EOC6P71X

ES Horno de vapor

Manual de instrucciones

Electrolux

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... 3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....5
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 8
4. PANEL DE MANDOS..... 8
5. ANTES DEL PRIMER USO..... 9
6. USO DIARIO.....9
7. FUNCIONES DEL RELOJ..... 12
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....14
9. FUNCIONES ADICIONALES..... 19
10. CONSEJOS.....20
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....34
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....39
13. INSTALACIÓN.....42
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....44

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 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.
- 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 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.
- 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.
- 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 aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica.
  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 niños, o personas con problemas médicos.

2.6 Cocción al vapor

ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

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

2.7 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 .

2.8 Asistencia

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

2.9 Eliminación

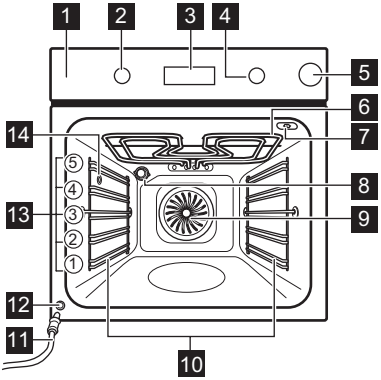
ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- 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 Pantalla del
4 Mando de en control (de la temperatura)
5 Compartimento de agua
6 Resistencia
7 Toma de la sonda térmica
8 Bombilla
9 Ventilador
10 Carril de apoyo, extraíble
11 Tubo de desagüe
12 Válvula de desagüe
13 Posiciones de los estantes
14 Entrada del vapor

3.2 Accesorios

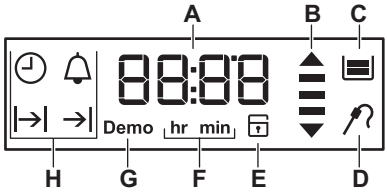
- **Parrilla**
  Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**
  Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda**
  Para hornear y asar o como bandeja grasera.
- **Sonda térmica**
  Para medir cuánto se ha hecho el alimento.
- **Carriles telescópicos**
  Para parrillas y bandejas.

4. PANEL DE MANDOS

4.1 Teclas

Sensor / tecla	Función	Descripción
3s	AVISADOR	Para ajustar el AVISADOR. Manténga-lo pulsado durante más de 3 segundos para activar o desactivar la bombilla del horno.
	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
°C	TEMPERATU-RA	Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si proce-de). Utilice únicamente si está activada una función de cocción.

4.2 Pantalla



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

5.2 Precalentamiento

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

1. Ajuste la función .Ajuste la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el horno 1 hora.
3. Ajuste la función . Ajuste la temperatura máxima.
4. Deje funcionar el horno 15 minutos.
5. Apague el horno y deje que se enfríe.

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

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

6.2 Funciones de cocción

Función del horno	Aplicación
0 Posición de apagado	El horno está apagado.

Función del horno	Aplicación
Calentamiento rápido	Para reducir el tiempo de calentamiento.
Cocción ventil. + resistencia	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 Bóveda + calor inferior.
Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente
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
Horneado húmedo + ventil.	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 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.
Grill Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.

Función del horno	Aplicación
Turbo + Vapor	Para cocinar platos al vapor. Utilice esta función para reducir la duración de la cocción y conservar las vitaminas y los nutrientes de los alimentos. Seleccione la función y ajuste la temperatura entre 130 °C y 230 °C.
Pirólisis	Para activar la limpieza pirolítica del horno. Esta función quema los restos de suciedad en el horno.

6.3 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.

6.4 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.

6.5 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.

6.6 Cocción al vapor

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

1. Ajuste la función .
2. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo.
3. Llene el compartimento de agua hasta que aparezca el indicador de depósito lleno.
   La capacidad máxima del depósito es de 900 ml. Es suficiente para aproximadamente 55 - 60 minutos de cocción.
4. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
5. Regule la temperatura entre 130 °C y 230 °C.
   La cocción al vapor da buen resultado dentro de este intervalo de temperaturas.
6. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción al vapor.

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

PRECAUCIÓN!
El aparato está caliente. Corre el riesgo de quemarse. Tenga cuidado cuando vacíe el compartimento de agua.

6.7 Indicador del depósito de agua

Mientras cocina al vapor, el indicador del depósito de agua muestra el nivel de agua en el depósito.

- Cuando el depósito está lleno, la pantalla muestra y suena una señal. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

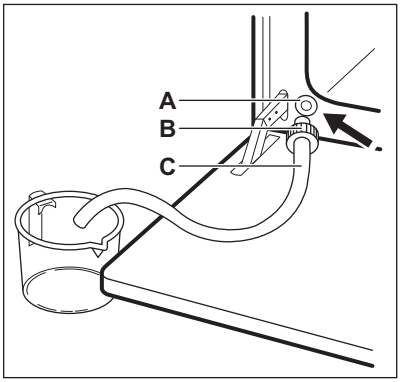
- Cuando el depósito esté medio lleno, la pantalla mostrará ▬.
- Cuando el depósito está vacío, la pantalla muestra ▁ y suena una señal. Vuelva a llenar el depósito.

