



# Aprovecha al máximo tu electrodoméstico



Para acceder rápidamente a los manuales de usuario, las guías de producto, ayuda y soporte y mucho más, registra fotográficamente tu producto en [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	5
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	8
4. PANEL DE MANDOS.....	9
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	10
6. USO DIARIO.....	10
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	12
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	13
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	15
10. CONSEJOS.....	15
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	32
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	35
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	38

## PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

**Consulte en nuestro sitio web:**



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



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



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

## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

# 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

## 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades 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 del aparato 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 del aparato 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 enfriándose. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
- 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.
- **ADVERTENCIA:** 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 el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- 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.

## 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.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	600 (600) mm
Ancho del armario	550 mm
Profundidad del armario	605 (580) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	549 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	548 mm

Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1017 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	550 x 20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera.	1500 mm
Tornillos de montaje	4 x 12 mm

### 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 o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o 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.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.
- 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.

## 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.
- 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 Mantenimiento y limpieza



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

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

## 2.5 Limpieza Piroclítica



### ADVERTENCIA!

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

- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica 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 piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica.  
El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica 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 piroclítica.
  - 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 piroclíticos.
  - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza piroclítica 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 piroclítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza piroclítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos piroclíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos

para las personas, incluidos los niños, 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 se debe utilizar para la iluminación doméstica.
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.7 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.

- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.8 Eliminación

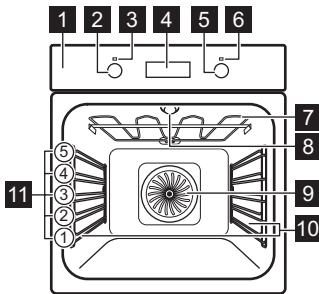


**ADVERTENCIA!**  
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- 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

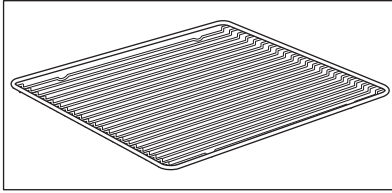


- 1 Panel de mandos
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Pantalla
- 5 Mando de en control (de la temperatura)
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Resistencia
- 8 Bombilla
- 9 Ventilador
- 10 Carril de apoyo, extraíble
- 11 Posiciones de los estantes



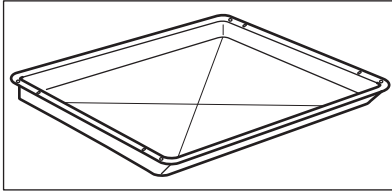
### 3.2 Accesorios

#### Parrilla



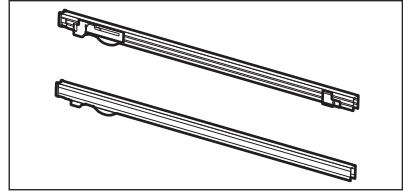
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

#### Bandeja combi



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

#### Carriles telescópicos



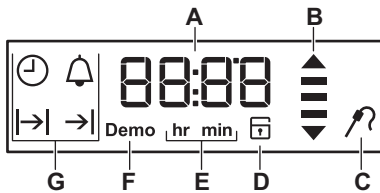
Para colocar y quitar las bandejas y parrillas más fácilmente.

## 4. PANEL DE MANDOS

### 4.1 Botones

Sensor / tecla	Descripción
	Para ajustar el AVISADOR. Manténgalo pulsado durante más de 3 segundos para activar o desactivar la bombilla del horno.
	Para ajustar una función de reloj.
	Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si procede). Utilice únicamente si está activada una función de cocción.

