

EOY5851FA
EOY5851FO



ES Horno

Manual de instrucciones



Electrolux

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	8
4. PANEL DE MANDOS.....	9
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	11
6. USO DIARIO.....	12
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	16
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	17
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	18
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	20
11. CONSEJOS.....	22
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	44
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	46
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	48

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.registreelectrolux.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 estén disminuidas siempre que cuenten con las instrucciones y/o la supervisión sobre uso del aparato de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- ADVERTENCIA: El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este 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.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

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 las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita

desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

- Este aparato cumple las directivas CEE.

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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



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 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 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 del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

2.5 Validación de programas



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

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

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

2.6 Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato

es específica para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.



ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas con las mismas especificaciones.

2.7 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

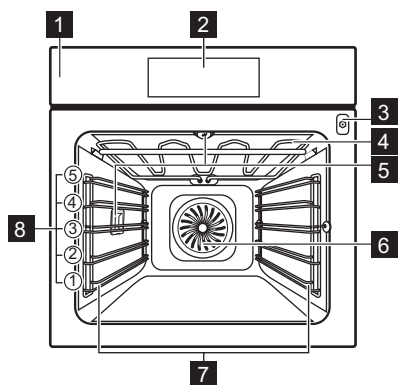
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

2.8 Asistencia

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

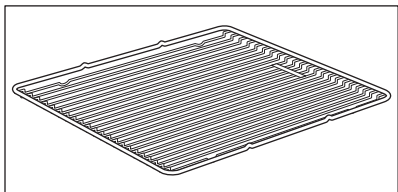
3.1 Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Programador electrónico
- 3 Toma de la sonda térmica
- 4 Resistencia
- 5 Lámpara
- 6 Ventilador
- 7 Carril lateral, extraíble
- 8 Posiciones de los estantes

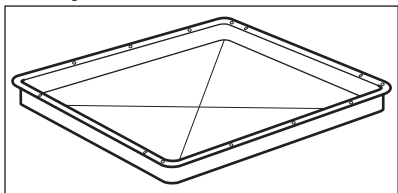
3.2 Accesorios

Parrilla



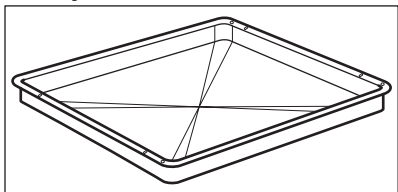
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja



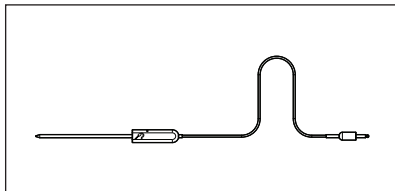
Para bizcochos y galletas.

Bandeja honda



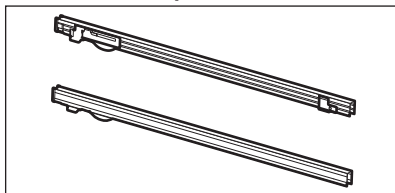
Para hornear y asar o como bandeja grasera.

Sonda térmica



Para medir cuánto se ha hecho el alimento.

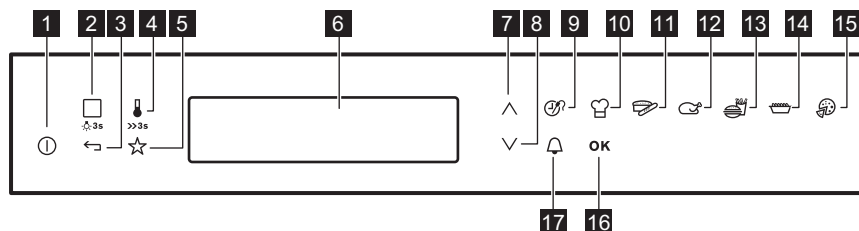
Carriles telescópicos



Para parrillas y bandejas.

4. PANEL DE MANDOS

4.1 Programador electrónico

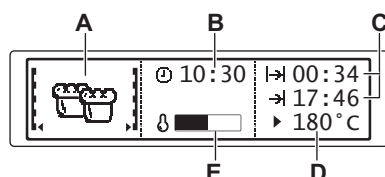


Utilice los sensores para accionar el aparato.

Sensor	Función	Comentario
1		ENCENDIDO / APAGADO Para activar y desactivar el aparato.
2		Funciones de cocción o Recetas Toque el sensor una vez para seleccionar una función de cocción o el menú: Recetas. Toque de nuevo el sensor para cambiar entre los menús: Funciones de cocción, Recetas. Para activar o desactivar la luz, toque el sensor durante 3 segundos.
3		Teclas Atrás Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, toque el sensor durante 3 segundos.
4		Selección de la temperatura Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el aparato. Para activar o desactivar la función, toque el sensor durante 3 segundos: Calentamiento rápido.
5		Favoritos Para guardar y acceder a sus programas favoritos.
6	-	Pantalla Muestra los ajustes actuales del aparato.
7		Tecla Arriba Para desplazarse hacia arriba en el menú.
8		Tecla Abajo Para desplazarse hacia abajo en el menú.
9		Funciones adicionales y de tiempo Programar diferentes funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, toque el sensor para cambiar los ajustes de la sonda térmica o ajustar el temporizador o las funciones: Tecla de Bloqueo, Favoritos, Calentar y Mantener, Ajustar + Empezar.

Sensor	Función	Comentario
10 	Cocción automática	Para escoger una categoría de las recetas automáticas.
11 	Horneado	Una categoría de los programas automáticos.
12 	Asados	Una categoría de los programas automáticos.
13 	Comida precocinada	Una categoría de los programas automáticos.
14 	Platos al horno	Una categoría de los programas automáticos.
15 	Pizza	Una categoría de los programas automáticos.
16 OK	OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
17 	Avisador tiempo	Para ajustar la función: Avisador tiempo.

