



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



CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	5
3. INSTALACIÓN.....	8
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	9
5. PANEL DE MANDOS.....	10
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	10
7. USO DIARIO.....	11
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	14
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	16
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	21
11. CONSEJOS.....	22
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	26
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	31
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	33
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	34

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.

Le damos la bienvenida 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



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

www.electrolux.com/shop


ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

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 está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de 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.
- 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

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
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 ser 2 cm más largo que los cables de fase y neutro (cables azul y marrón).

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - 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 alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar 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 provocan manchas permanentes.
- Cocine siempre con la puerta del aparato 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, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente 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 Cocción al vapor



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

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

2.6 Iluminación interna



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.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia técnica

- 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.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. INSTALACIÓN



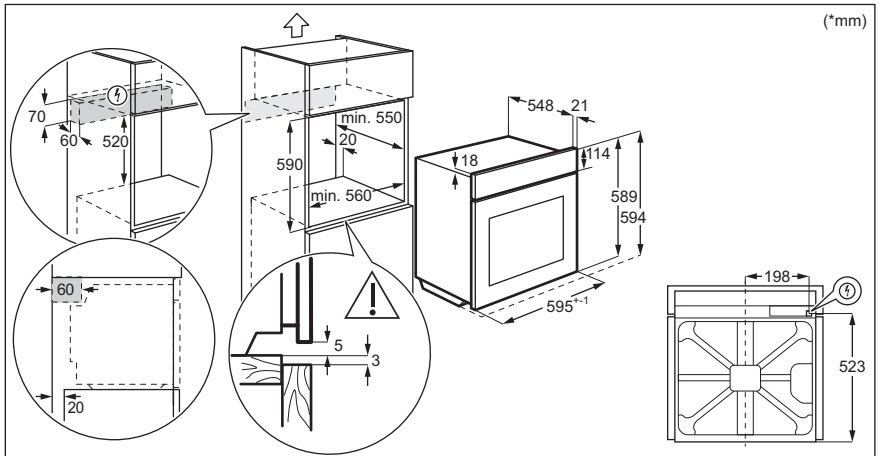
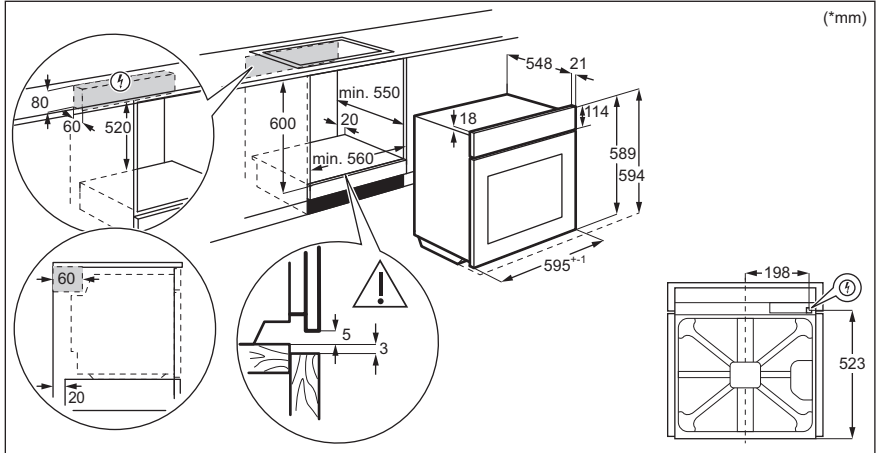
ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Empotrado

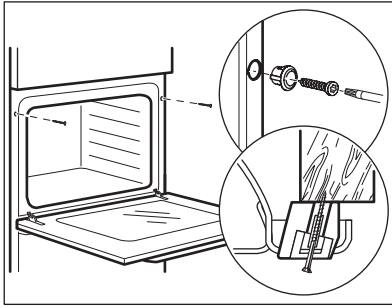


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

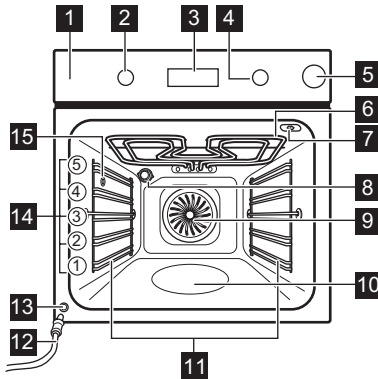


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de control (para la temperatura)
- 5** Compartimento de agua
- 6** Elemento calentador
- 7** Toma de la sonda térmica
- 8** Bombilla
- 9** Ventilador
- 10** Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
- 11** Carril de apoyo, extraíble
- 12** Tubo de desagüe
- 13** Válvula de desagüe
- 14** Niveles para las rejillas
- 15** Entrada del vapor

4.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.