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

6.8 Cómo vaciar el depósito de agua

PRECAUCIÓN!
Asegúrese de que el horno está frío antes de vaciar el depósito de agua.

1. Prepare el tubo de desagüe (C), incluido en el embalaje junto con el manual de instrucciones. Coloque el conector (B) en uno de los extremos del tubo de desagüe.
2. Coloque el segundo extremo del tubo de desagüe (C) en un recipiente. Sitúelo en una posición más baja que la válvula de salida (A).



3. Abra la puerta del horno y coloque el conector (B) en la válvula de salida (A).
4. Presione varias veces el conector cuando vacíe el depósito de agua. Puede quedar agua dentro después de que la pantalla muestre: ▁ Espere hasta que el agua deje de salir por la válvula de desagüe.
5. Cuando el agua deje de salir, retire el conector de la válvula.

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

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 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.

Función de reloj	Aplicación
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 🔔 -3s 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 Uso de la sonda térmica

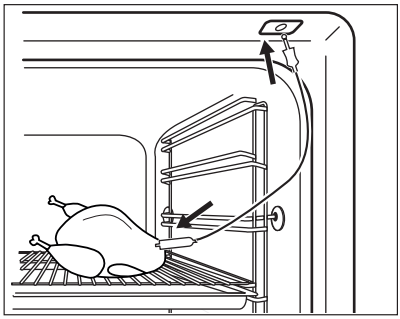
La sonda térmica mide la temperatura interna de la carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el horno se apaga.

Se deben ajustar dos temperaturas:

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

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

1. Ajuste la función y temperatura del horno.
2. Coloque la punta de la sonda térmica (con el símbolo en el mango) en el centro de la carne.
3. Inserte la clavija de la sonda térmica en el conector de la parte superior del interior del horno.



Asegúrese de que la sonda térmica permanece introducida en la carne y en la toma durante el proceso de cocción.
La primera vez que se utiliza la sonda térmica, la temperatura interior predeterminada es de 60 °C.
Mientras parpadea, puede utilizar el mando del termostato para cambiar la temperatura interior predeterminada.

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

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

La nueva temperatura interior predeterminada se muestra en el siguiente uso de la sonda térmica.
Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, parpadean el símbolo de la sonda térmica y la temperatura interior predeterminada. La señal acústica suena 2 minutos.

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

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

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

Mientras el horno calcula el tiempo de duración provisional por primera vez, el símbolo — parpadea en la pantalla. Cuando termina el cálculo, la pantalla muestra la duración de la cocción. Durante la cocción se realizan cálculos de la duración y el valor de pantalla se actualiza si es preciso.

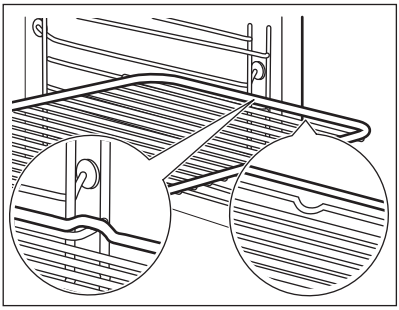
Puede cambiar la temperatura en cualquier momento durante la cocción:

1. Pulse °C:
   - una vez: la pantalla muestra la temperatura interna seleccionada; si desea puede modificarla en 5 segundos.
   - dos veces: la pantalla muestra la temperatura actual del horno.
   - tres veces: la pantalla muestra la temperatura del horno seleccionada; si desea puede modificarla en 5 segundos. Esta información solo está disponible durante la fase de calentamiento.
2. Use el mando del termostato para cambiar la temperatura.

8.2 Inserción de los accesorios

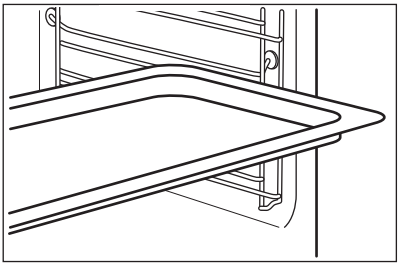
Parrilla:

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



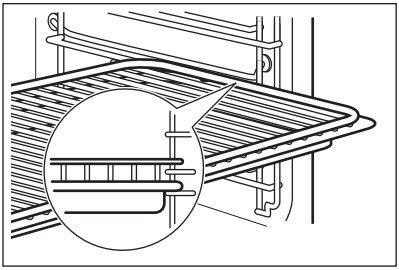
Bandeja/ Bandeja honda:

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.