4.2 Pantalla



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

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo		Función
	Avisador tiempo	La función está activada.
	Hora actual	La pantalla muestra la hora actual.
	Duración	La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario.
	Hora de fin	La pantalla indica cuándo termina la duración de la cocción.
	Temperatura	La pantalla muestra la temperatura.

Símbolo		Función
	Indicación tiempo	La pantalla indica cuánto tiempo debe funcionar la función de cocción. Pulse ∇ y $\wedge$ simultáneamente para restablecer la hora.
	Cálculo	El aparato calcula el tiempo de cocción necesario.
	Indicador de calentamiento	La pantalla muestra la temperatura del aparato.
	Indicador de calentamiento rápido	La función está activada. Reduce el tiempo de calentamiento.
	Peso automático	La pantalla indica que el sistema de peso automático está activo o que el peso puede cambiarse.
	Calentar y Mantener	La función está activada.

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

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



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el interior del aparato y los accesorios antes del primer uso.

Coloque los accesorios y carriles laterales extraíbles en su posición inicial.

5.2 Primera conexión

Al conectar el aparato a la red por primera vez o después de producirse una interrupción del suministro eléctrico, debe seleccionar el idioma, el contraste y la luminosidad de la pantalla, y la hora del día.

1. Pulse $\wedge$ o $\vee$ para ajustar el valor.
2. Pulse OK para confirmar.

5.3 Calibrado

Para obtener el mejor resultado con la función: Cocción automática, debe calibrar el aparato. El tiempo de calibrado es de 4 horas.



Si utiliza solamente la opción de cocción manual, puede prescindir de este procedimiento.

Condiciones:

- La temperatura de la cocina debe ser inferior a 35 °C.
- Instale el aparato en su ubicación permanente.
- Conecte el aparato al suministro principal y no lo vuelva a desconectar.
- Si cambia el aparato de lugar o de conexión eléctrica tendrá que realizar los pasos de nuevo.

Calibrado:

1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Ajustes básicos y pulse OK.
3. Seleccione la función: Calibrado y pulse OK.



Si realiza la calibración por primera vez, para iniciar el procedimiento puede ajustar la categoría desde el panel de control o seleccionar la función en el menú principal: Cocción automática.

**PRECAUCIÓN!**

Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de utilizarlo.

6. USO DIARIO

**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.

2. Pulse o para ajustar la opción de menú.
3. Pulse **OK** para pasar a un submenú o aceptar el ajuste.



Puede volver al menú principal en cualquier momento pulsando .

6.2 Descripción de los menús

Menú principal

Sím-bolo	Elemento del menú	Aplicación
	Funciones de cocción	Contiene una lista de las funciones de cocción.
	Cocción automática	Contiene una lista de las categorías automáticas.
	Pirólisis	Limpieza pirolítica.
	Ajustes básicos	Se usa para configurar otros ajustes.
	Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.
	Platos especiales	Contiene una lista de funciones de cocción adicionales.

Submenú para: Ajustes básicos

Sím-bolo	Submenú	Descripción
	Ajustar la hora	Pone en hora el reloj.
	Indicación tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.
	Calentamiento rápido	Cuando está activada, la función reduce el tiempo de calentamiento.

Símbolo	Submenú	Descripción
	Ajustar + Empezar	Para ajustar una función y activarla después pulsando cualquier símbolo del panel de control.
	Calentar y Mantener	Mantiene calientes los alimentos preparados durante 30 minutos tras finalizar la cocción.
	Añadir tiempo	Activa y desactiva la función tiempo adicional.
	CONTRASTE DE LA PANTALLA	Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.
	Brillo de la pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.
	Idioma	Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.
	Volumen del timbre	Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.
	TONO DE TECLAS	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. El tono del mando táctil de Encendido/Apagado no se puede desactivar.
	Tonos Alarma/Error	Activa y desactiva los tonos de alarma.
	Asistente para limpieza	Le lleva por el proceso de limpieza.
	Aviso De Limpieza	Le recuerda que tiene que limpiar el aparato.
	Filtro de olores	Activa o desactiva la función. Evita los olores durante la cocción. Si está desactivado, se limpia solo periódicamente.
	Calibrado	Empieza el calibrado.
	Modo DEMO	Código de activación/desactivación: 2468
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.
	Ajustes de fábrica	Pone a cero todos los ajustes y restablece los ajustes de fábrica.

6.3 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Turbo	Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Bóveda/Calor inferior.

Función de cocción		Aplicación
	Pizza	Para hornear alimentos en 1 posición de parrilla y obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Bóveda/Calor inferior.
	Bóveda/Calor inferior	Para hornear y asar en 1 posición de parrilla.
	Cocina a baja temperatura	Para preparar asados tiernos y jugosos.
	Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
	Turbo plus	Para ahorrar energía y también para hornear en moldes en 1 posición de la parrilla. Esta función se utilizaba para definir la categoría de eficiencia energética EN 60350-1. Es necesario ajustar primero el tiempo de cocción. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción.
	ECO-grill	Cuando se utiliza esta función durante la cocción se optimiza el consumo de energía. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción con la función equivalente (Grill + Turbo).
	Congelados	Para productos precocinados como patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera crujientes.
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en 1 posición de parrilla. También para gratinar y dorar.

6.4 Platos especiales

Función de cocción		Aplicación
	Pan	Para hornear pan.

Función de cocción	Aplicación
 Gratar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. También para gratinar y dorar.
 Levantar masa	Para levantar de forma controlada la masa antes de hornear.
 Calentar vajilla	Para precalentar platos antes de servir.
 Conservar	Para preparar conservas de verduras como encurtidos.
 Secar	Para secar rodajas de fruta (como manzanas, ciruelas o melocotones) y verduras (como tomates, calabacines o champiñones).
 Mantener caliente	Para mantener calientes los alimentos.
 Descongelar	Esta función se puede usar para descongelar alimentos congelados, como frutas y verduras. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.