- **Sonda térmica**
Para medir la cantidad de alimentos que se han cocinado.
- **Carriles telescópicos**
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

5. PANEL DE MANDOS

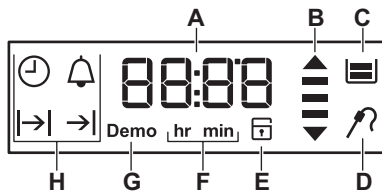
5.1 Mandos escamoteables

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

5.2 Sensores / botones

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

5.3 Pantalla



- A. Temporizador / Temperatura
- B. Indicador de calor residual y calentamiento
- C. Compartimento de agua
- D. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)
- E. Puerta bloqueada (solo los modelos seleccionados)
- F. Horas / minutos
- G. Modo Demo (solo en modelos seleccionados)
- H. Funciones de 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 del horno y carriles laterales 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 Pre calentamiento inicial

Pre caliente 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 pre calentamiento. 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 pre calentamiento.



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 Cocción al vapor



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

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

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



PRECAUCIÓN!

El aparato está caliente. Existe riesgo de quemaduras. Tenga cuidado cuando vacíe el compartimento de agua.

7.5 Indicador del depósito de agua

	El depósito está lleno. Cuando el depósito está lleno suena la señal. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
	El depósito está medio lleno.
	El depósito está vacío. Cuando el depósito está vacío suena la señal. Vuelva a llenar el depósito.

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

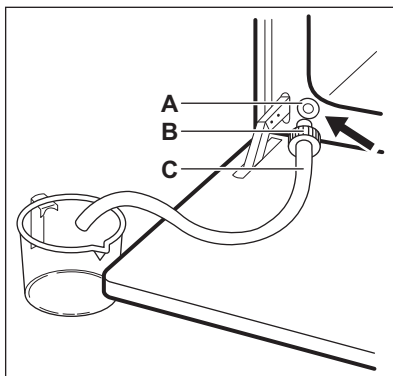
7.6 Cómo vaciar el depósito de agua



PRECAUCIÓN!

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

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









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





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

7.7 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 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 de cocción	Aplicación
 Función pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Cocción convencional / Limpieza con agua	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el 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 pequeñas cantidades de alimentos en grandes cantidades y tostar pan.

Función de cocción	Aplicación
 Grill Turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 Turbo + Vapor	Para cocinar platos al vapor. Utilice esta función para reducir el tiempo de cocción y conservar las vitaminas y los nutrientes de los alimentos. Seleccione la función y ajuste la temperatura entre 130 °C y 230 °C.

7.8 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico 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 no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.





8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Tabla de funciones del reloj



función de 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 actual

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





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 - parpadea.
Paso 3	Gire el mando de la temperatura para configurar los minutos.
Paso 4	 - pulse para confirmar. La pantalla muestra el tiempo ajustado.
	 - pulse repetidamente para cambiar la hora del día.  - parpadea en la pantalla.

8.3 Cómo ajustar la función: Duración






Paso 1	Seleccione una función de cocción.
Paso 2	 - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.



Paso 3	Gire el mando para ajustar los minutos.  - pulse para confirmar.
Paso 4	Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora.  - pulse para confirmar. Cuando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2 minutos. El horno se apaga automáticamente.
Paso 5	Pulsa cualquier tecla para detener la señal.
Paso 6	Gira los mandos a la posición de apagado.

8.4 Cómo ajustar la función: Hora de fin

Paso 1	Seleccione una función de cocción.
Paso 2	 - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.
Paso 3	Gire el mando de la temperatura para ajustar 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	Pulsa cualquier tecla para detener la señal.
Paso 6	Gira los mandos a la posición de apagado.