### 4.2 Pantalla



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

## 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.





## 6. USO DIARIO









### ADVERTENCIA!


Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Funciones de cocción

Función del horno	Aplicación
 Posición de apagado	El horno está apagado.
 Calentamiento rápido	Para reducir el tiempo de calentamiento.
 Cocción ventil. + resistencia	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 Bóveda + calor inferior.
 Función Piz-za	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente

Función del horno	Aplicación
 Bóveda + calor inferior	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 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
 <p data-bbox="179 255 324 335">Horneado húmedo + ventil.</p>	<p data-bbox="333 199 582 1145">Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se 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. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético. Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética EN 60350-1. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.</p>
 <p data-bbox="229 1212 274 1244">Grill</p>	<p data-bbox="333 1157 582 1244">Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.</p>
 <p data-bbox="196 1324 308 1348">Grill Turbo</p>	<p data-bbox="333 1268 582 1393">Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.</p>

Función del horno	Aplicación
 <p data-bbox="666 255 744 287">Pirólisis</p>	<p data-bbox="781 199 1044 333">Para activar la limpieza pirólítica del horno. Esta función quema los restos de suciedad en el horno.</p>



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

## 6.2 Ajuste de una función de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
2. Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.

La luz se enciende cuando el horno está funcionando.

3. Para apagar el horno, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

## 6.3 Calentamiento rápido

El calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.




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

1. Gire el mando de las funciones del horno para ajustar el calentamiento rápido.
2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura.

Cuando el aparato alcanza la temperatura programada suena la señal.






3. Ajuste una función del horno.

## 6.4 Indicador de calentamiento

Mientras está activa la función del horno, las barras de la pantalla  aparecen una a una cuando aumenta la temperatura del horno y desaparecen y cuando se reduce.


## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación
 HORA AC-TUAL	Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora solo cuando el horno está apagado.
 DURACIÓN	Programar la duración del funcionamiento del horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 FIN	Permite ajustar cuando se apaga el horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 TIEMPO DE RETARDO	Combinación de las funciones de DURACIÓN y FIN.
 AVISADOR	Utilícelo para programar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el horno está apagado.


### 7.2 Ajuste y modificación de la hora

Tras la primera conexión a la red eléctrica, espere hasta que en la pantalla aparezca **hr** y "12:00". "12" parpadea.



1. Gire el mando de la temperatura para ajustar las horas.
2. Pulse  para confirmar y ajustar los minutos.

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





3. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos actuales.


4. Pulse  para confirmar o la hora actual se guarda automáticamente tras 5 segundos.

La pantalla muestra la nueva hora.

Para cambiar la hora actual, pulse repetidamente  hasta que parpadee el indicador  de la función de hora en la pantalla.





### 7.3 Ajuste de la función de DURACIÓN


1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura para ajustar las horas y pulse  para confirmar.

Cuando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2 minutos.  y la programación de la hora parpadearán en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.

4. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
5. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

### 7.4 Ajuste de la función de FIN





1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Gire el mando de la temperatura para ajustar las horas y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

A la hora programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y  y la hora parpadean en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.





4. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.

5. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

### 7.5 Ajuste de la función TIEMPO DE RETARDO


1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos de DURACIÓN y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura para ajustar las horas de DURACIÓN y pulse  para confirmar.

La pantalla muestra  parpadeando.

4. Gire el mando de la temperatura para ajustar las horas de FIN y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos de FIN y pulse  para confirmar. La pantalla muestra   y la temperatura ajustada.

El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de DURACIÓN y se detiene a la hora de FIN.





A la hora de FIN programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y

 y la hora parpadean en la pantalla. El horno se apaga.

5. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
6. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

### 7.6 Ajuste del AVISADOR

El avisador puede utilizarse cuando el horno está encendido o apagado.

1. Pulse   repetidamente hasta que  y "00" parpadeen en la pantalla.
2. Gire el mando de la temperatura para ajustar los segundos y después los minutos. Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, **hr** parpadea en la pantalla.
3. Ajuste las horas.
4. El AVISADOR empieza automáticamente después de 5 segundos. Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
5. Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. "00:00" y  parpadean en la pantalla. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

## 8. USO DE LOS ACCESORIOS

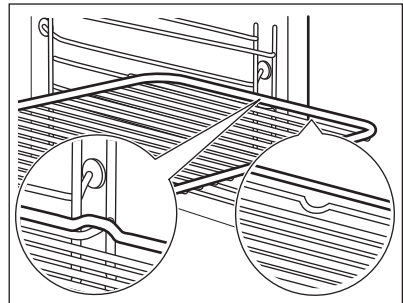


**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Inserción de los accesorios

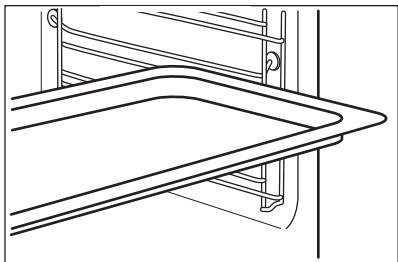
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril .



