EOE6P71X

ES Horno

Manual de instrucciones

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**

Electrolux

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... 3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....4
3. INSTALACIÓN.....8
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 10
5. PANEL DE MANDOS..... 10
6. ANTES DEL PRIMER USO..... 11
7. USO DIARIO.....11
8. FUNCIONES DEL RELOJ..... 13
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....16
10. FUNCIONES ADICIONALES..... 18
11. CONSEJOS..... 19
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....30
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....35
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....36

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.
Visite nuestro sitio web para:

Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.electrolux.com/support

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. Hay que mantener alejados del producto a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, 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.
- ADVERTENCIA: Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles se calientan 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.
- 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.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) 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	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 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.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:
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
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

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

2.3 Uso del aparato

ADVERTENCIA!
Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

ADVERTENCIA!
Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta

nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

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

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

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 Luces interiores

ADVERTENCIA!
Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- 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 las mascotas queden atrapados en el aparato.

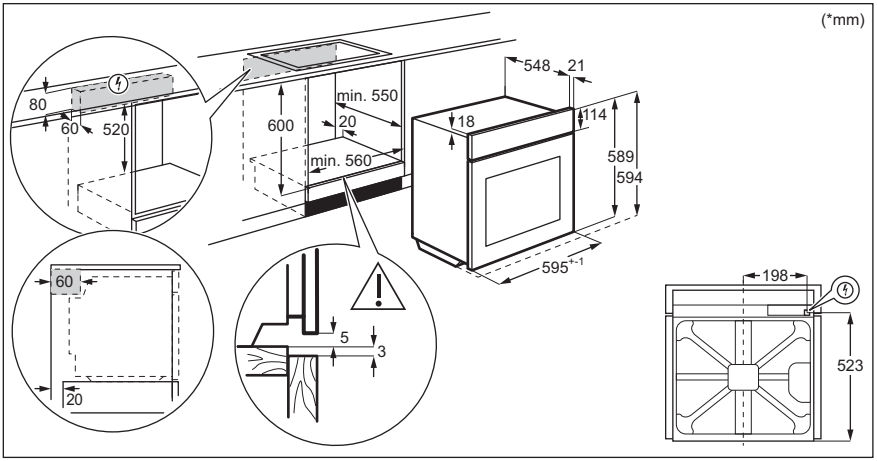
3. INSTALACIÓN

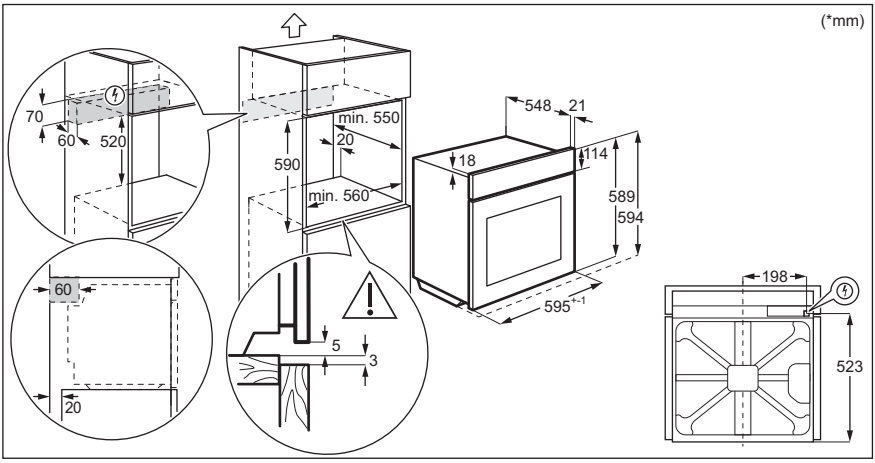
ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Empotrado

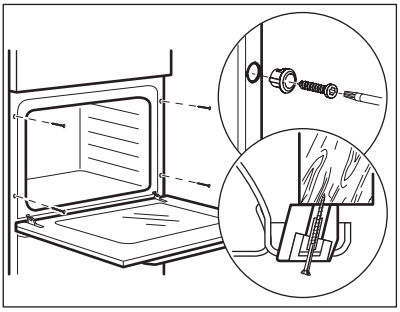
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation	