8.5 Cómo ajustar la función: Tiempo de retardo

Paso 1	Seleccione una función de cocción.
Paso 2	 - pulsa 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 los ajustes de temperatura, $ \rightarrow $, $\rightarrow $. 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	Pulsa cualquier tecla para detener la señal.
Paso 8	Gira 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	 - 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	Quando 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:

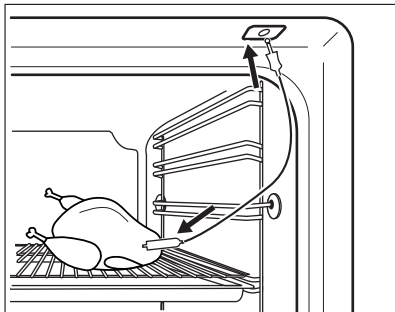
- La temperatura del horno. Consulte la tabla de asados.
- La temperatura interna. Consulte la tabla de la sonda térmica.



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 para desconectar 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:

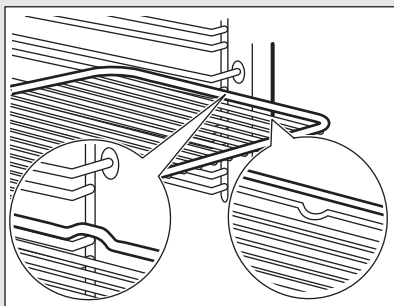
1. Pulse :
 - una vez: la pantalla muestra la temperatura interna seleccionada; si desea puede modificarla en 5 segundos.
 - dos veces: la pantalla muestra la temperatura actual del horno.
 - tres veces: la pantalla muestra la temperatura del horno seleccionada; si desea puede modificarla en 5 segundos. 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 antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

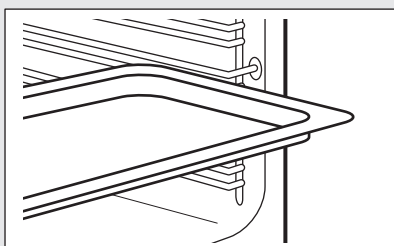
Parrilla:

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



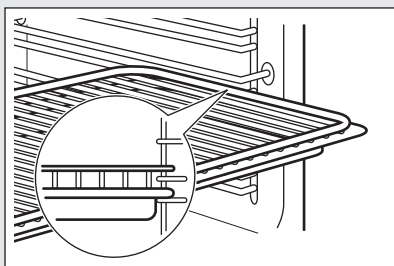
Bandeja / Bandeja honda:

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.



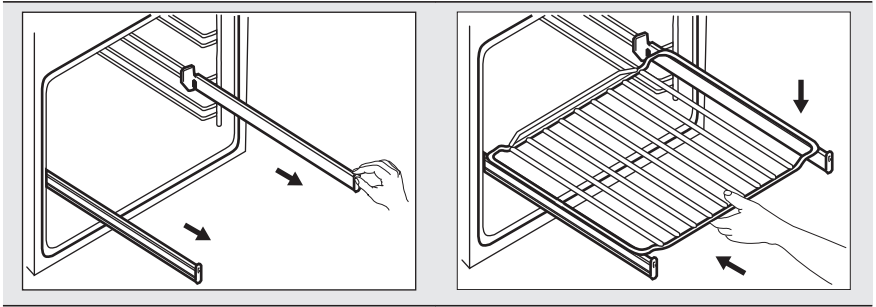
9.3 Uso de carriles telescópicos

No lubrique los carriles telescópicos.

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

Paso 1 Quite 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.



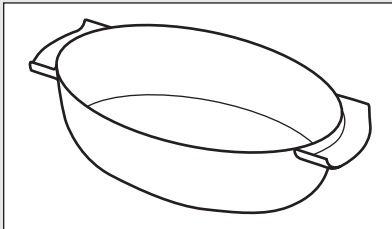
9.4 Accesorios para cocción al vapor

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

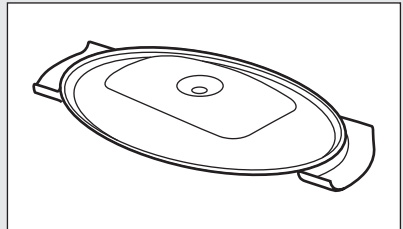
Bandeja alimentaria para hornear en modalidad de cocción al vapor

La bandeja alimentaria para hornear consta de un cuenco de cristal (A), una tapa (B), un tubo del inyector (C), un inyector (D) y un grill de acero (E).