6.5 Activación de una función de cocción

1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Funciones de cocción.
3. Pulse **OK** para confirmar.
4. Seleccione una función de calentamiento.
5. Pulse **OK** para confirmar.
6. Ajuste la temperatura.
7. Pulse **OK** para confirmar.

6.6 Indicador de calentamiento

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

6.7 Indicador de calentamiento rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.



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

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

6.8 Calor residual

Al desactivar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener calientes los alimentos.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación
 Avisador tiempo	Para programar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Use  para activar la función. Pulse  o  para ajustar los minutos y OK para empezar.
 Duración	Para ajustar la duración de funcionamiento (máx. 23 h 59 min).
 Hora de fin	Para programar la hora de desconexión de una función de cocción (máx. 23 h y 59 min).

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



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

7.2 Ajuste de las funciones del reloj



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

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

7.3 Calentar y Mantener

Condiciones para que la función se active:

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

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

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

1. Encienda el horno.
2. Seleccione la función de cocción.
3. Ajuste la temperatura a un valor superior a los 80 °C.
4. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Calentar y Mantener.
5. Pulse OK para confirmar.

Cuando la función termine, sonará una señal.

La función permanece activa si se cambian las funciones de cocción.

7.4 Añadir tiempo

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



Aplicable a todas las funciones de cocción con Duración o Peso automático. No es aplicable a las funciones de cocción con sonda térmica.

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

La pantalla muestra el mensaje.

8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Cocción automática

Para utilizar los programas automáticos debe calibrar el aparato.

Este aparato cuenta con programas de cocción automáticos. Seleccione las categorías en el panel de control.

Consulte el Índice de alimentos suministrado con el aparato para combinar las categorías de cocción y los ejemplos de platos. Considérela una ayuda para cocinar. Los programas automáticos utilizan una temperatura, una función de cocción y un tiempo de cocción predeterminados.



Utilice los accesorios recomendados. Consulte el capítulo "Consejos".

Cocción automática: categorías

Símbolo	Categoría
	Horneado
	Asados

Símbolo	Categoría
	Comida precocinada
	Platos al horno
	Pizza

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el plato y la categoría en el índice de alimentos.
3. Seleccione la categoría en el panel de control.
4. Siga la información de la pantalla.

9. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Sonda térmica

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

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



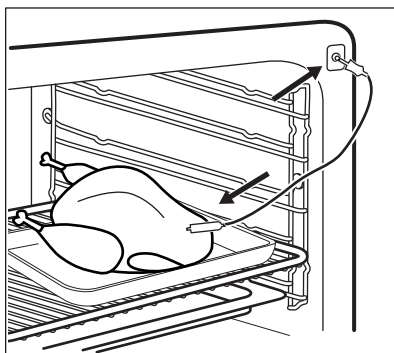
PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente la sonda térmica suministrada o los repuestos correctos.



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

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



La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica.

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

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

7. Pulse cualquier símbolo para parar la señal.

8. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la carne del horno.



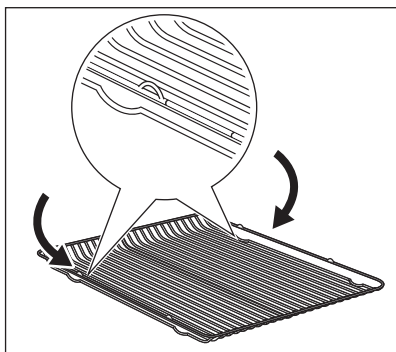
ADVERTENCIA!

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

9.2 Inserción de los accesorios

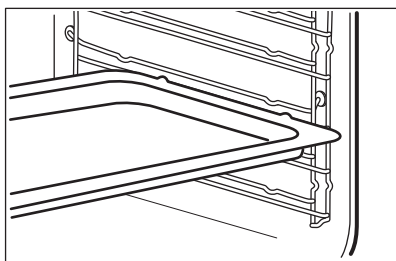
Parrilla:

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



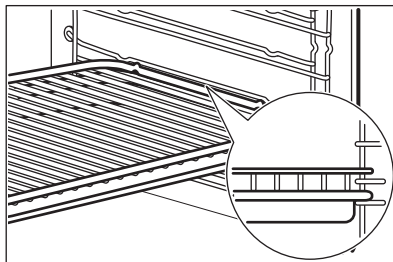
Bandeja honda:

Inserte la bandeja honda entre las guías de uno de los carriles.



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



Todos los accesorios tienen pequeñas hendiduras en la parte superior de los bordes derecho e izquierdo para incrementar la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja es un dispositivo para evitar que los utensilios de cocina se resbalen.

9.3 Carriles telescópicos: colocación de los accesorios del horno

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



PRECAUCIÓN!

No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.



PRECAUCIÓN!

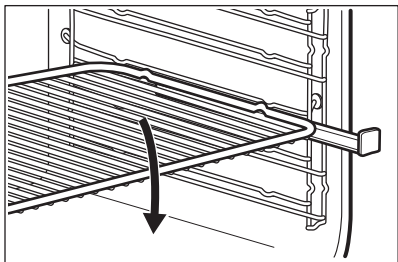
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del aparato antes de cerrar la puerta del horno.

Parrilla:

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

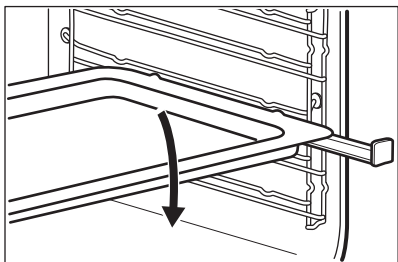


El marco exterior realzado de la parrilla es un dispositivo especial contra el deslizamiento de los recipientes.



