

COE7P31B
COE7P31X2
COE7P31V
EOE7P31X



ES Horno

Manual de instrucciones

Aprovecha al máximo tu electrodoméstico



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



Electrolux

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	5
3. INSTALACIÓN.....	8
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	10
5. PANEL DE MANDOS.....	10
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	12
7. USO DIARIO.....	13
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	15
9. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	16
10. USO DE LOS ACCESORIOS.....	18
11. FUNCIONES ADICIONALES.....	20
12. CONSEJOS.....	22
13. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	35
14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	39
15. EFICACIA ENERGÉTICA.....	42

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 y reparación:

www.electrolux.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registerelectrolux.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:

www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm

Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse

de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.

- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

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

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.

- Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos

abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

2.5 Limpieza Piroclítica



ADVERTENCIA!

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

- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
 - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
 - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza piroclítica.
 - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos piroclíticos.
 - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las

proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.

- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

2.6 Luces interiores



ADVERTENCIA!
Riesgo de descarga eléctrica.

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

es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia

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

2.8 Eliminación



ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

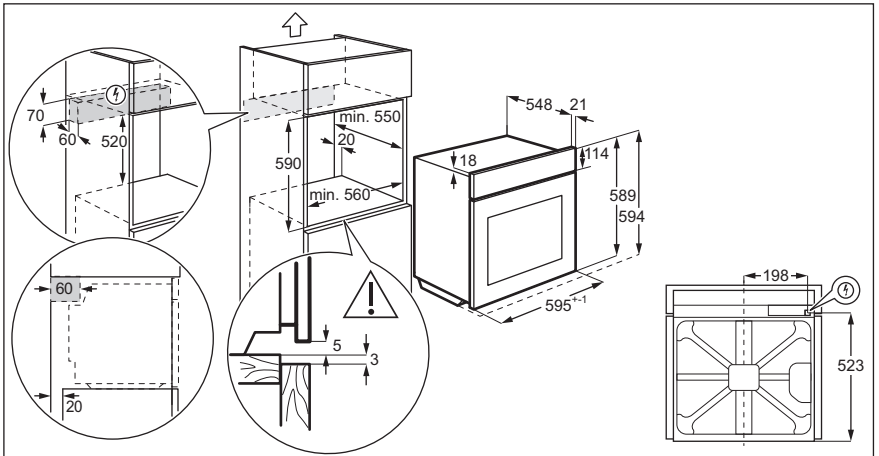
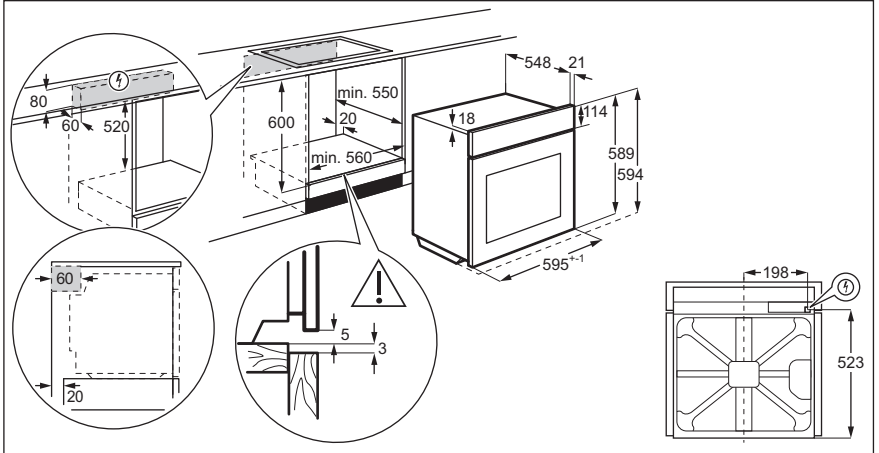
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. INSTALACIÓN

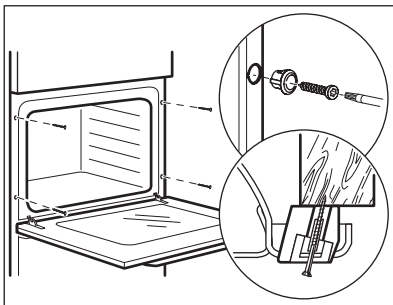


ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Empotrado

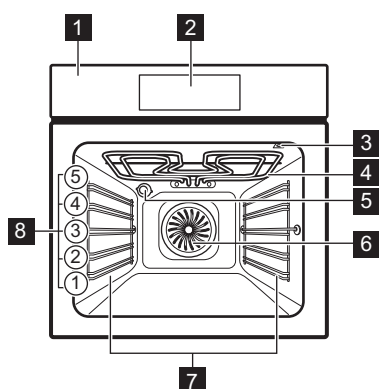


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Descripción general



- 1** Panel de mandos
- 2** programador electrónico
- 3** Toma de la sonda térmica
- 4** Resistencia
- 5** Bombilla
- 6** Ventilador
- 7** Carril de apoyo, extraíble
- 8** Posiciones de los estantes

4.2 Accesorios

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









5. PANEL DE MANDOS

5.1 Programador electrónico

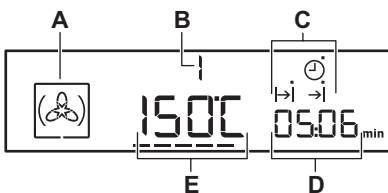


Utilice los sensores para accionar el aparato.