Cuenco de cristal (A)

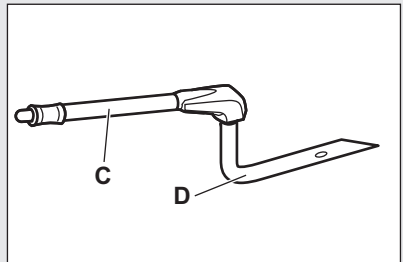


Tapa (B)



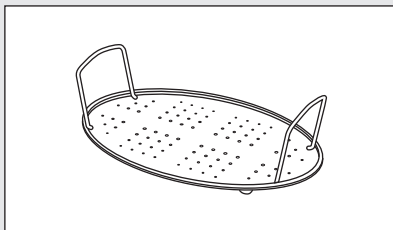
Inyector, tubo del inyector y grill de acero.

El tubo del inyector (C) se utiliza para cocinar al vapor; el inyector (D) se utiliza para cocinar con vapor directo.



Inyector, tubo del inyector y grill de acero.

Grill de acero (E)



- No coloque la bandeja de horneado caliente sobre superficies frías o húmedas.
- No vierta líquidos fríos en la bandeja cuando esté caliente.
- No utilice la bandeja sobre una superficie de cocción caliente.
- No limpie la bandeja con productos abrasivos, estropajos ni polvos.

9.5 Cocción al vapor en bandeja alimentaria para hornear

Paso 1	Coloque la bandeja para hornear en el grill de acero y cúbrala con la tapa. Coloque el tubo del inyector en el orificio de la tapa. Coloque la bandeja en el segundo nivel desde abajo.
Paso 2	Conecte el tubo del inyector a la entrada del vapor.
Paso 3	Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

9.6 Cocción directa al vapor

Coloque la bandeja en el grill de acero. Añada algo de agua. No utilice la tapa.



ADVERTENCIA!

El inyector puede estar caliente cuando el horno está funcionando. Utilice siempre guantes para horno. Retire el inyector del horno cuando no utilice la función de vapor.


Paso 1	Conecte el inyector con el tubo del inyector. Conecte el tubo del inyector a la entrada del vapor.
Paso 2	Coloque la bandeja en el primer o segundo nivel desde abajo. Asegúrese de que el tubo del inyector no está atascado. Mantenga el inyector alejado de la resistencia.
Paso 3	Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

Para cocinar alimentos como pollo, pato, pavo o pescados grandes, coloque el inyector dentro de los alimentos.

10. FUNCIONES ADICIONALES


10.1 Instrucciones de uso: Bloqueo de 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 está en la posición de apagado.
Paso 2	 °C - mantenga pulsado al mismo tiempo durante 2 s.
Suena la señal. SAFE - aparece en la pantalla.	
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 función de 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

 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 horno puede hornear o asar de forma diferente al horno que tenía antes.

Hornear pasteles

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

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, mantenga un nivel vacío entre ellas.

Cocinar carne y pescado

Utilice una bandeja honda cuando cocine alimentos muy grasos para evitar que

posibles derrames o salpicaduras manchen el horno de forma permanente.

Deje reposar la carne unos 15 minutos antes de cortarla para que el jugo no se escurra.

Para evitar un exceso de humo en el horno durante el asado, añada un poco de agua a la bandeja honda. Para evitar la condensación de humo, añada agua cada vez que se seque.

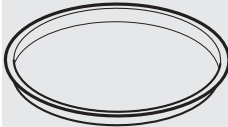
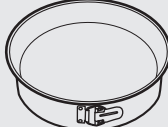


Tiempos de cocción

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

Al principio, esté pendiente del avance la cocción. Averigüe los mejores ajustes (temperatura, tiempo de cocción, etc.) para sus utensilios de cocina, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.






11.2 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

11.3 Horneado húmedo + ventil.








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








		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
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








		 (°C)		 (min)
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

11.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 (°C)	 (m)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 30	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (m)	
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.
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.