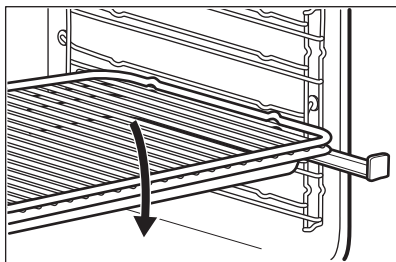
Bandeja o bandeja honda:

Coloque la bandeja para asar honda o plana en los carriles telescópicos.



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Favoritos

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

Para guardar un programa

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

La siguiente letra parpadeará.

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

10. Mantenga pulsado OK para guardar.

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

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

Activación del programa

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

Pulse  para ir directamente al menú: Favoritos.

10.2 Uso del bloqueo de seguridad para niños

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

i La puerta se bloquea automáticamente durante la función de pirólisis. Aparecerá un mensaje en la pantalla al tocar un sensor.

1. Encienda el horno.
2. Toque .
3. Toque  y  simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en la pantalla.

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

10.3 Tecla de Bloqueo

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

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

i Si la función de pirólisis está funcionando, la puerta está bloqueada y el símbolo de una llave se enciende en la pantalla.

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

i Al desactivar el aparato, la función también se desactiva.

10.4 Ajustar + Empezar

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

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

Pulse un símbolo (excepto ) para iniciar la función: Ajustar + Empezar. Se iniciará la función de cocción programada.

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.

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

10.5 Desconexión automática

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

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

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

10.6 Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

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

- si el aparato está apagado y se ajusta la función: Avisador tiempo. Cuando termina la función, la pantalla vuelve al brillo nocturno.

10.7 Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el aparato, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

11. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

11.1 Cara interior de la puerta

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

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

11.2 Cocción automática - Horneado

Alimento	Recipientes	Accesorios	Comentarios
Bizcocho	Molde	Parrilla	Use mantequilla sin grasa o baja en grasa.
Bizcocho de frutos secos	-	Bandeja	1 unidad
Pastel sobre bandeja	-	Bandeja	Llene completamente la bandeja. No utilice la bandeja de asados.
Pastel en molde	Molde para pastel	Rejilla	Para varios tipos de pasteles que se hornean en moldes.
Tarta	Molde para tarta Molde	Rejilla	Pasteles con poca cobertura (por ejemplo, mermelada).

Alimento	Recipientes	Accesorios	Comentarios
Pastel / Quiche	Molde para quiche Molde Molde para tarta	Rejilla	-
Strudel	-	Bandeja	1 unidad
Pastel de fruta	Molde cuadrado Molde	Rejilla	Con frutas secas.
Hojaldres:			
- Dulces	-	Bandeja	Varias piezas.
- Salados	-	Bandeja	Varias piezas.
Pan:			
- Molde	Molde para pan	Rejilla	1 molde
- Bandeja	-	Bandeja	1 molde
- Pan chapata	-	Bandeja	1 o 2 unidades (por ejemplo, baguettes)
Rollitos:			
- Salados	-	Bandeja	Varias piezas pequeñas.
- Dulces	-	Bandeja	Varias piezas pequeñas (por ejemplo, bollitos).
Tarta / Pastel especial:			
- Bizcocho Victoria	-	-	Especialidad inglesa

11.3 Cocción automática - Asados

Res/Caza/Cordero

Alimento	Recipientes	Accesorios	Comentarios
Rosbif	Bandeja para asar	Sonda térmica y bandeja honda	Seleccione el grado de cocción deseado (poco hecho, al punto o muy hecho).
Carne Escandinava	Bandeja para asar	Sonda térmica y bandeja honda	Seleccione el grado de cocción deseado (poco hecho, al punto o muy hecho).

Alimento	Recipientes	Accesorios	Comentarios
Carne asada	Bandeja para asar	Bandeja honda	Ajuste el peso. Tape los recipientes.
Cordero asado, medio	Bandeja para asar	Sonda térmica y bandeja honda	-
Cordero asado	Bandeja para asar	Bandeja honda	Ajuste el peso.
Lomo de caza	Bandeja para asar	Sonda térmica y bandeja honda	-
Carne de caza asada	Bandeja para asar	Bandeja honda	Ajuste el peso. Tape los recipientes.

Aves/Pescado

Alimento	Recipientes	Accesorios	Comentarios
Aves sin hueso	Molde para asar	Sonda térmica y bandeja honda	-
Pollo entero	Molde para asar	Bandeja honda	Ajuste el peso.
Alitas de pollo	Molde para asar	Bandeja honda	Ajuste el peso.
Muslos de pollo	Molde para asar	Bandeja honda	Ajuste el peso.
Pavo entero	Molde para asar	Bandeja honda	Ajuste el peso.
Pato entero	Molde para asar	Bandeja honda	Ajuste el peso.
Ganso entero	Molde para asar	Bandeja honda	Ajuste el peso.
Pescado entero	Molde para asar	Sonda térmica y bandeja honda	-

Cerdo / Ternera

Alimento	Recipientes	Accesorios	Comentarios
Lomo de cerdo	Molde para asar	Sonda térmica y bandeja honda	-
Lomo de cerdo	Molde para asar	Bandeja honda	Ajuste el peso.
Lomo de ternera	Molde para asar	Sonda térmica y bandeja honda	-

Alimento	Recipientes	Accesorios	Comentarios
Asado de ternera lechal	Molde para asar	Bandeja honda	Ajuste el peso. Tape los recipientes.