Sensor	Función	Descripción
1	ENCENDIDO/ APAGADO	Conecta y desconecta el horno.
2	OPCIONES	Para ajustar una función de cocción, un programa automático o una función de limpieza.



Sensor	Función	Descripción
3	 BOMBILLA DEL HORNO	Conecta y desconecta la luz del horno.
4	 TEMPERATURA / CALENTAMIENTO RÁPIDO	Para ajustar y examinar la temperatura de la cavidad o la de la sonda térmica (si existe). Si se mantiene pulsada durante tres segundos, activa y desactiva la función de Calentamiento rápido.
5	 MI PROGRAMA FAVORITO	Para guardar sus programas favoritos. Utilícelo para acceder a su programa favorito directamente, incluso con el horno apagado.
6	- PANTALLA	Muestra los ajustes actuales del horno.
7	 ARRIBA	Para desplazarse hacia arriba en el menú.
8	 ABAJO	Para desplazarse hacia abajo en el menú.
9	 RELOJ	Para ajustar las funciones de reloj.
10	 AVISADOR	Para ajustar el Avisador.
11	 OK	Para confirmar la selección o el ajuste.







5.2 Pantalla



- A. Símbolo de función de cocción
- B. Número de función / programa de cocción
- C. Indicadores de las funciones de reloj (consulte la tabla "Funciones del reloj")
- D. Visualización de reloj/calor residual
- E. Visualización de la temperatura / hora actual

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo	Nombre	Descripción
	Programa automático	Puede elegir un programa automático.
	Mi programa favorito	Se usa el programa favorito.
kg / g	kg / g	Se usa un programa automático con introducción de peso.

Símbolo	Nombre	Descripción
	h / min	Se usa una función de reloj.
---	Indicador de calor residual / calentamiento	Indica la temperatura en el horno.
	Temperatura / calentamiento rápido	Se usa la función.
	Temperatura	Puede examinar o cambiar la temperatura.
	Sonda térmica	La sonda térmica se encuentra en la toma de la sonda.
	Cierre de la puerta	Se usa la función de cierre de puerta.
	Avisador	Se usa la función del avisador.

5.3 Indicador de calentamiento

Si activas la función de cocción, aparece ----. Las barras indican que la temperatura del horno aumenta o disminuye.

Cuando el horno se encuentra a la temperatura programada, las barras desaparecen de la pantalla.

6. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



Para ajustar la hora actual, consulte el capítulo "Funciones del reloj".

6.1 Limpieza inicial

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



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.

Coloque los accesorios y soportes telescópicos extraíbles en su posición inicial.

6.2 Precalentamiento

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.






1. Ajuste la función:  y la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el horno 1 hora.
3. Programe la función  y la temperatura máxima.
4. Deje funcionar el horno 15 minutos. Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación.



7. USO DIARIO






ADVERTENCIA!
 Consulte los capítulos sobre seguridad.




7.1 Funciones de cocción

Función del horno	Aplicación
 Cocción ventil. + resistencia	Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Bóveda + calor inferior.
 Función Piz-za	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente
 Bóveda + calor inferior	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Cocción lenta	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.

Función del horno	Aplicación
...  Horneado húmedo + ventil.	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y para garantizar que el horno funciona con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia de cocción puede reducirse. Para recomendaciones generales sobre ahorro de energía, consulte el apartado sobre ahorro de energía del capítulo "Eficiencia energética". Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética de acuerdo con EN 60350-1. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.
**  Descongelar	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.



Función del horno	Aplicación
 Mantener caliente	Para mantener calientes los alimentos.
 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 una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.

7.2 Ajuste de la función de cocción

1. Encienda el horno con . La pantalla muestra la temperatura ajustada, el símbolo y el número de la función de cocción.
2. Pulse  o  para programar una función de cocción.
3. Pulse **OK** o el horno se pone en marcha automáticamente después de 5 segundos.

Si activa el horno y no ajusta ninguna función de cocción ni programa, el aparato se desactiva automáticamente transcurridos 20 segundos.


7.3 Cambio de la temperatura

Pulse  o  para cambiar la temperatura por fases: 5 °C.

Cuando el horno está a la temperatura programada, suena una señal y se apaga el indicador de calentamiento.

7.4 Consulta de la temperatura

Puede examinar la temperatura actual del horno cuando esté en uso la función o el programa.