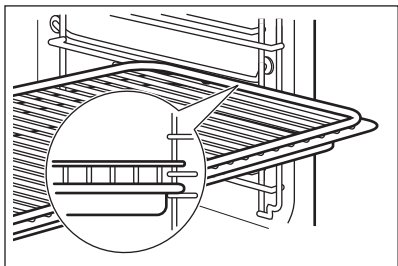
Bandeja honda:

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



Parrilla y bandeja hondajuntas:

Posicione la 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.

## 8.2 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!

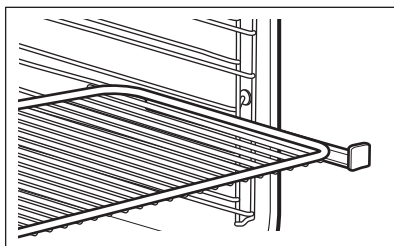
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

Parrilla:

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

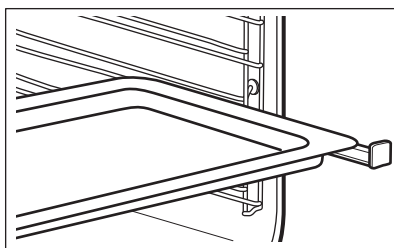


El marco exterior realizado de la parrilla es un dispositivo especial contra el deslizamiento de los recipientes.



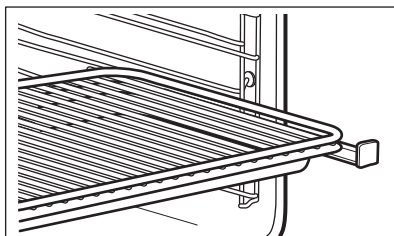
Bandeja honda:

Coloque la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



Parrilla y bandeja honda juntas:


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






## 9. FUNCIONES ADICIONALES

### 9.1 Uso del bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede encender el horno.


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

Suena la señal. SAFE y  aparecen en la pantalla. La puerta está bloqueada.

 El símbolo  aparece en pantalla también mientras se realiza la función de pirólisis.

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



### 9.2 Indicador de calor residual

Al apagar el horno, en la pantalla aparece el indicador de calor residual  si la temperatura del horno es superior a 40 °C. Gire el de temperatura a izquierda o derecha para comprobar la temperatura del horno.

### 9.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva automáticamente transcurrido

un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

La función de desconexión automática no se aplica a las siguientes funciones: Luz, Duración, Hora de fin.

### 9.4 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. CONSEJOS



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



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

### 10.1 Recomendaciones de cocción

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las siguientes tablas muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos específicos de alimentos.

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

### 10.2 Cara interior de la puerta

La cara interior de la puerta contiene:

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

### 10.3 Horneado

Utilice la temperatura más bajas la primera vez.

El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.

Los pasteles y las pastas que se hornean a niveles diferentes no siempre se doran de modo uniforme. No es necesario cambiar el ajuste de temperatura si el tueste no es uniforme. 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.








### 10.4 Consejos para hornear








Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha horneado 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.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno ligeramente más baja.
	El tiempo de horneado es insuficiente.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno más alta.
	El tiempo de horneado es demasiado largo.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más corto.
El pastel se hornea irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	Ajuste una temperatura más baja del horno y un tiempo de horneado más largo.
	La masa del pastel no se distribuye uniformemente.	La próxima vez, distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado en la receta.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno un poco más alta.