11.4 Cocción automática - Comida precocinada

Alimento	Recipientes	Accesorios	Comentarios
Patatas fritas congeladas	-	Bandeja	Comida precocinada que contenga patata, como patatas fritas, porciones o croquetas.
Hojaldre congelado:			
- Dulces	-	Bandeja	Varias piezas pequeñas.
- Salados	-	Bandeja	Varias piezas pequeñas.
Hojaldre fresco			
- Dulces	-	Bandeja	Varias piezas pequeñas.
- Salados	-	Bandeja	Varias piezas pequeñas.
Rollitos / Baguette			
- Congelados	-	Bandeja	Varias piezas pequeñas.
- No congelado	-	Bandeja	-
Carne/Pescado congelados:			
- Pescado gratinado	Recipiente resistente al calor	Rejilla	-
- Carne/Pescado empanados	-	Bandeja	Varias piezas pequeñas, como barritas de pescado o cordon bleu.
Quiche congelado	-	Bandeja	-
Recetas de patata:			
- Congelados	Recipiente resistente al calor	Rejilla	-

Alimento	Recipientes	Accesorios	Comentarios
- Fresco	Recipiente resistente al calor	Rejilla	-
Pasta:			
- Congelados	Recipiente resistente al calor	Rejilla	-
- Fresco	Recipiente resistente al calor	Rejilla	-
Arroz:			
- Congelados	Recipiente resistente al calor	Rejilla	Arroz precocinado.
- Fresco	Recipiente resistente al calor	Rejilla	Arroz precocinado.
Verduras:			
- Congelados	Recipiente resistente al calor	Rejilla	-
- Fresco	Recipiente resistente al calor	Rejilla	-
Strudel congelado	-	Bandeja	1 ó 2 unidades.
Aperitivo	-	Bandeja	Varias piezas pequeñas.

11.5 Cocción automática - Platos al horno

Alimento	Recipientes	Accesorios	Comentarios
Pescado en cazuela:			
- Molde alto	Recipiente resistente al calor	Rejilla	Menos de 4 cm
- Molde bajo	Recipiente resistente al calor	Rejilla	Menos de 4 cm
Recetas de patata	Recipiente resistente al calor	Rejilla	-
Pasta	Recipiente resistente al calor	Rejilla	Eche un poco de parmesano rallado hacia el final del tiempo de cocción.
Verduras	Recipiente resistente al calor	Rejilla	-

Alimento	Recipientes	Accesorios	Comentarios
Arroz	Recipiente resistente al calor	Rejilla	Arroz precocinado.
Recetas dulces	Recipiente resistente al calor	Rejilla	-
Soufflé:			
- 1 molde grande	Recipiente resistente al calor	Rejilla	-
- Moldes pequeños	En moldes pequeños	Rejilla	Varios recipientes.
Gratinar	Recipiente resistente al calor	Rejilla	Eche un poco de parmesano rallado hacia el final del tiempo de cocción.

11.6 Cocción automática - Pizza

Alimento	Accesorios	Comentarios
Pizza fresca:		
- Grueso	Bandeja	Base gruesa y muchos ingredientes (estilo americano).
- Delgado	Bandeja	Base fina y pocos ingredientes (estilo italiano).
- Calzone	Bandeja	-
Pizza congelada:		
- Precocinados	Bandeja	Base para pizza, no cocida del todo y sin ingredientes adicionales.
- No precocinado	Bandeja	Sin ingredientes adicionales.
- Calzone	Bandeja	-
Pizza fresca Precocinados	Bandeja	-
Pizzetas	Bandeja	-

11.7 Consejos para las funciones de cocción especiales del horno

Mantener caliente

Utilice esta función para mantener calientes los alimentos.

La temperatura se autorregula automáticamente a 80 °C.

Calentar vajilla

Para calentar platos y alimentos cocinados.

Distribuya los platos y los alimentos uniformemente sobre la parrilla. Varíe la posición de los platos en las pilas hacia la mitad del tiempo de calentamiento (pase la mitad superior de la pila a la parte inferior y viceversa).

La temperatura automática es de 70 °C.

Posición recomendada de la parrilla: 3.

Levantar masa

Puede usar esta función automática para cualquier receta de masa de levadura. Proporciona el ambiente adecuado para que suba. Ponga la masa en un plato lo suficientemente grande para que la masa suba y cúbralo con un paño húmedo o con film transparente. Introduzca una parrilla en la primera posición y coloque el plato encima.

Cierre la puerta y ajuste la función de levantar masa. Levantar masa. Ajuste el tiempo necesario.

11.8 Horneado

- El comportamiento de su horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte sus ajustes normales (temperatura y tiempos de cocción) y posiciones de la parrilla a los valores indicados en las tablas.
- El fabricante recomienda utilizar la temperatura más baja al principio.
- Si no encuentra los datos exactos para una receta concreta, siga los de una preparación similar.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.
- Los pasteles y los hojaldres que se hornean a niveles diferentes no se doran de manera uniforme al principio. Si ocurre esto, no cambie el ajuste de temperatura. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- En caso de tiempos de cocción más largos puede apagar el horno aprox. 10 minutos antes de finalizar el tiempo para aprovechar el calor residual.

Es posible que las bandejas del horno se tuerzan durante el horneado de los alimentos congelados. Tal alteración desaparecerá cuando las bandejas se enfrien de nuevo.

11.9 Consejos para hornear

Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha dorado lo suficiente.	La parrilla no está en una posición correcta.	Coloque la tarta en un nivel más bajo.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más baja para el horno.

Resultado	Posible causa	Solución
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	El tiempo de horneado es insuficiente.	Seleccione un tiempo de horneado mayor. Los tiempos de horneado no se pueden reducir aumentando las temperaturas.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	Hay demasiado líquido en la mezcla.	Utilice menos líquido. Observe los tiempos de mezcla, sobre todo al utilizar robots de cocina.
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura más alta para el horno.
La tarta está demasiado seca.	El tiempo de horneado es demasiado largo.	La próxima vez, seleccione un tiempo de horneado más corto.
El pastel se dora irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	Seleccione una temperatura más baja y un tiempo de cocción más largo.
El pastel se dora irregularmente.	La mezcla está distribuida irregularmente.	Distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más alta para el horno.