				 (°C)	 (m)	
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. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. 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. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.

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.



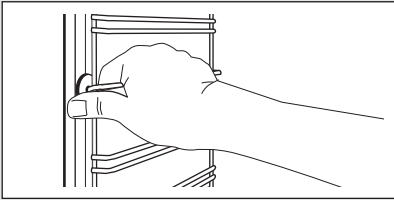
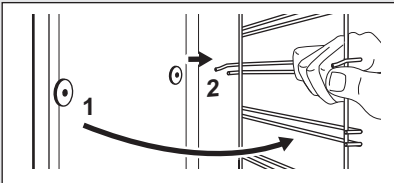
Accesorios

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: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

<p>Paso 1 Apague el horno y espere a que esté frío.</p>	
<p>Paso 2 Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.</p>	
<p>Paso 3 Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.</p>	
<p>Paso 4 Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.</p>	

12.3 Instrucciones de uso: Limpieza con agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el horno.


<p>Paso 1 Vierta agua en el relieve del interior. 300 ml.</p>
<p>Paso 2 Seleccione la función: .</p>
<p>Paso 3 Ajuste la temperatura a 90 °C.</p>

<p>Paso 4 Deje funcionar el horno 30 minutos.</p>
<p>Paso 5 Apague el horno.</p>
<p>Paso 6 Espere hasta que el horno esté frío. Seque el interior con un paño suave.</p>

12.4 Cómo limpiar: Depósito de agua

No rellene el depósito de agua durante la limpieza.

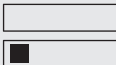
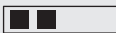


<p>Paso 1 Apague el horno.</p>
<p>Paso 2 Coloque una bandeja honda debajo de la entrada de vapor.</p>
<p>Paso 3 Vierta agua en el compartimento de agua: 850 ml. Añada ácido cítrico: 5 cucharaditas. Espere 60 min.</p>
<p>Paso 4 Active el horno y ajuste la función: Turbo + Vapor. Ajuste la temperatura a 230 °C. Apague el horno después de 25 minutos y espere hasta que esté frío.</p>
<p>Paso 5 Active el horno y ajuste la función: Turbo + Vapor. Ajuste la temperatura a entre 130 y 230 °C. Apague el horno después de 10 minutos y espere hasta que esté frío.</p>

 Para evitar residuos de cal, vacíe el depósito de agua después de cada cocción de vapor.

Cuando termina la limpieza:

Apague el horno.	Vacíe el depósito de agua. Consulte el capítulo "Cómo vaciar el depósito de agua".	Enjuague el tanque de agua y limpie los residuos de cali restantes con un paño suave.	Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el tubo de desagüe.
------------------	--	---	--

En la siguiente tabla se muestra el rango de dureza del agua (dH) con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la calidad del agua. Cuando la dureza del agua supere el nivel 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

Dureza del agua		Tira de prueba	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación del agua	Limpie el depósito de agua cada
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 50	blanda	75 ciclos - 2,5 meses
2	8 - 14		51 - 100	intermedia	50 ciclos - 2 meses
3	15 - 21		101 - 150	dura	40 ciclos - 1,5 meses
4	22 - 28		más de 151	muy dura	30 ciclos - 1 mes

12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

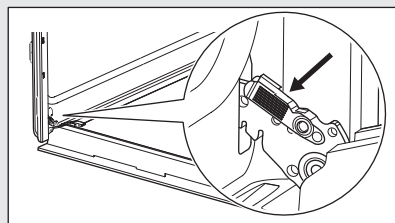
La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