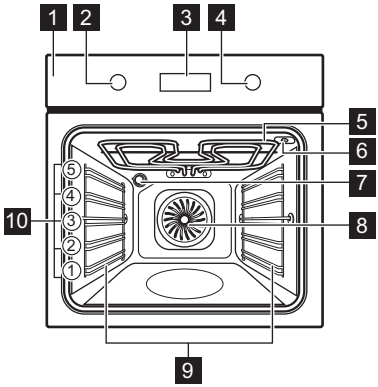


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Descripción general



1 Panel de control
2 Mando de las funciones de cocción
3 Pantalla
4 Mando de control (para la temperatura)
5 Elemento calentador
6 Toma de la sonda térmica
7 Bombilla
8 Ventilador
9 Carril de apoyo, extraíble
10 Niveles para las rejillas

4.2 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**
  Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.

5. PANEL DE MANDOS

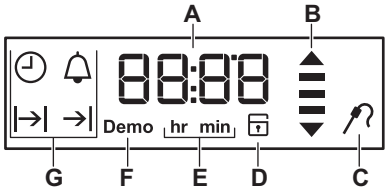
5.1 Mandos escamoteables

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

5.2 Sensores / botones

3s	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.
°C	Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si procede). Utilice únicamente si está activada una función de cocción.

5.3 Pantalla



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

6. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

6.1 Limpieza inicial

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.	Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.	Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

6.2 Precalentamiento inicial

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.	
Paso 1	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función: ▭. Deje funcionar el horno 1 hora.
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función: ⊛. Deje funcionar el horno 15 minutos.
ⓘ El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.	

7. USO DIARIO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Cómo configurar: Función de cocción

Paso 1	Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.

Paso 2	Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.
Paso 3	Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno.

7.2 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 seleccionar 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.

7.3 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.

7.4 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
0 Posición de apagado	El horno está apagado.
Calentamiento rápido	Para reducir el tiempo de calentamiento.
Aire caliente	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 Cocción convencional.
Función pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente
Cocción convencional	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.
Horneado húmedo + ventil.	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo “Uso diario”, Notas sobre: Horneado húmedo + ventil..
Grill Rápido	Para asar al grill trozos finos de comida en grandes cantidades y tostar pan.

Función de cocción	Aplicación
Grill Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.
Pirólisis	Para activar la limpieza pirolítica del horno.

7.5 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de categoría de eficiencia energética y ecodiseño según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y que el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Tabla de funciones del reloj

Función del reloj	Aplicación
Hora	Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora solo cuando el horno está apagado.
Duración	Para programar la duración de la cocción. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
Hora de fin	Para seleccionar la hora de apagado del horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
Tiempo de retardo	Combinación de funciones: Duración, Hora de fin.
Avisador	Para programar la cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Avisador - se puede ajustar en cualquier momento, incluso si el horno está apagado.

8.2 Cómo configurar: - Hora del día

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: **hr**, **12:00**. **12** - intermitente.

Paso 1	Gire el mando de la temperatura para configurar la hora.

Paso 2	- pulse para confirmar. En la pantalla aparece la hora fijada y: **min**. **00** - intermitente.
Paso 3	Gire el mando de la temperatura para configurar los minutos.
Paso 4	- pulse para confirmar. La pantalla muestra la temperatura configurada.
- pulse repetidamente para cambiar la hora del día. - parpadea en la pantalla.	

8.3 Cómo configurar el funcionamiento: Duración

Paso 1	Seleccione una función de cocción.
Paso 2	- pulse repetidamente. - empieza a parpadear.
Paso 3	Gire el mando de control para ajustar los minutos. - pulse para confirmar.
Paso 4	Gire el mando de la temperatura para configurar la hora. - pulse para confirmar. Cuando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2 minutos. La hora parpadeará en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.
Paso 5	Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
Paso 6	Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

8.4 Cómo configurar la función: Hora de fin

Paso 1	Seleccione una función de cocción.
Paso 2	- pulse repetidamente. - empieza a parpadear.
Paso 3	Gire el mando de la temperatura para configurar la hora. - pulse para confirmar.
Paso 4	Gire el mando de la temperatura para configurar los minutos. - pulse para confirmar. A la hora de fin programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos. La hora seleccionada parpadea en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.
Paso 5	Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
Paso 6	Gire los mandos a la posición de apagado.