11.10 Horneado en un solo nivel:

Horneado en moldes

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel molde redondo o brioche	Turbo	150 - 160	50 - 70	1
Tarta de Madeira/pastel de fruta	Turbo	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Bizcocho sin grasa	Turbo	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Bizcocho sin grasa	Bóveda/Calor inferior	160	35 - 50	2

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Masa brisé - masa quebrada	Turbo	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Masa brisé – masa batida	Turbo	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Turbo	160	60 - 90	2
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Bóveda/Calor inferior	180	70 - 90	1
Tarta de queso	Bóveda/Calor inferior	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Precaliente el horno.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan de trenza / Roscones	Bóveda/Calor inferior	170 - 190	30 - 40	3
Pan de Navidad	Bóveda/Calor inferior	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pan (pan de centeno): 1. Primera parte del proceso de horneado. 2. Segunda parte del proceso de horneado.	Bóveda/Calor inferior	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Buñuelos / Bollos rellenos de crema	Bóveda/Calor inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Brazo de gitano	Bóveda/Calor inferior	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel de azúcar, seco	Turbo	150 - 160	20 - 40	3
Pastel de almendra con mantequilla / Pasteles de azúcar	Bóveda/Calor inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) ²⁾	Turbo	150	35 - 55	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) ²⁾	Bóveda/Calor inferior	170	35 - 55	3
Tarta de frutas sobre masa quebrada	Turbo	160 - 170	40 - 80	3
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ej. requesón, crema, natillas)	Bóveda/Calor inferior	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Precaliente el horno.

²⁾ Utilice una bandeja honda.

Galletas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas de masa quebrada	Turbo	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Pan pequeño / Masa quebrada	Turbo	140	20 - 35	3
Short bread / Pan pequeño / Masa quebrada	Bóveda/Calor inferior	160 ¹⁾	20 - 30	3
Galletas de masa batida de bizcocho	Turbo	150 - 160	15 - 20	3

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Hojaldres con clara de huevo / Merengues	Turbo	80 - 100	120 - 150	3
Mostachones de almendra	Turbo	100 - 120	30 - 50	3
Galletas de masa de levadura	Turbo	150 - 160	20 - 40	3
Pastas de hojaldre	Turbo	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Rollitos	Turbo	160 ¹⁾	10 - 25	3
Rollitos	Bóveda/Calor inferior	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja)	Turbo	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja)	Bóveda/Calor inferior	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Precaliente el horno.

11.11 Gratinados y horneados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pasta al gratén	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	45 - 60	1
Lasaña	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	25 - 40	1
Verduras al gratén ¹⁾	Grill + Turbo	160 - 170	15 - 30	1
Barras de pan cortadas a lo largo y cubiertas de queso fundido	Turbo	160 - 170	15 - 30	1
Dulces horneados	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	40 - 60	1

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado al horno	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	30 - 60	1
Verduras rellenas	Turbo	160 - 170	30 - 60	1

1) Precaliente el horno.

11.12 Turbo plus

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pasta gratinada	200 - 220	35 - 45	3
Patatas gratinadas	180 - 200	60 - 75	3
Moussaka	170 - 190	55 - 70	3
Lasaña	180 - 200	60 - 75	3
Canelones	170 - 190	55 - 70	3
Pudding de pan	180 - 200	45 - 60	3
Pudding de arroz	170 - 190	40 - 55	3
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	55 - 70	3
Pan blanco	190 - 200	40 - 50	3

11.13 Horneado en varios niveles

Uso de la función: Turbo.

Tartas / pastas / pan en bandejas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	
			2 posiciones	3 posiciones
Buñuelos / Bollos rellenos de crema	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Pastel Streusel, seco	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Precaliente el horno.

Galletas / small cakes / pastelillos / hojaldres / rollitos

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	
			2 posiciones	3 posiciones
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Mantecados / Masa quebrada	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Galletas de masa batida de bizcocho	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Galletas de clara de huevo, merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mostachones de almendra	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Galletas de masa de levadura	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pastas de hojaldre	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Rollitos	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Precaliente el horno.

11.14 Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza (base fina)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (con mucha guarnición)	180 - 200	20 - 30	2
Tartas	180 - 200	40 - 55	1
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suizo	170 - 190	45 - 55	1
Tarta de manzana, cubierta	150 - 170	50 - 60	1

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60	1
Pan sin levadura	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (plato típico de Alsacia)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroggen (versión rusa de la pizza calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Precaliente el horno.

2) Utilice una bandeja honda.

11.15 Asados

- Utilice recipientes resistentes al calor (consulte las instrucciones del fabricante).
- Los asados grandes se pueden preparar directamente en la bandeja honda (en su caso) o en una parrilla colocada sobre la bandeja honda.
- Prepare las carnes magras en una fuente de asado tapada. De este modo, la carne quedará más jugosa.
- Todas las carnes que deban quedar crujientes o doradas en el exterior se pueden asar en el molde de asado sin tapar.
- Recomendamos asar carne y pescado al horno que pesen al menos 1 kg en el aparato.
- Para evitar que se queme el jugo de carne o la grasa, recomendamos añadir un poco de líquido en la bandeja honda.
- Gire el asado cuando sea necesario (al cabo de 1/2 - 2/3 del tiempo de cocción).
- Durante la cocción, los asados grandes y las aves se deben rociar repetidamente con el jugo de asado. De este modo se consiguen mejores resultados.
- Apague el aparato unos 10 minutos antes de la hora final del asado para aprovechar el calor residual.

11.16 Tablas de asar

Carne de res

Alimento	Cantidad	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Estofado	1 - 1,5 kg	Bóveda/ Calor inferior	230	120 - 150	1
Rosbif o solomillo entero: poco hecho	por cm de grosor	Grill + Turbo	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1

Alimento	Cantidad	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif o solomillo entero: medio	por cm de grosor	Grill + Turbo	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Rosbif o solomillo entero: muy hecho	por cm de grosor	Grill + Turbo	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Precaliente el horno.