## 10.5 Horneado en un solo nivel

 <b>ALIMENTOS EN MOLDES</b>				
		 (°C)	 (min)	
Masa brisé - masa quebrada, precaliente el horno vacío	Cocción ventil. + resistencia	170 - 180	10 - 25	2
Masa brisé: bizcocho	Cocción ventil. + resistencia	150 - 170	20 - 25	2
Pastel molde redondo / Brioche	Cocción ventil. + resistencia	150 - 160	50 - 70	1
Tarta de Madeira / Tarta de frutas	Cocción ventil. + resistencia	140 - 160	70 - 90	1
Tarta de queso	Bóveda + calor inferior	170 - 190	60 - 90	1

 <b>TARTAS / PASTAS / PANES</b>		
 <b>Use el tercer nivel.</b>		
 <b>Use la función: Cocción ventil. + resistencia.</b>		
 <b>Utilice una bandeja de horno.</b>		
	 (°C)	 (min)
Pastel de azúcar	150 - 160	20 - 40
Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho), utilice una bandeja honda	150	35 - 55

 <b>TARTAS / PASTAS / PANES</b>		
 <b>Use el tercer nivel.</b>		
 <b>Use la función: Cocción ventil. + resistencia.</b>		
 <b>Utilice una bandeja de horno.</b>		
	 (°C)	 (min)
Tarta de fruta sobre masa quebrada	160 - 170	40 - 80



## TARTAS / PASTAS / PANES



Precaliente el horno vacío.



Use la función: **Bóveda + calor inferior.**



Utilice una bandeja de horno.









(°C)








(min)








	(°C)	(min)	
Brazo de gitano	180 - 200	10 - 20	3
Pan de centeno:	primero: 230	20	1
	después: 160 - 180	30 - 60	
Tarta de almendras y mantequilla / Tartas de azúcar	190 - 210	20 - 30	3
Buñuelos de crema / Bollos rellenos de crema	190 - 210	20 - 35	3
Trenza de pan / Roscón	170 - 190	30 - 40	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho), utilice una bandeja honda	170	35 - 55	3
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ej. queso, crema, natillas)	160 - 180	40 - 80	3
Pastel de navidad	160 - 180	50 - 70	2

 <b>GALLETAS</b>			
 <b>Use el tercer nivel.</b>			
		 (°C)	 (min)
Galletas de masa quebrada	Cocción ventil. + resistencia	150 - 160	10 - 20
Rollitos, precaliente el horno vacío	Cocción ventil. + resistencia	160	10 - 25
Galletas de masa batida esponjosa	Cocción ventil. + resistencia	150 - 160	15 - 20
Pastas de hojaldre, precaliente el horno vacío	Cocción ventil. + resistencia	170 - 180	20 - 30
Galletas de masa de levadura	Cocción ventil. + resistencia	150 - 160	20 - 40
Mostachones de almendra	Cocción ventil. + resistencia	100 - 120	30 - 50
Galletas de clara de huevo / Merengues	Cocción ventil. + resistencia	80 - 100	120 - 150
Rollitos, precaliente el horno vacío	Bóveda + calor inferior	190 - 210	10 - 25

## 10.6 Gratinados y horneados






 <b>Use el primer nivel.</b>			
		 (°C)	 (min)
Baguetes cubiertas de queso fundido	Cocción ventil. + resistencia	160 - 170	15 - 30
Verduras al gratén, precaliente el horno vacío	Grill Turbo	160 - 170	15 - 30
Lasaña	Bóveda + calor inferior	180 - 200	25 - 40







 Use el primer nivel.			
		 (°C)	 (min)
Pescado al horno	Bóveda + calor inferior	180 - 200	30 - 60
Verduras rellenas	Cocción ventil. + resistencia	160 - 170	30 - 60
Dulces horneados	Bóveda + calor inferior	180 - 200	40 - 60
Gratén de pasta	Bóveda + calor inferior	180 - 200	45 - 60






### 10.7 Horneado en varios niveles

Utilice las bandejas de horno.

Use la función: Cocción ventil. + resistencia.