8.5 Cómo configurar la función: Tiempo de retardo

Paso 1	Seleccione una función de cocción.
Paso 2	- pulse repetidamente. - empieza a parpadear.
Paso 3	Gire el mando del temperatura para seleccionar los minutos de la función: Duración. Pulse: .
Paso 4	Gire el mando del temperatura para seleccionar la hora de la función: Duración. Pulse: . La pantalla muestra: .
Paso 5	Gire el mando del temperatura para seleccionar la hora de la función: Hora de fin. Pulse: .
Paso 6	Gire el mando del temperatura para seleccionar los minutos de la función: Hora de fin. Pulse: .
La pantalla muestra: la temperatura ajustada, , . El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de Duración seleccionado y se detiene a la hora de Fin. A la hora de Fin programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos. La hora seleccionada parpadea en la pantalla. El horno se apaga.	
Paso 7	Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
Paso 8	Gire los mandos a la posición de apagado.

8.6 Cómo configurar la función: Avisador

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

Paso 1	3s - pulse repetidamente. , **00** - intermitente.
Paso 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.
Paso 3	Ajuste las horas. Avisador - empieza automáticamente tras 5 segundos. Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.

Paso 4	Cuando termine el tiempo programado, sonará una señal acústica durante 2 minutos. **00:00**, 🔔 - intermitente. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

9. USO DE LOS ACCESORIOS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Uso de la sonda térmica

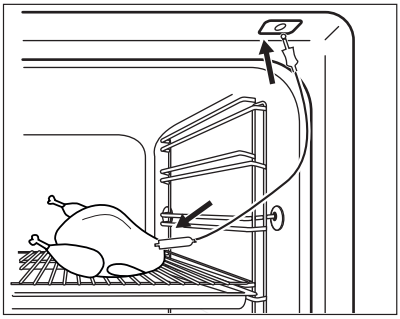
La sonda térmica mide la temperatura interna de la carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el horno se apaga.

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.

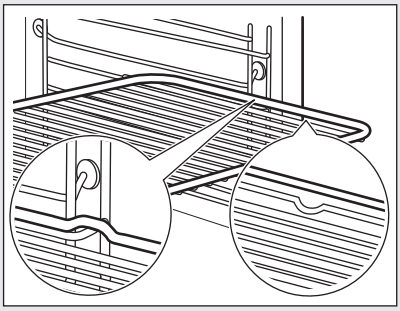
Puede cambiar la temperatura en cualquier momento durante la cocción:

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.

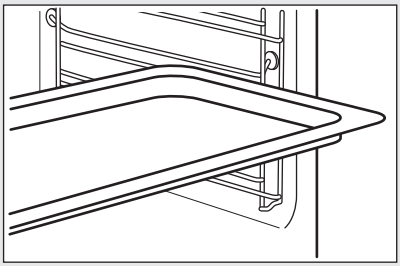
9.2 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta 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.

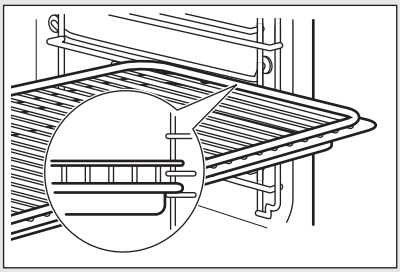
Parrilla:
Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



Bandeja /Bandeja honda:
Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



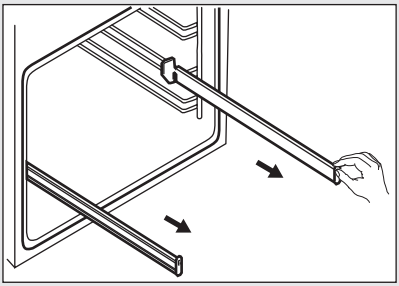
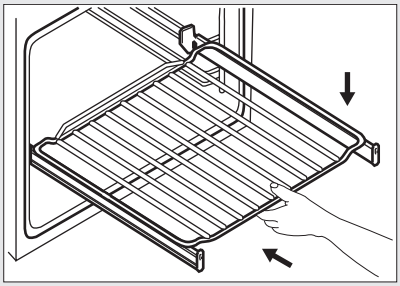
Parrilla, Bandeja /Bandeja honda:
Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



9.3 Utilización de los carriles telescópicos

No lubrique los carriles telescópicos.