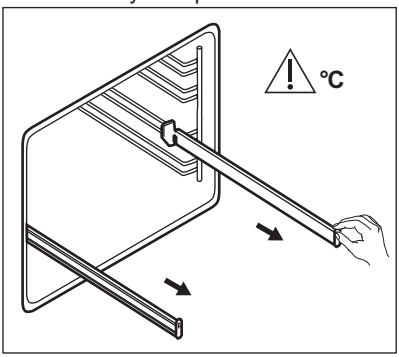
8.3 Carriles telescópicos

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

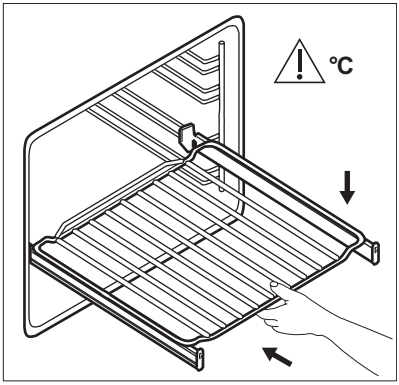
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.

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.

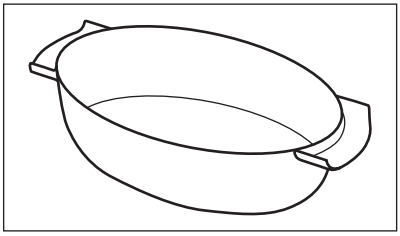
8.4 Accesorios para la cocción al vapor

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

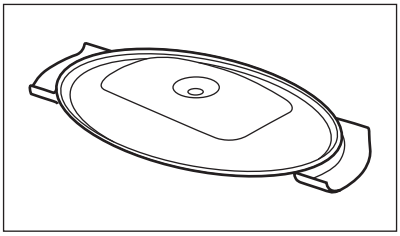
El recipiente dietético para las funciones de cocción al vapor.

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

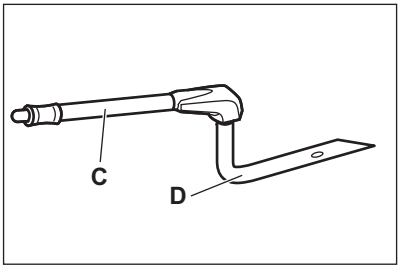
Fuente de cristal (A)



Tapa (B)

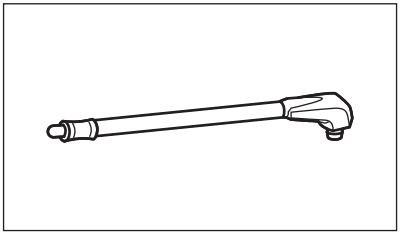


El inyector y el tubo del inyector

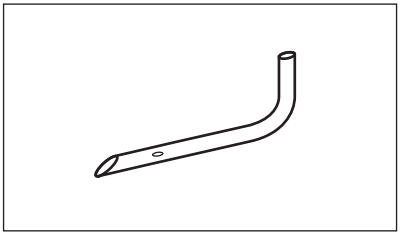


"C" es el tubo del inyector para la cocción al vapor y "D" el inyector para cocinar con vapor directo.

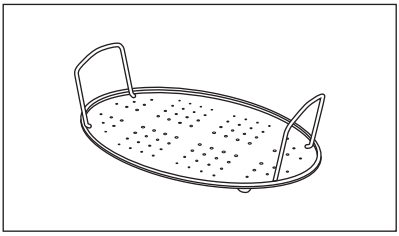
Tubo del inyector (C)



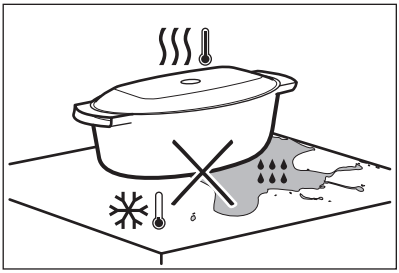
Inyector para cocción con vapor directo (D)



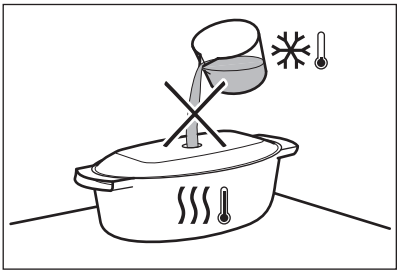
Rejilla de acero (E)



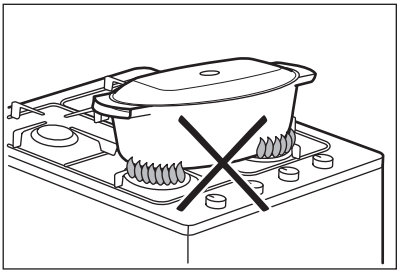
- No coloque la bandeja de horneado caliente sobre superficies frías o húmedas.



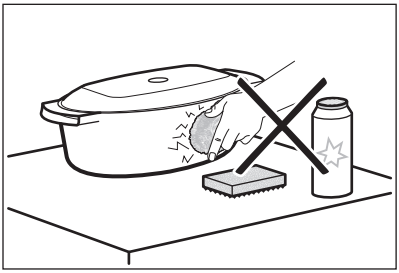
- No coloque líquidos fríos en la bandeja de horneado cuando esté caliente.



- No utilice la bandeja en una superficie de cocción caliente.