 TARTAS / PASTAS			
	 (°C)	 (min)	 <b>2 posiciones</b>
Buñuelos de crema / Bollos rellenos de crema, precaliéntele el horno vacío	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Pastel Streusel seco	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 GALLETAS/PASTELILLOS/PASTAS/BOLLOS				
	 (°C)	 (min)	 <b>2 posiciones</b>	 <b>3 posiciones</b>
Rollitos	180	20 - 30	1 / 4	-

 <b>GALLETAS/PASTELILLOS/PASTAS/BOLLOS</b>				
	 (°C)	 (min)		
			<b>2 posiciones</b>	<b>3 posiciones</b>
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Galletas de masa batida esponjosa	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pastas de hojaldre, precaliendo el horno vacío	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Galletas de masa de levadura	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mostachones de almendra	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Galletas de clara de huevo / Merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

### 10.8 Consejos para asar

Use utensilios para horno resistentes al calor.

Carne magra asada cubierta.

Ase los trozos grandes de carne directamente sobre la bandeja o en la parrilla colocada sobre la bandeja.

Para evitar que se queme la grasa, ponga un poco de agua en la bandeja.







Gire el asado al cabo de 1/2 o 2/3 del tiempo de cocción.







Utilice trozos de carne y pescado grandes (1 kg o más).







Durante la cocción, los asados grandes se deben rociar repetidamente con el jugo.

### 10.9 Asados







Use el primer nivel.

 <b>CARNE DE RES</b>				
			 (°C)	 (min)
Estofado	1 - 1,5 kg	Bóveda + calor inferior	230	120 - 150
Rosbif o filete, poco hecho, precaliente el horno vacío	por cm de grosor	Grill Turbo	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto, precaliente el horno vacío	por cm de grosor	Grill Turbo	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete, muy hecho, precaliente el horno vacío	por cm de grosor	Grill Turbo	170 - 180	8 - 10







 <b>CERDO</b>				
 Use la función: Grill Turbo.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Paletilla / Cuello / Jamón	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Chuletas / Costillas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Pastel de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Codillo de cerdo precocinado	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 <b>TERNERA</b>				
 <b>Use la función: Grill Turbo.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Ternera asada	1	160 - 180	90 - 120	
Codillo de ternera	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	







  

 <b>CORDERO</b>				
 <b>Use la función: Grill Turbo.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Pata de cordero / Cordero asado	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Silla de cordero	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	






  






 <b>CARNE DE CAZA</b>				
 <b>Use la función: Bóveda + calor inferior.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Silla / Pata de liebre, precaliente el horno vacío	hasta 1	230	30 - 40	
Silla de corzo	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40	
Pierna de corzo	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90	

 AVES			
 Use la función: Grill Turbo.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Aves troceadas	0,2 - 0,25 cada trozo	200 - 220	30 - 50
Pollo, medio	0,4 - 0,5 cada trozo	190 - 210	35 - 50
Pollo, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Pato	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Ganso	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Pavo	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pavo	4 - 6	140 - 160	150 - 240






 PESCADO (AL VAPOR)			
 Use la función: Bóveda + calor inferior.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Pescado entero	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60







## 10.10 Horneado crujiente con: Función Pizza







 PIZZA		
 Use el primer nivel.		
	 (°C)	 (min)
Tartas	180 - 200	40 - 55
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60

 PIZZA		
 Use el primer nivel.		
	 (°C)	 (min)
Quiche Lorraine / Flan suizo	170 - 190	45 - 55
Tarta de queso	140 - 160	60 - 90



 PIZZA			
 Use el primer nivel.			
	 (°C)	 (min)	
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60	

 PIZZA			
 Precaliente el horno vacío antes de cocinar.			
 Use el segundo nivel.			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, base fina, utilice una bandeja honda	200 - 230	15 - 20	
Pizza, base gruesa	180 - 200	20 - 30	








 PIZZA		
 Precaliente el horno vacío antes de cocinar.		
 Use el segundo nivel.		
	 (°C)	 (min)
Pan sin levadura	230 - 250	10 - 20
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen (tarta flambeada)	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25








### 10.11 Grill

Precaliente el horno vacío antes de cocinar.







Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.

Coloque una bandeja en el primer nivel para recoger la grasa.