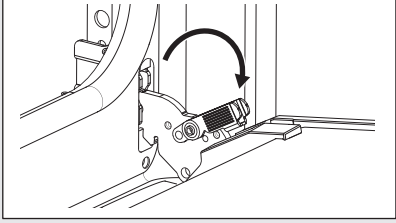
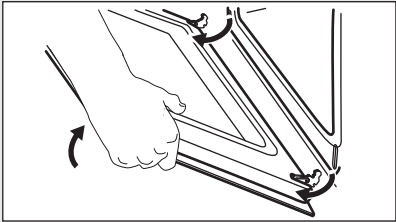
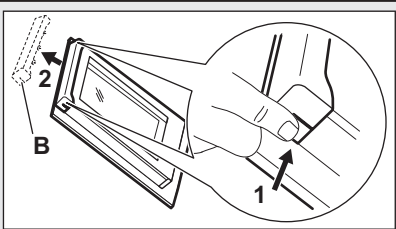
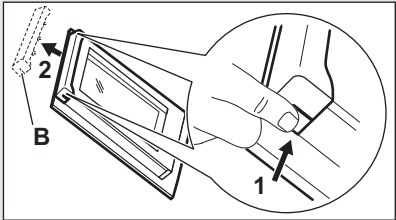
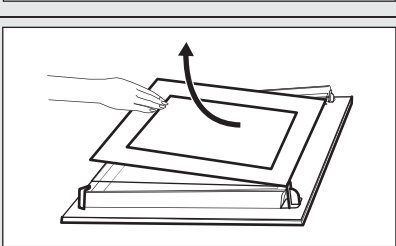
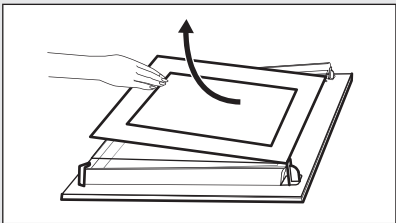


PRECAUCIÓN!

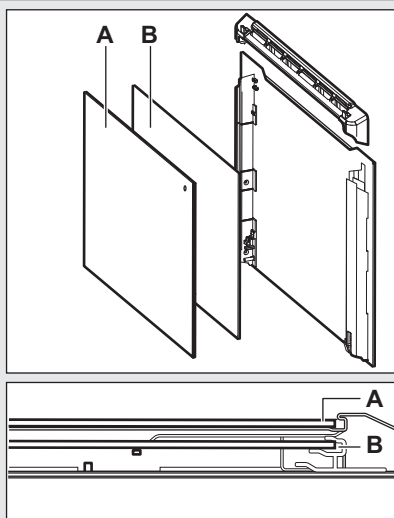
No utilices el horno sin los paneles de cristal.

- Paso 1** Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



<p>Paso 2 Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.</p>	
<p>Paso 3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.</p>	
<p>Paso 4 Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.</p>	
<p>Paso 5 Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.</p>	
<p>Paso 6 Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.</p>	
<p>Paso 7 Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.</p>	
<p>Paso 8 Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.</p>	
<p>Paso 9 Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.</p>	
<p>Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.</p>	

Asegúrate de volver 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 correctamente el panel de cristal intermedio en los puntos de sujeción adecuados.



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	Instale 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...
La placa no se enciende o no funciona.	La batidora está bien conectada a la red eléctrica.
El horno no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El horno no se calienta.	Ha saltado el fusible.
El horno no se 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.
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.
La junta de la puerta está dañada.	No utilice el horno. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.

Código de error	
La pantalla muestra...	Compruebe que...
C2	Ha eliminado el Sonda térmica enchufe de la toma.
12:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

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.

Limpieza	
Problema	Compruebe que...
Hay agua en el interior del horno.	No hay demasiada agua en el depósito de agua.
 - el indicador está apagado.	No hay agua suficiente en el depósito. Si el agua empieza a verterse en el horno y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico.
 - indicador está encendido.	Hay agua suficiente en el depósito. Si el depósito está lleno y el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico.
La cocción al vapor no funciona.	No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor.

Limpieza	
La cocción al vapor no funciona.	Hay agua en el depósito.
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o el agua fluye desde la entrada de entrada del vapor.	No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor. Limpie el depósito de agua.

Otros problemas	
Problema	Compruebe que...
El aparato está activado y no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo".	<p>Modo Demo esta desactivado:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el horno. 2.   ,  ,  - 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 un centro de servicio técnico autorizado.

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 del interior del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Se recomienda escribir 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	EOC6H71Z 949494470	
Índice de eficiencia energética	81.2	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	72 L	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	EOC6H71X	32.1 kg
	EOC6H71Z	31.8 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 de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

14.2 Ahorro energético



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 calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor

residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada


Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.


Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos

marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.electrolux.com/shop



867355032-C-022022