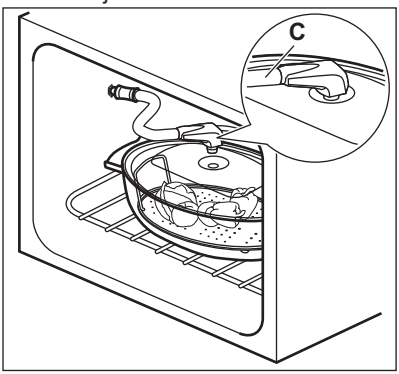
- No limpie la bandeja con productos abrasivos, estropajos ni polvos.



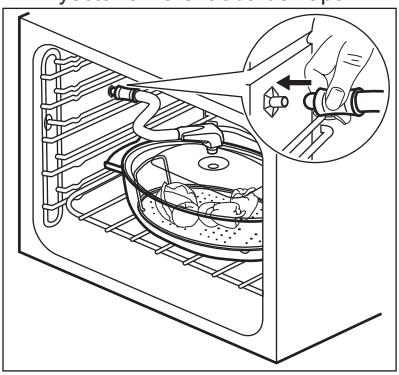
8.5 Cocción al vapor en la bandeja dietética

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

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



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



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

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

8.6 Cocción con vapor directo

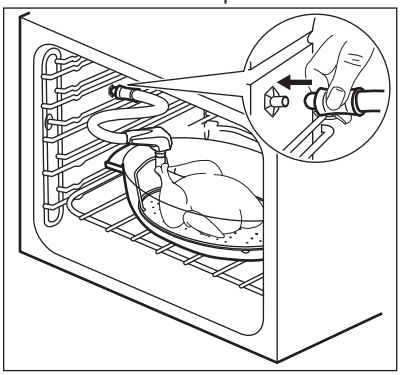
Coloque los alimentos en la rejilla de acero de la bandeja dietética. Agregue algo de agua.

PRECAUCIÓN!
No utilice la tapa de la bandeja.

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

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

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



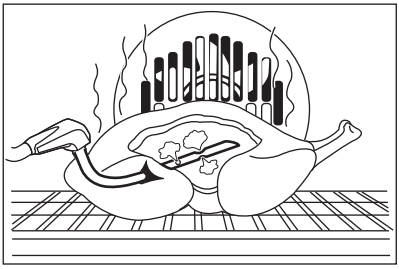
2. Coloque la bandeja dietética en la primera o segunda posición desde abajo.

Asegúrese de que el tubo del inyector no quede aplastado ni entre en contacto

con la resistencia del horno, situada en la parte superior.

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

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



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

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 Uso de la tecla de bloqueo

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

Cuando el bloqueo de función está activado, los ajustes de la temperatura y tiempo de una función del horno en curso no pueden modificarse accidentalmente.

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

Suena la señal. Loc aparece en la pantalla durante 5 segundos.

Loc aparece en la pantalla cuando se gira el mando de temperatura o se pulsa una tecla con el bloqueo de funciones activado.

Al girar el mando de funciones del horno, el horno se apaga.

Cuando se apaga el horno con la tecla de bloqueo activada, esta cambia automáticamente al bloqueo de seguridad para niños. Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".

Si la función de pirólisis está funcionando, la puerta está bloqueada y 🔒 aparece en la pantalla.

Para desactivar la tecla de bloqueo, repita el paso 2.

9.3 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.

9.4 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

(°C)	(h)
Pirólisis	4.5

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

9.5 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.

9.6 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.

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 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.

10.2 Turbo + Vapor

Precaliente el horno vacío.

TARTAS / PASTAS	(°C)	(min)		
Tartas, no se necesita precalentar	175	30 - 40	2	Molde de pastel, Ø 26 cm
Pastel de fruta, no se necesita precalentar	160	80 - 90	2	Molde de pastel, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de ciruelas	160	40 - 50	2	Molde para pan
Galletas, no se necesita precalentar	150	20 - 35	3 (2 y 4)	Bandeja
Bollos dulces	180 - 200	12 - 20	2	Bandeja
Brioches	180	15 - 20	3 (2 y 4)	Bandeja

Use el molde de repostería.

FLANES	(°C)	(min)	
Rellenas de verdura	170 - 180	30 - 40	1
Lasaña	170 - 180	40 - 50	2

FLANES

	(°C)	(min)	
Patatas gratinadas	160 - 170	50 - 60	1 (2 y 4)

Use el segundo nivel.

Utilice la parrilla.

CARNES

	(°C)	(min)
Cerdo asado, 1 kg	180	90 - 110
Ternera, 1 kg	180	90 - 110
Rosbif, poco hecho, 1 kg	210	45 - 50
Rosbif inglés, al punto, 1 kg	200	55 - 65
Rosbif, bien hecho, 1 kg	190	65 - 75

Use el segundo nivel.

	(°C)	(min)
Pata de cordero, 1 kg	175	110 - 130
Pollo entero, 1 kg	200	55 - 65
Pavo entero, 4 kg	170	180 - 240
Pato entero, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Conejo, en trozos	170 - 180	60 - 90

Use el primer nivel.

	(°C)	(min)
Ganso entero, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Use el segundo nivel.