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

Paso 1	Saque los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.	**Paso 2**	Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el horno.
			

10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Instrucciones de uso: Bloqueo seguridad

Cuando está activada la función, no se puede encender el horno accidentalmente.

Paso 1	Asegúrese de que el mando de las funciones de cocción esté en la posición de apagado.
Paso 2	⏲, °C - pulse y mantenga pulsado al mismo tiempo durante 2 segundos.
Suena la señal. SAFE , 🔒 - aparecen en la pantalla. La puerta está bloqueada.	
Para desactivar el Bloqueo de seguridad, repita el paso 2.	

10.2 Instrucciones de uso: bloqueo de teclas

Puede activar la función únicamente cuando el horno esté funcionando.

Cuando el bloqueo de funciones esté activado, la temperatura y los ajustes de hora no se pueden cambiar accidentalmente.

Paso 1	Ajuste una función del horno.
Paso 2	⏲, °C - pulse y mantenga pulsado al mismo tiempo durante 2 segundos. Suena la señal. **Loc** aparece en la pantalla durante 5 segundos.
Para desactivar la tecla de bloqueo, repita el paso 2.	

Loc aparece en la pantalla cuando se gira el mando de control o se pulsa un botón 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 Utilización del bloqueo de seguridad en el capítulo "Funciones adicionales".

10.3 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.Gire el de temperatura a izquierda o derecha para comprobar la temperatura del horno.

10.4 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva 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

Después de una desconexión automática, gire los mandos a la posición de apagado.

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

10.5 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.

10.6 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.

11. CONSEJOS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

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

El horno está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Reduce el tiempo de cocción y el consumo de energía.

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

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

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

Antes de trinchar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.

Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

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

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

11.2 Horneado y asado

RE-POSTERÍA	Cocción convencional		Aire caliente		(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
Muffins, precaliente el horno vacío	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Bandeja
Muffins, dos niveles, precaliente el horno vacío	-	-	140 - 150	2 y 4	25 - 35	Bandeja

RE-POSTERÍA	Cocción convencional		Aire caliente		(min)	
	(°C)		(°C)			
Muffins, 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
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	Cocción convencional		Aire caliente		(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/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	Cocción convencional		Aire caliente		(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	Cocción convencional (°C)	Aire caliente (°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	Cocción convencional (°C)		Aire caliente (°C)		(min)
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	Cocción convencional (°C)	Aire caliente (°C)	(min)
Trucha / Pargo, 3 - 4 pescados	190	175	40 - 55

PESCADO	Cocción convencional (°C)	Aire caliente (°C)	(min)
Atún / Salmón, 4 - 6 filetes	190	175	35 - 60

11.3 Grill

Precaliente el horno vacío.

Use el cuarto nivel.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.

GRILL	(kg)	(min) 1ª cara	(min) 2ª cara
Filetes de solomillo, 4 piezas	0,8	12 - 15	12 - 14
Bistec de vaca, 4 piezas	0,6	10 - 12	6 - 8
Salchichas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Chuletas de cerdo, 4 piezas	0,6	12 - 16	12 - 14
Pollo, medio, 2	1	30 - 35	25 - 30
Brochetas, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pechuga de pollo, 4 piezas	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburguesas, 6	0,6	20 - 30	-
Filete de pescado, 4 piezas	0,4	12 - 14	10 - 12
Sándwiches tostados, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tostadas, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 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.

CARNE DE RES	(°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
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
Silla 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
Pavo, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

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

11.5 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.