 GRILL				
 Use la función: Grill				
	 (°C)	 (min) 1ª cara	 (min) 2ª cara	
Redondo al horno	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Solomillo de res	230	20 - 30	20 - 30	3

 <b>GRILL</b>				
 <b>Use la función: Grill</b>				
	 (°C)	 (min) 1ª cara	 (min) 2ª cara	
Lomo de cerdo	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lomo de ternera	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Silla de cordero	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pescado entero, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 10.12 Congelados

 <b>DESCONGELACIÓN</b>				
 <b>Use la función: Cocción ventil. + resistencia.</b>				
	 (°C)	 (min)		
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25	2	
Pizza americana conge- lada	190 - 210	20 - 25	2	
Pizza refrigerada	210 - 230	13 - 25	2	
Pizzetas congeladas	180 - 200	15 - 30	2	
Patatas fritas finas	200 - 220	20 - 30	3	
Patatas fritas gruesas	200 - 220	25 - 35	3	
Porciones / Croquetas	220 - 230	20 - 35	3	
Patatas asadas con ce- bolla	210 - 230	20 - 30	3	
Lasaña / Canelones frescos	170 - 190	35 - 45	2	
Lasaña / Canelones con- gelados	160 - 180	40 - 60	2	



**DESCONGELACIÓN**



Use la función: **Cocción ventil. + resistencia.**



(°C)



(min)



Queso al horno	170 - 190	20 - 30	3
Alitas de pollo	190 - 210	20 - 30	2

**10.13 Descongelar**

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.

No tape la comida, porque puede prolongar el tiempo de descongelación.

Para grandes porciones de comida, coloque un plato vacío del revés sobre la

base en el interior del horno. Coloque la comida en un plato hondo y sobre el plato del interior del horno. Retire los soportes si es necesario.



Use el primer nivel.



(kg)



(min)  
**Tiempo de descongelación**



(min)  
**Tiempo de descongelación adicional**



Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
carne, dar la vuelta a media cocción	1	100 - 140	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, monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1.4	60	60	-

## 10.14 Conservas y encurtidos

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.

Use el primer nivel.

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).

Ajuste la temperatura a 160 - 170 °C.

 <b>FRUTAS SILVESTRES</b>	
	 <b>(min)</b> <b>Cocer hasta que empiecen a subir burbujas</b>
Fresas / Arándanos / Frambuesas / Uvas espina maduras	35 - 45

 <b>FRUTA DE HUESO</b>		
	 <b>(min)</b> <b>Cocer hasta que empiecen a subir burbujas</b>	 <b>(min)</b> <b>Continuar la cocción a 100 °C</b>
Melocotones / Membrillos / Ciruelas	35 - 45	10 - 15

 <b>VERDURAS</b>		
	 <b>(min)</b> <b>Cocer hasta que empiecen a subir burbujas</b>	 <b>(min)</b> <b>Continuar la cocción a 100 °C</b>
Zanahorias	50 - 60	5 - 10
Pepinos	50 - 60	-
Encurtidos variados	50 - 60	5 - 10
Colinabo / Guisantes / Espárragos	50 - 60	15 - 20





## 10.15 Secado - Cocción ventil. + resistencia

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.




Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

 VERDURAS		
	 (°C)	 (h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3

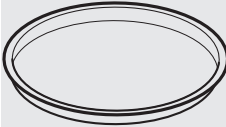
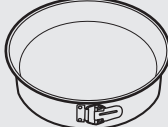


Ajuste la temperatura a 60 - 70 °C.

 FRUTA	
	 (h)
Ciruelas	8 - 10

 FRUTA	
	 (h)
Albaricoques	8 - 10
Manzanas en rodajas	6 - 8
Peras	6 - 9

### 10.16 Horneado húmedo + ventil.. accesorios recomendados




Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

			
<b>Bandeja para pizza</b>	<b>Bandeja de hornear</b>	<b>Ramekines</b>	<b>Molde para base</b>
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

### 10.17 Horneado húmedo + ventil.







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

Use el tercer nivel.