PESCADO

	(°C)	(min)
Trucha, 3 - 4 pescados, 1,5 kg	180	25 - 35
Atún, 4 - 6 filetes, 1,2 kg	175	35 - 50
Pescadilla	200	20 - 30

Recaliente su comida en un plato.

Precaliente el horno vacío.

Use el segundo nivel.

RECALENTAR AL VAPOR

	(°C)	(min)
Estofado/Gratinado	130	15 - 25
Pasta y salsa	130	10 - 15
Guarniciones	130	10 - 15

RECALENTAR AL VAPOR		
	(°C)	(min)
Platos únicos	130	10 - 15
carne	130	10 - 15
Verduras	130	10 - 15

10.3 Cocción en la bandeja dietética

Use la función: Turbo + Vapor.

Use el segundo nivel.

Ajuste la temperatura a 130°C.

VERDURAS	
	(min)
Tomates	15
Berenjenas	15 - 20
Brécol, en cogollos	20 - 25
Calabacín en rodajas	20 - 25
Pimientos, en tiras	20 - 25
Coliflor, en cogollos	25 - 30
Colinabo	25 - 30
Espárragos, blancos	25 - 35
Apio, en rodajas	30 - 35
Hinojo	30 - 35
Espárragos, verdes	35 - 45
Zanahorias	35 - 40

Ajuste la temperatura a 130°C.

CARNES	
	(min)
Pechuga de pollo pochada	25 - 35
Jamón cocido	55 - 65
Kasseler	80 - 100

Ajuste la temperatura a 130°C.

PESCADO	
	(min)
Trucha / Salmón Filetes	25 - 30

Ajuste la temperatura a 130°C.

GUARNICIONES	
	(min)
Arroz	35 - 40
Patatas asadas, en cuartos	35 - 45
Polenta	40 - 45
Patatas sin pelar, hechas al punto	50 - 60

10.4 Horneado y asado

REPOSTERÍA						
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		(min)	
	(°C)		(°C)			
Masas batidas	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	Molde de pastel
Masa con mantequilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	Molde de pastel
Tarta de queso (con suero)	170	1	165	2	80 - 100	Molde de pastel, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bandeja
Tarta de mermelada	170	2	165	2	30 - 40	Molde de pastel, Ø 26 cm
Bizcocho	170	2	150	2	40 - 50	Molde de pastel, Ø 26 cm
Tronco de Navidad, precaliente el horno vacío	160	2	150	2	90 - 120	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de ciruelas, precaliente el horno vacío	175	1	160	2	50 - 60	Molde para pan
Magdalenas, precaliente el horno vacío	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Bandeja
Magdalenas, dos niveles, precaliente el horno vacío	-	-	140 - 150	2 y 4	25 - 35	Bandeja
Magdalenas, tres niveles, precaliente el horno vacío	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	30 - 45	Bandeja
Galletas	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bandeja
Galletas, dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	Bandeja
Galletas, tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	35 - 45	Bandeja

REPOSTERÍA

	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		(min)	
	(°C)		(°C)			
Merengues	120	3	120	3	80 - 100	Bandeja
Merengues, dos niveles, precaliente el horno vacío	-	-	120	2 y 4	80 - 100	Bandeja
Bollos, precaliente el horno vacío	190	3	190	3	12 - 20	Bandeja
Bollos rellenos de crema	190	3	170	3	25 - 35	Bandeja
Bollos rellenos de crema, dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	Bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	Molde de pastel, Ø 24 cm

Precaliente el horno vacío.

PAN Y PIZZA

	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		(min)	
	(°C)		(°C)			
Pan blanco, 1 - 2 trozos, 0,5 kg cada	190	1	190	1	60 - 70	-
Pan de centeno, no se necesita precalentar	190	1	180	1	30 - 45	Molde para pan

PAN Y PIZZA

	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		(min)	
	(°C)		(°C)			
Pan/Rollitos, 6 - 8 panecillos	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	Bandeja
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bandeja / Bandeja honda
Bollitos	200	3	190	3	10 - 20	Bandeja

Precaliente el horno vacío.

Use el molde de repostería.

FLANES

	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		(min)
	(°C)		(°C)		
Pudin de pasta, no se necesita precalentar	200	2	180	2	40 - 50
Pudin de verduras, no se necesita precalentar	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasaña	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Use el segundo nivel.

Utilice la parrilla.

CARNE

	Bóveda + calor inferior (°C)	Cocción ventil. + resistencia (°C)	(min)
Carne de res	200	190	50 - 70
Cerdo	180	180	90 - 120
Ternera	190	175	90 - 120
Rosbif poco hecho	210	200	50 - 60
Rosbif en su punto	210	200	60 - 70
Rosbif muy hecho	210	200	70 - 75

CARNE

	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		(min)
	(°C)		(°C)		
Paletilla de cerdo, con corteza	180	2	170	2	120 - 150
Morcillo de cerdo, 2 trozos	180	2	160	2	100 - 120
Pata de cordero	190	2	175	2	110 - 130
Pollo entero	220	2	200	2	70 - 85
Pavo entero	180	2	160	2	210 - 240
Pato entero	175	2	220	2	120 - 150
Ganso entero	175	2	160	1	150 - 200
Conejo, en trozos	190	2	175	2	60 - 80
Liebre, en trozos	190	2	175	2	150 - 200
Faisán entero	190	2	175	2	90 - 120

Use el segundo nivel.