	(kg)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	
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	-

11.6 Desecar alimentos - Aire caliente

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
Manzanas en rodajas	6 - 8
Peras	6 - 9

11.7 Sonda térmica

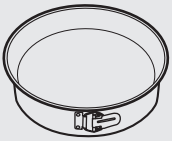
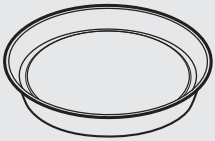
	(°C)
Ternera asada	75 - 80
Codillo de ternera	85 - 90
Rosbif poco hecho	45 - 50
Rosbif en su punto	60 - 65
Rosbif muy hecho	70 - 75
Paleta de cerdo	80 - 82
Pierna de cerdo	75 - 80

	(°C)
Cordero	70 - 75
Pollo	98
Liebre	70 - 75

	(°C)
Trucha / Pargo	65 - 70
Atún / Salmón	65 - 70

11.8 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 para hornear	Ramequines	 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

11.9 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

		(°C)		(min)
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
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
Muffins, 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

11.10 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja de cocción	3	170	20 - 30	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja de cocción	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja de cocción	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno 10 minutos.

				(°C)	(min)	
Mantecados	Aire caliente	Bandeja de cocción	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja de cocción	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja de cocción	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.

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza

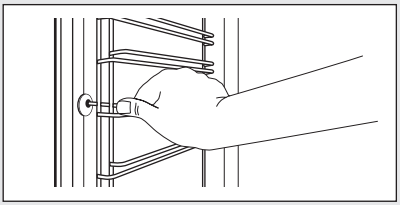
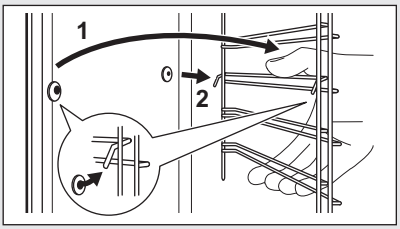
Agentes limpiadores	Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.
	Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
	Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario	Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
	La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.

Accesorios	Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas
	No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

12.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 3	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared lateral y sáquelo.	
Paso 4	Coloque los carriles apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben estar orientados hacia la parte frontal.	

12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con limpieza pirolítica

ADVERTENCIA!
Existe riesgo de quemaduras.

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

Antes de proceder a la limpieza pirolítica:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios.	Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.

Paso 1	Ajuste la función: . |→| - parpadea.		
Paso 2	Gire el mando de control (de temperatura) para seleccionar el modo de limpieza.		
	Opción	**Modo de limpieza**	**Duración**
	P1	Limpieza ligera	1 h 30 min
	P2	Limpieza normal	2 h 30 min
Paso 3	- pulse para comenzar la limpieza.		
Paso 4	Después de limpiar, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.		

Durante la limpieza, la bombilla del horno está apagada. La puerta del horno permanece bloqueada. Cuando el horno se enfría, la puerta se desbloquea.

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. Hasta que la puerta se abre, la pantalla muestra: las barras del indicador de calor se encienden, . Para detener la limpieza antes de que termine, gire el mando de las funciones del horno a la posición de apagado.

Cuando termina la limpieza:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.

12.4 Aviso de limpieza

El horno le recuerda cuándo limpiar el horno con: limpieza pirolítica.

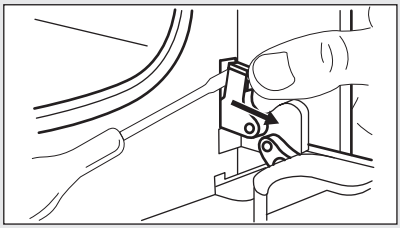
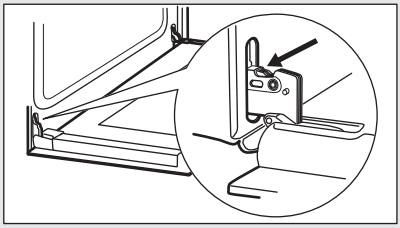
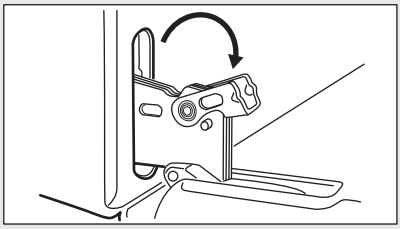
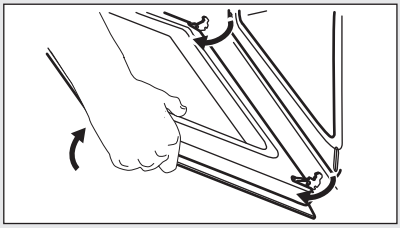
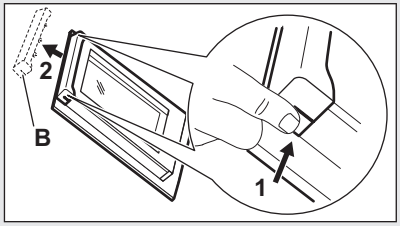
PYR - parpadea en pantalla durante 10 segundos después de cada activación y desactivación del horno.