	 (°C)	 (min)
Pasta gratinada	200 - 220	45 - 55
Patatas gratinadas	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasaña	180 - 200	75 - 90
Canelones	180 - 200	70 - 85
Pudding de pan	190 - 200	55 - 70
Arroz con leche	170 - 190	45 - 60
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80
Pan blanco	190 - 200	55 - 70





## 10.18 Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.







 HORNEADO EN UN SOLO NIVEL. Horneado en moldes				
		 (°C)	 (min)	
Bizcocho sin grasa	Cocción ventil. + resistencia	140 - 150	35 - 50	2
Bizcocho sin grasa	Bóveda + calor inferior	160	35 - 50	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción ventil. + resistencia	160	60 - 90	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Bóveda + calor inferior	180	70 - 90	1








 **HORNEADO EN UN SOLO NIVEL. Galletas**

 Use el tercer nivel.

		 (°C)	 (min)
Mantecados / Masa quebrada	Cocción ventil. + resistencia	140	25 - 40
Mantecados / Masa quebrada, precaliente el horno vacío	Bóveda + calor inferior	160	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción ventil. + resistencia	150	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Bóveda + calor inferior	170	20 - 30

 **HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas**

		 (°C)	 (min)	 2 posi- ciones	 3 posi- ciones
Mantecados / Masa quebrada	Cocción ventil. + resistencia	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción ventil. + resistencia	150	23 - 40	1 / 4	-

 <b>GRILL</b>			
 <b>Precaliente el horno vacío 5 minutos.</b>			
 <b>Grill con la temperatura ajustada al máximo.</b>			
		 (min)	
Tostadas	Grill	1 - 3	5
Bistec de vaca, dar la vuelta a media cocción	Grill	24 - 30	4

## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Notas sobre la limpieza



#### Agentes limpiadores

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.

Elimine las manchas resistentes con limpiadores especiales para hornos.



#### Uso diario

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.

Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



#### Accesorios

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.

No limpie los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas.



## 11.2 Cómo quitar: carriles de apoyo

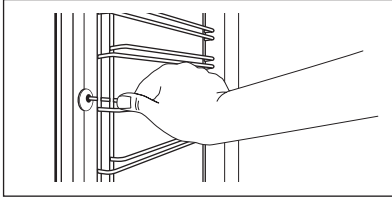
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo .



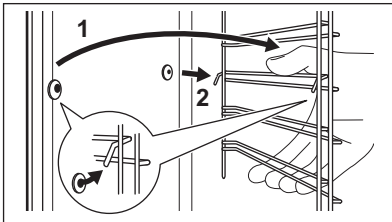
### PRECAUCIÓN!

Tenga precaución al retirar los carriles de apoyo.

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



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

## 11.3 Pirólisis



### PRECAUCIÓN!

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.



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



### ADVERTENCIA!

El horno se calienta mucho. Corre el riesgo de quemarse.



### PRECAUCIÓN!

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

1. Limpie el interior con un paño suave mojado.
2. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
3. Ajuste la función Pirólisis. Consulte el capítulo "Uso diario", "Funciones del horno".
4. Cuando  $\rightarrow|$  parpadee, gire el mando de la temperatura para ajustar la duración de la pirólisis:

Opciones	Descripción
P1	Limpieza ligera. Duración: 1 h 30 min.
P2	Limpieza normal. Duración: 3 h.

La pirólisis empieza transcurridos 2 segundos.

Puede utilizar la función FIN para retrasar el inicio de la limpieza.

Durante la pirólisis, la bombilla del horno permanece apagada.

5. Para modificar la duración predeterminada de la pirólisis (P1 o P2), pulse  $\text{⌚}$  para ajustar  $\rightarrow|$ , a continuación gire el mando de la temperatura.
6. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. La pantalla muestra  $\text{P}$  y las barras del indicador de


- calentamiento se encienden hasta que la puerta se desbloquea.
- Al final de la pirólisis, la pantalla indicará la hora. La puerta del horno permanece bloqueada.
  - Cuando el horno se enfría, la puerta se desbloquea automáticamente.

### 11.4 Aviso de limpieza

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



**El aviso de limpieza se apaga:**

- cuando termina la pirólisis.
- si pulsa  3sec y °C al mismo tiempo mientras PYR parpadea en la pantalla.