PESCADO	Bóveda + calor inferior (°C)	Cocción ventil. + resistencia (°C)	(min)
Trucha / Pargo, 3 - 4 pescados	190	175	40 - 55
Atún / Salmón, 4 - 6 filetes	190	175	35 - 60

10.5 Grill Turbo

Precaliente el horno vacío.

Use el primer o el segundo nivel.

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

VACUNO	(°C)	(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	(°C)	(min)
Paletilla / Cuello / Jamón, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Chuletas / Costillas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60

CERDO	(°C)	(min)
Codillo de cerdo precocinado, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

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

CORDERO	(°C)	(min)
Pata de cordero / Cordero asado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Espalda de cordero, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

AVES	(°C)	(min)
Aves troceadas, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50
Pollo, medio, 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

AVES	(°C)	(min)
Pavo, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

PESCADO (AL VAPOR)	(°C)	(min)
Pescado entero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.6 Descongelar

	(kg)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción.
carne	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
	0.5	90 - 120		
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Pasteles	1.4	60	60	-

10.7 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
Albaricoques	8 - 10

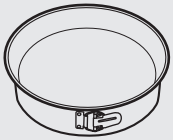
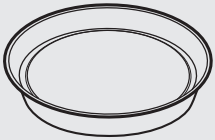
FRUTA	
	(h)
Manzanas en rodajas	6 - 8
Peras	6 - 9

10.8 Sonda térmica

	(°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
Paleta de cerdo	80 - 82
Pierna de cerdo	75 - 80
Cordero	70 - 75
Pollo	98
Liebre	70 - 75
Trucha / Pargo	65 - 70
Atún / Salmón	65 - 70

10.9 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.

Bandeja para pizza	 Bandeja de hornear	Ramekines	 Molde para base
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

10.10 Horneado húmedo + ventil.

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

		(°C)		(min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	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
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30

		(°C)		(min)
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
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Magdalenas, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

10.11 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Bóveda + calor inferior	Bandeja	3	170	20 - 30	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción ventil. + resistencia	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción ventil. + resistencia	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Bóveda + calor inferior	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción ventil. + resistencia	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Bóveda + calor inferior	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción ventil. + resistencia	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción ventil. + resistencia	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno 10 minutos.
Mantecados	Cocción ventil. + resistencia	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-

				(°C)	(min)	
Mantecados	Cocción ventil. + resistencia	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Bóveda + calor inferior	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	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.

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.
	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. 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 Hornos de acero inoxidable o aluminio

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

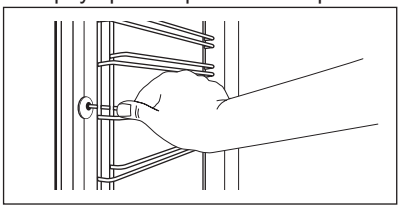
No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

11.3 Extracción de los carriles de apoyo

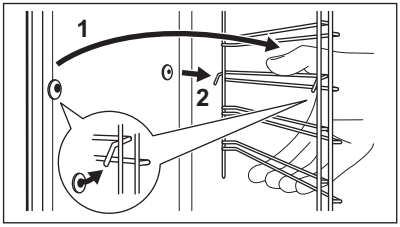
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo .

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.

11.4 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 |→| parpadee, gire el mando de la temperatura para ajustar la duración de la pirólisis:

Opciones	Descripción
P1	Limpieza ligera Duración: 1 hora 30 minutos.
P2	Limpieza normal. Duración: 2 hora 30 minutos.

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. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. La pantalla muestra y las barras del indicador de calentamiento se encienden hasta que la puerta se desbloquea.
   Para detener la pirólisis antes de que termine, gire el mando de las funciones del horno a la posición de apagado.
6. Al final de la pirólisis, la pantalla indicará la hora. La puerta del horno permanece bloqueada.
7. Cuando el horno se enfría, la puerta se desbloquea automáticamente.

11.5 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 3s y °C al mismo tiempo mientras PYR parpadea en la pantalla.

11.6 Limpieza del depósito de agua

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

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

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

Tipos de agua

- **Agua blanda con bajo contenido de cal** - tipo recomendado. Reduce la cantidad de procedimientos de limpieza.
- **Agua del grifo**: puede usarla si dispone de un purificador doméstico o un filtro de agua.
- **Agua dura con gran contenido de cal**: no tiene un efecto negativo en el rendimiento del horno, pero aumenta la cantidad de ciclos de limpieza.