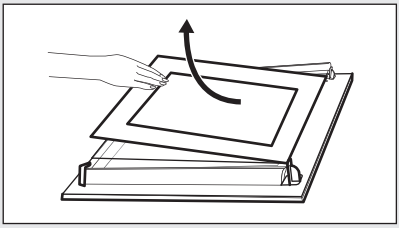
3s , °C - pulse al mismo tiempo para apagar el recordatorio.

12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

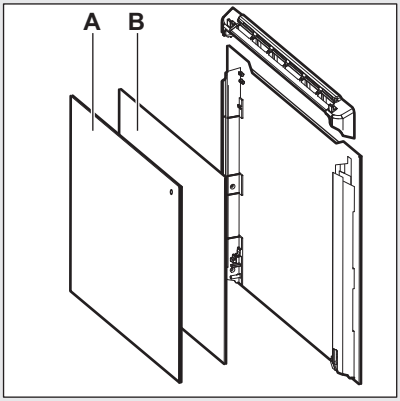
La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

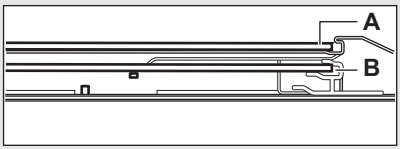
PRECAUCIÓN!
No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

Paso 1	Abra completamente la puerta y localice la bisagra del lado derecho de la puerta.	
Paso 2	Utilice un destornillador para levantar y girar completamente la palanca de la bisagra derecha.	
Paso 3	Localice la bisagra del lado izquierdo de la puerta.	
Paso 4	Levante y gire completamente la palanca de la bisagra izquierda.	
Paso 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.	
Paso 6	Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.	
Paso 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.	
Paso 8	Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.	
Paso 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.	

Paso 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.	
Paso 11	Después de la limpieza, instale el panel de vidrio y la puerta del horno.	

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.
Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.
Asegúrese de que coloca el panel de cristal central en los soportes correctamente.





12.6 Cómo cambiar: Bombilla

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

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

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla trasera

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

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

El horno no se enciende o no se calienta	
Problema	**Compruebe que...**
El horno no se enciende o no funciona.	El horno está bien conectado a la red eléctrica.
El horno no calienta.	El apagado automático está desactivado.
El horno no calienta.	La puerta del horno está cerrada.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está desactivado.

Componentes	
Problema	**Compruebe que...**
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventil. - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

Componentes	
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.

Códigos de error	
La pantalla muestra…	**Compruebe que...**
C2	Ha retirado la clavija de la Sonda térmica de la toma.
C3	La puerta del horno está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
F102	La puerta del horno está cerrada.
F102	El cierre de la puerta no está roto.
12:00	Ha habido un corte de alimentación. Ajusta el reloj.
Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.	

Otros problemas	
Problema	**Compruebe que...**
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo".	Modo Demo esta desactivado: 1. Apague el horno. 2. 3s , , °C - mantenga pulsados simultáneamente. 3. El primer dígito de la pantalla y Demo parpadean. 4. Gire el mando de la temperatura para introducir el código: 2468. Pulse: . El siguiente dígito parpadea.

13.2 Datos de servicio

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

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

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

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto y Hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	EOE6P71X 949498448
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1

Fuente de calor	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	31.9 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.

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 cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno 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.

Horneado húmedo + ventil.
Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando se usa esta función, la bombilla se desactiva automáticamente tras 30 segundos.

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

867359638-A-302020