### 11.5 Extracción e instalación de la puerta

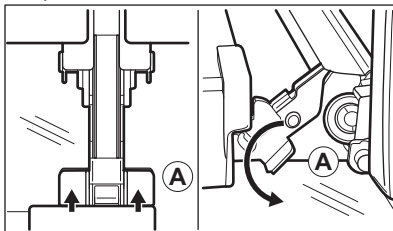
Es posible retirar la puerta del horno y el panel los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.



**ADVERTENCIA!**

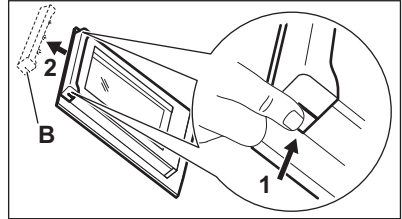
Tenga en cuenta que la puerta pesa mucho.

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

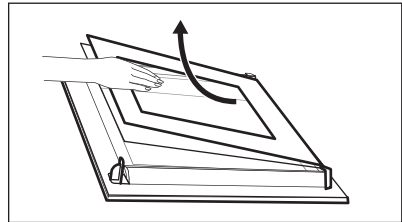


- Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).

- Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
- Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.
- 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.



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



- 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.

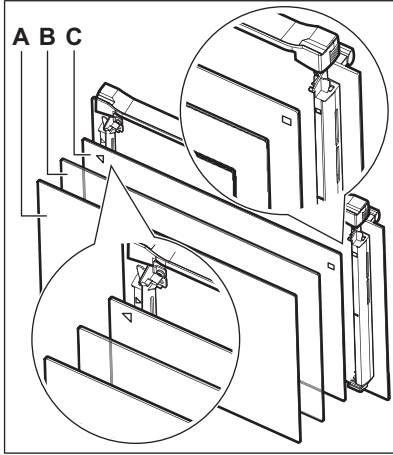


**ADVERTENCIA!**

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

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (C, B y A) en el orden correcto. Primero, inserte el panel C, que tiene impreso un cuadrado en el lado

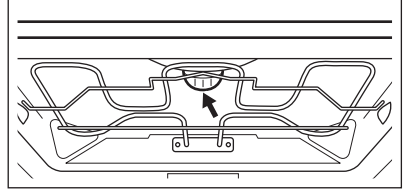
izquierdo y un triángulo en el derecho. También encontrará estos símbolo estampados en el marco de la puerta. El símbolo triangular del cristal debe coincidir con el triángulo del marco de la puerta, y el símbolo cuadrado debe coincidir con el cuadrado. Después de eso, inserte los otros dos paneles de cristal.



1. Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.
2. Desconecte el horno de la red.
3. Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

### La bombilla superior

1. Gire la tapa de cristal de la lámpara para extraerla.



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

### 11.6 Cómo cambiar: Bombilla



**ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS







**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 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.

Problema	Posible causa	Solución
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.
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 "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".	<ul style="list-style-type: none"> <li>No ha cerrado completamente la puerta.</li> <li>El cierre de la puerta está averiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cierre completamente la puerta.</li> <li>Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo.</li> <li>Si "F102" vuelve a aparecer en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.</li> </ul>

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo.</li> <li>• Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.</li> </ul>
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra <b>"Demo"</b> .	El modo de demostración está activado.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague el horno.</li> <li>2. Mantenga pulsados simultáneamente   3sec  °C.</li> <li>3. El primer dígito de la pantalla y el indicador <b>Demo</b> empiezan a parpadear.</li> <li>4. Introduzca el código 2468 girando el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para cambiar los valores y pulse  para confirmar.</li> <li>5. El siguiente dígito empieza a parpadear.</li> <li>6. El modo <b>Demo</b> se desactiva cuando confirma que el último dígito y el código son correctos.</li> </ol>

## 12.2 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.

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

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

### 13.1 Información del producto y Hoja de información del producto\*

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BPE53512YM 944188252
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	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	71 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	34.5 kg

\* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.  
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.  
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

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

### 13.2 Ahorro de energía



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

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 utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

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. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El

calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

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. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

#### **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.


#### **Horneado húmedo + ventil.**

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.

## 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867353941-B-412019