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

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

1. Llene el depósito de agua con 850 ml de agua y 50 ml de ácido cítrico (cinco cucharaditas). Apague el horno y espere unos 60 minutos.
2. Active el horno y ajuste la función: Turbo + Vapor. Ajuste la temperatura a 230 °C. Apague el horno transcurridos 25 minutos y déjelo enfriar durante 15 minutos.
3. Active el horno y ajuste la función: Turbo + Vapor. Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C. Apague el horno transcurridos 10 minutos.

Espere a que se enfríe y siga vaciando el contenido del depósito. Consulte el capítulo “Uso diario”, Como vaciar el depósito de agua.

4. Enjuague el depósito de agua y elimine con un paño los restos de cal del horno.
5. Limpie a mano el tubo de desagüe con agua caliente y jabón. No utilice ácidos, aerosoles ni agentes de limpieza similares para evitar daños.

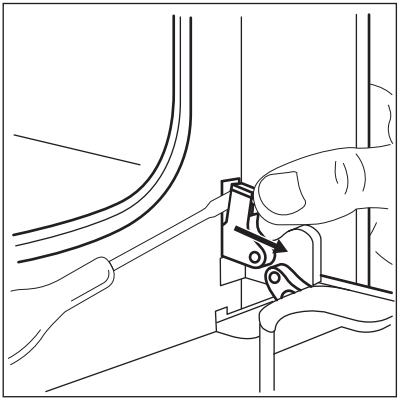
11.7 Extracción e instalación de la puerta

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.

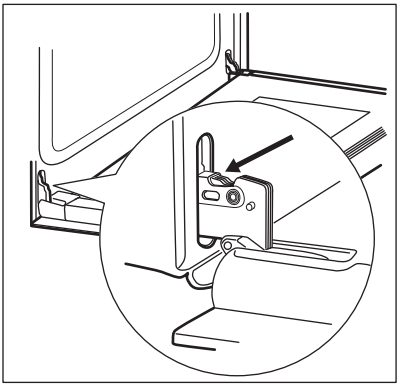
La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

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

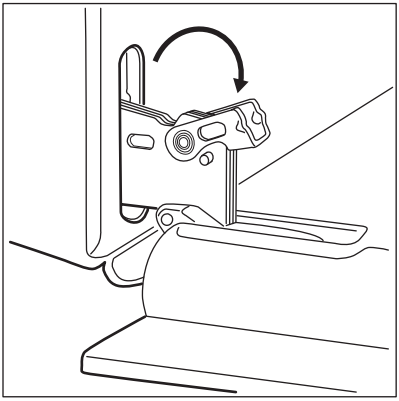
1. Abra completamente la puerta y localice la bisagra del lado derecho de la puerta.
2. Utilice un destornillador para levantar y girar completamente la palanca de la bisagra derecha.



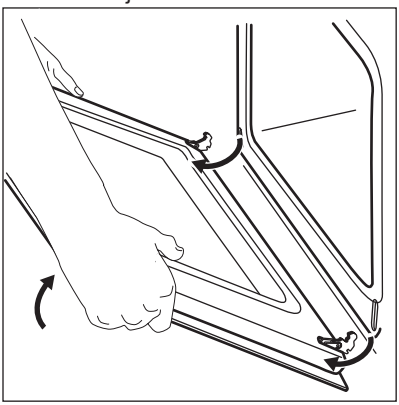
3. Localice la bisagra del lado izquierdo de la puerta.



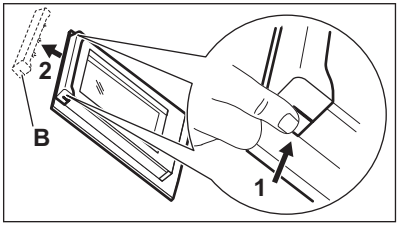
4. Levante y gire completamente la palanca de la bisagra izquierda.



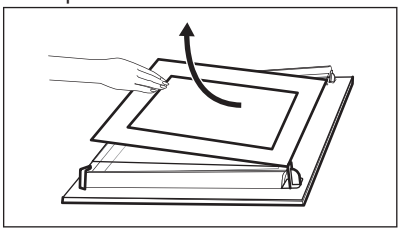
5. Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desencajarla.



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.

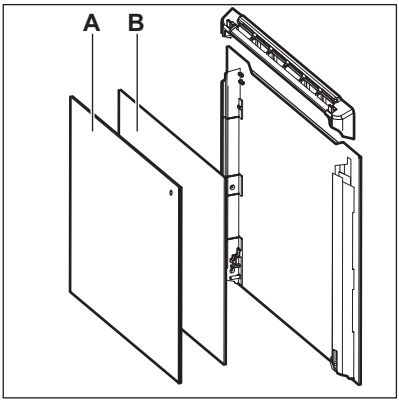


10. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

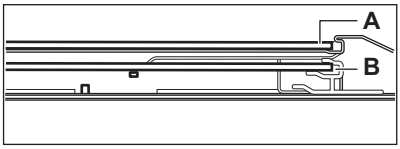
Una vez finalizada la limpieza, coloque el panel de cristal y la puerta del horno.

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.