Cerdo

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

Ternera

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada	1	Grill + Turbo	160 - 180	90 - 120	1
Codillo de ternera	1.5 - 2	Grill + Turbo	160 - 180	120 - 150	1

Cordero

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pata de cordero / Cordero asado	1 - 1.5	Grill + Turbo	150 - 170	100 - 120	1
Espalda de cordero	1 - 1.5	Grill + Turbo	160 - 180	40 - 60	1

Carne de caza

Alimento	Cantidad	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Lomo / Pata de liebre	hasta 1 kg	Bóveda/ Calor inferior	230 ¹⁾	30 - 40	1
Lomo de corzo	1,5 - 2 kg	Bóveda/ Calor inferior	210 - 220	35 - 40	1
Pierna de corzo	1,5 - 2 kg	Bóveda/ Calor inferior	180 - 200	60 - 90	1

1) Precaliente el horno.

Aves

Alimento	Cantidad	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Aves troceadas	200 - 250 g cada trozo	Grill + Turbo	200 - 220	30 - 50	1
Medio pollo	400 - 500 g cada trozo	Grill + Turbo	190 - 210	35 - 50	1
Pollo, pular-da	1 - 1,5 kg	Grill + Turbo	190 - 210	50 - 70	1
Pato	1,5 - 2 kg	Grill + Turbo	180 - 200	80 - 100	1
Ganso	3,5 - 5 kg	Grill + Turbo	160 - 180	120 - 180	1
Pavo	2,5 - 3,5 kg	Grill + Turbo	160 - 180	120 - 150	1
Pavo	4 - 6 kg	Grill + Turbo	140 - 160	150 - 240	1

Pescado (al vapor)

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado entero	1 - 1.5	Bóveda/ Calor inferior	210 - 220	40 - 60	1

11.17 Grill

- Hornee al grill con el ajuste máximo de temperatura.
- Coloque la rejilla en el nivel recomendado en la tabla de uso.
- La grasera debe ir siempre en el primer nivel inferior.
- Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.

- Precaliente siempre el horno en vacío con la función de grill durante 5 minutos.



PRECAUCIÓN!

Hornee al grill con la puerta del horno siempre cerrada.

Grill

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
		1ª cara	2ª cara	
Rosbif	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Solomillo de ternera	230	20 - 30	20 - 30	3
Lomo de cerdo	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lomo de ternera	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lomo de cordero	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pescado entero, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill rápido

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

11.18 Congelados

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza americana congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fría	210 - 230	13 - 25	2
Pizzetas congeladas	180 - 200	15 - 30	2
Patatas fritas finas	200 - 220	20 - 30	3
Patatas fritas gruesas	200 - 220	25 - 35	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Porciones / Croquetas	220 - 230	20 - 35	3
Patatas asadas con cebolla	210 - 230	20 - 30	3
Lasaña / Canelones frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasaña / Canelones congelados	160 - 180	40 - 60	2
Queso gratinado al horno	170 - 190	20 - 30	3
Alitas de pollo	190 - 210	20 - 30	2

Platos preparados congelados

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

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

11.19 Cocina a baja temperatura

Utilice esta función para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras con temperaturas internas de 65 °C como máximo. Esta función no es adecuada para estofado o asado de cerdo graso. Puede utilizar la sonda térmica para garantizar que la carne tenga la temperatura interna correcta (consulte en la tabla la sonda térmica).

Los 10 primeros minutos puede ajustar una temperatura del horno entre 80 °C y

150 °C. El valor por defecto es de 90 °C. Una vez ajustada la temperatura, el horno sigue cocinando a 80 °C. No utilice esta función para las aves.



Cocine siempre sin tapar cuando utilice esta función.

1. Dore la carne en una sartén en la placa a una temperatura muy alta durante 1 - 2 minutos por cada lado.
2. Coloque la carne junto con la bandeja honda caliente en el horno en la parrilla.

3. Introduzca la sonda térmica en la carne.

4. Seleccione la función: Cocina a baja temperatura y ajuste la temperatura internacional correcta..

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Filete de ternera	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Ternera asada	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Filetes	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.20 Descongelar

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

Alimento	Cantidad	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
Pollo	1 kg	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Déle la vuelta a media cocción.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Déle la vuelta a media cocción.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Déle la vuelta a media cocción.
Trucha	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1,4 kg	60	60	-

11.21 Conservar

- Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.
- No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.
- Utilice el nivel de parrilla más bajo para esta función.
- No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.
- Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.

- Los botes no se pueden tocar entre sí.
- Ponga aproximadamente medio litro de agua en la bandeja de horno para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.
- Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox.

después de 35-60 minutos con frascos de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Frutas silvestres

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Fresas/Arándanos/ Frambuesas/ Grosellas maduras	160 - 170	35 - 45	-

Frutas con hueso

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Peras/Membrillos/ Ciruelas	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Zanahorias ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Pepinos	160 - 170	50 - 60	-
Encurtidos variados	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Colinabos/ Guisantes/Espárragos	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Deje reposar en el horno después de apagarlo.

11.22 Secar

- Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.
- Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de

secado, abra la puerta y déjelo enfriar, a ser posible durante una noche para terminar el secado.

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Judías	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pimientos	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Verduras en juliana	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Setas	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruta

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Ciruelas	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Albaricoques	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Manzana en rodajas	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.23 Pan

Se recomienda no precalentar.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan blanco	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Chapata	200 - 220	35 - 45	2
Pan de centeno	190 - 210	50 - 70	2
Pan negro	180 - 200	50 - 70	2
Pan de semillas	170 - 190	60 - 90	2

11.24 Tabla de la sonda térmica

Carne de vacuno

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

Carne de cerdo

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

Ternera

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

Carnero / cordero

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

Caza

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

Pescado

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

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

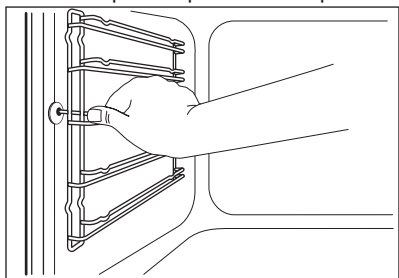
12.1 Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor para la bandeja de rejilla.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

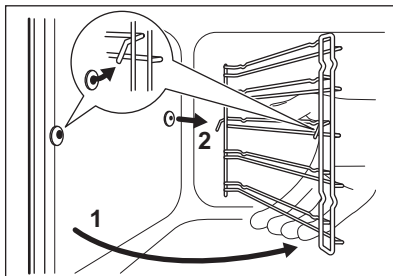
12.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

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



2. Tire del extremo trasero del carril lateral para separarlo de la pared y extraígallo.



Coloque los carriles laterales en el orden inverso.