11.8 Cambio de la bombilla

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

1. Apague 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.

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.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La 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 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.
Hay agua dentro del horno.	Hay demasiada agua en el depósito.	Apague el horno y seque el agua con una esponja o un paño.
El indicador “Depósito lleno” está apagado.	No hay suficiente agua en el depósito.	Llene el depósito de agua hasta que se encienda el indicador. Si el horno empieza a llenarse de agua y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico.
Se ilumina el indicador "Depósito vacío".	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito. Si el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico.
La cocción al vapor no funciona.	Hay depósitos de cal obstruyendo el orificio.	Revise el orificio de entrada del vapor. Elimine los restos de cal.
La cocción al vapor no funciona.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito de agua.
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o hay una fuga de agua desde la entrada del vapor.	Hay depósitos de cal en el horno.	Limpie el depósito de agua. Consulte “Limpieza del depósito de agua”.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra **"Demo"**.	El modo de demostración está activado.	1. Apague el horno. 2. Mantenga pulsados simultáneamente 3s °C. 3. El primer dígito de la pantalla y el indicador **Demo** empiezan a parpadear. 4. Introduzca el código 2468 girando el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para cambiar los valores y pulse para confirmar. 5. El siguiente dígito empieza a parpadear. 6. El modo **Demo** se desactiva cuando confirma que el último dígito y el código son correctos.
La pantalla muestra "12.00".	Ha habido un corte de alimentación.	Ajuste la hora.

12.2 Datos de servicio

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

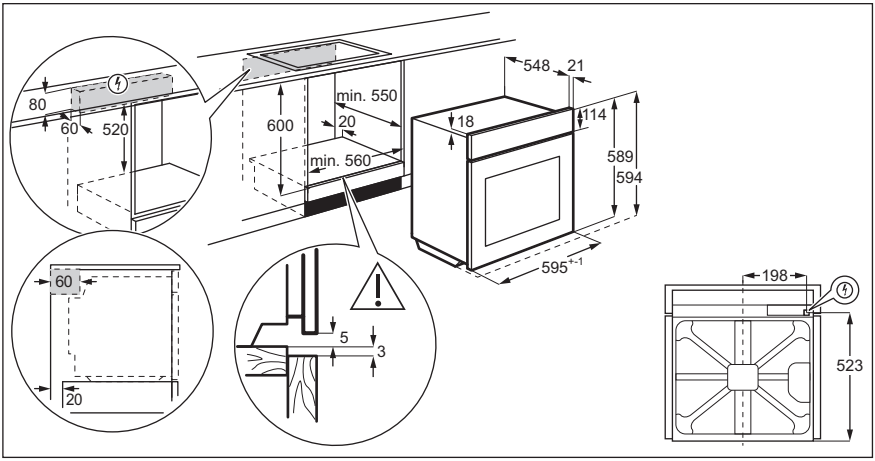
Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

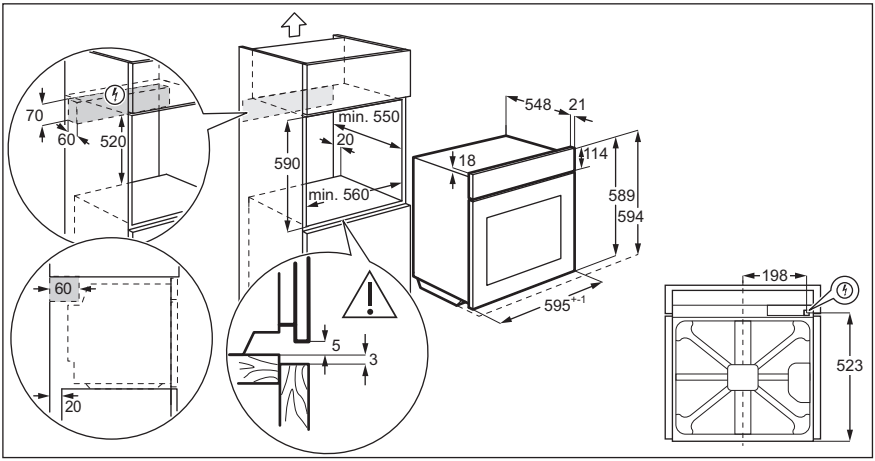
Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

13. INSTALACIÓN

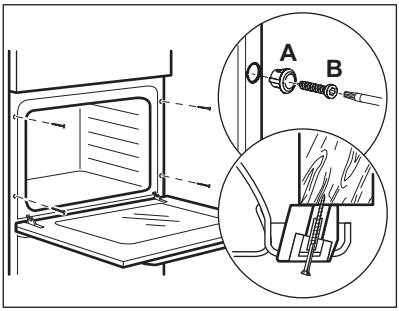
ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Empotrado





13.2 Fijación del aparato al mueble



13.3 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.

13.4 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).

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Hoja de información del producto

Información de producto según EU 65-66/2014

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	EOC6P71X
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 energía	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	33.2 kg

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

14.2 Ahorro de energía

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

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.

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♲. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.electrolux.com/shop

867355007-B-162019

CE