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

12.3 Pirólisis



PRECAUCIÓN!

Retire todos los accesorios y carriles telescópicos extraíbles.



El procedimiento de limpieza pirolítica no se iniciará:

- si no ha desconectado el enchufe de la sonda térmica de la toma de corriente.
- si no ha cerrado completamente la puerta del horno.

Retire manualmente los restos de suciedad más gruesos.



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 la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.

2. Encienda el aparato y seleccione en el menú principal la función: Pirólisis. Pulse **OK** para confirmar.
3. Ajuste la duración del proceso de limpieza:

Opción	Descripción
Ligero	1 h para un nivel de suciedad bajo
Normal	1 h y 30 min para un nivel de suciedad normal
Intensivo	2 h y 30 min para un nivel de suciedad alto

4. Toque **OK** para confirmar.



Cuando empiece la limpieza pirolítica, se bloqueará la puerta del aparato y la lámpara no funcionará.



Para detener la limpieza pirolítica antes de que termine, apague el aparato.



ADVERTENCIA!

Cuando la limpieza pirolítica termina, el aparato está muy caliente. Deje que se enfríe. Corre el riesgo de quemarse.



Una vez terminada la función, la puerta se mantiene bloqueada durante la fase de enfriamiento. Algunas de las funciones del aparato no están disponibles durante la fase de enfriamiento.

12.4 Retirada e instalación de la puerta del horno

Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de

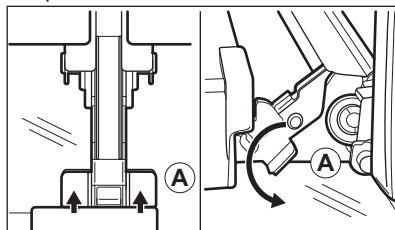
paneles de cristal es diferente según el modelo.



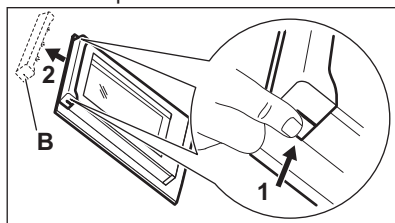
ADVERTENCIA!

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

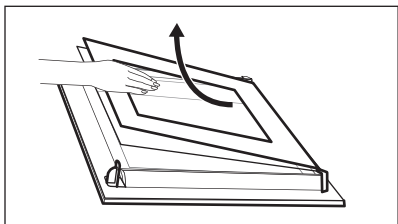
1. Abra la puerta completamente.
2. Presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



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



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



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

Una vez finalizada la limpieza, coloque los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño.

12.5 Cambio de la bombilla

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



ADVERTENCIA!

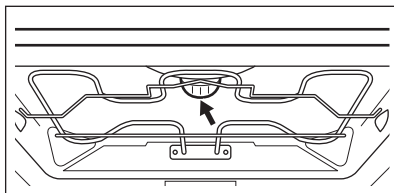
Hay peligro de electrocución. Desconecte el fusible antes de cambiar la bombilla.

La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.

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

La bombilla superior

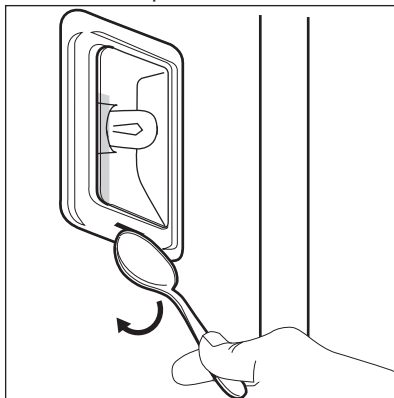
1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.



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

La bombilla lateral

1. Retire el carril izquierdo para acceder a la bombilla.
2. Utilice un objeto estrecho y sin punta (por ejemplo, una cucharilla) para retirar la tapa de cristal.



3. Limpie la tapa de vidrio.
4. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
5. Coloque la tapa de cristal.
6. Coloque el carril lateral izquierdo.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	El apagado automático está activado.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo para niños".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La pantalla muestra F111.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.

13.2 Datos de asistencia

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

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

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

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

14. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	Electrolux	
Identificación del modelo	EOY5851FAX EOY5851FOX	
Índice de eficiencia energética	81.2	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.99 kWh/ciclo	
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de calor	Electricidad	
Volumen	71 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	EOY5851FAX	41.0 kg
	EOY5851FOX	41.0 kg

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

14.2 Bajo consumo energético

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

Consejos generales

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato funcione y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

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

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

Utilice el calor residual para calentar otros alimentos.

Cocción con ventilador

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

Calor residual

En algunas funciones de cocción, si está activado un programa con selección de tiempo Duración o Hora de fin y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan automáticamente un 10% antes. La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

Cocción con la bombilla apagada

Desactive la bombilla durante la cocción y actívela únicamente cuando la necesite.

Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. La pantalla muestra la temperatura de calor residual.

Funciones Eco

Consulte "Funciones de cocción".

La lámpara se apaga durante las funciones ECO. Puede volver a activar la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

Turbo plus

Cuando utilice la función Turbo plus, la bombilla se desactivará después de 30 segundos. Puede volver a activar 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



867326701-A-1 12016