1. Pulse . La pantalla muestra la temperatura del horno.
2. Pulse **OK** o la pantalla vuelve a mostrar la temperatura automáticamente ajustada tras 5 segundos.

7.5 Calentamiento rápido

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

El calentamiento rápido está disponible con solo algunas funciones del horno. Si un tono de fallo está activado en el menú de ajustes, suena una señal acústica si el Calentamiento rápido no está disponible para la función programada. Consulte "Utilización del menú de ajustes" en el capítulo "Funciones adicionales".






El calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.

Para activar el calentamiento rápido, mantenga pulsada  durante más de 3 segundos.

Si el Calentamiento rápido está encendido, la pantalla muestra barras parpadeantes.





8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Tabla de funciones del reloj



Función de reloj	Aplicación
 HORA ACTUAL	Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora del día únicamente cuando el horno está encendido.
 DURACIÓN	Programar la duración del funcionamiento del horno.
 FIN	Permite ajustar cuando se apaga el horno.
 TIEMPO DE RETARDO	Combinar las funciones de DURACIÓN y FIN.
 AVISADOR	Para programar un temporizador. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el horno está apagado.
00:00 TIEMPO DE COCCIÓN	Programar el tiempo de cocción, que muestra durante cuánto tiempo funciona el horno. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Se enciende inmediatamente cuando el horno empieza a calentarse. El TIEMPO DE COCCIÓN no se activa si la DURACIÓN y el FIN están programados.

8.2 Programar y cambiar la hora



Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca y parpadee **h** un **12:00**. "12" parpadea.





1. Pulse  o  para ajustar las horas.
2. Pulse **OK**.
3. Pulse  o  para ajustar los minutos.
4. Pulse **OK**.


La pantalla muestra la hora nueva.

Para cambiar la hora, pulse  de nuevo hasta que  comience a parpadear.

8.3 Ajustar la DURACIÓN



1. Ajuste una función de cocción y la temperatura.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.

3. Pulse  o  para ajustar los minutos para la DURACIÓN.
4. Pulse **OK** o la DURACIÓN empieza automáticamente después de 5 segundos.
5. Pulse  o  para ajustar las horas para la DURACIÓN.
6. Pulse **OK** o la DURACIÓN empieza automáticamente después de 5 segundos.

Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. La pantalla muestra  parpadeando y el ajuste de tiempo. El horno se apaga.

7. Pulse un sensor para desactivar la señal.
8. Apague el horno.

8.4 Ajustar el FIN

1. Ajuste una función de cocción y la temperatura.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.

3. Pulse \wedge o \vee para ajustar el FIN y pulse OK. Programe en primer lugar los minutos y a continuación las horas.

Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. La pantalla muestra $\rightarrow|$ parpadeando y el ajuste de tiempo. El horno se apaga automáticamente.

4. Pulse un sensor para desactivar la señal.
5. Apague el horno.

8.5 Ajuste de la función TIEMPO DE RETARDO

1. Ajuste una función de cocción y la temperatura.
2. Pulse \odot repetidamente hasta que $\rightarrow|$ empiece a parpadear.

3. Pulse \wedge o \vee para ajustar los minutos para la DURACIÓN.

4. Pulse OK.

5. Pulse \wedge o \vee para ajustar las horas para la DURACIÓN.

6. Pulse OK.

La pantalla muestra $\rightarrow|$ parpadeando.

7. Pulse \wedge o \vee para ajustar el tiempo de FIN y pulse OK. En primer lugar ajuste los minutos y después las horas.

El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de DURACIÓN y se detiene a la hora de FIN. Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos.

La pantalla muestra $\rightarrow|$ parpadeando y el ajuste de tiempo. El horno se apaga automáticamente.

8. Pulse un sensor para desactivar la señal.
9. Apague el horno.



Cuando el retraso del tiempo está activado, se muestra en la pantalla un símbolo de la función de cocción $\rightarrow|$ con un punto y $\rightarrow|$. El punto muestra la función del reloj activada en la pantalla Reloj / Calor residual.

8.6 Ajuste: Avisador

1. Pulse \triangle .

La pantalla muestra parpadeando " \triangle " y "00".

2. Pulse \triangle para cambiar entre opciones. Programe en primer lugar los segundos, a continuación los minutos y las horas.

3. Pulse \wedge o \vee para programar el AVISADOR y \triangle para confirmar.

4. Pulse OK o el AVISADOR empieza automáticamente en 5 segundos.

Cuando finaliza el tiempo programado, la señal suena 2 minutos y la pantalla muestra "00:00" y \triangle parpadeando.

5. Pulse un sensor para desactivar la señal.

8.7 TIEMPO DE COCCIÓN

1. Para reiniciar el tiempo de cocción, pulse: \vee y \wedge dejen de parpadear a la vez en la pantalla.

2. Cuando en la pantalla aparezca un "00:00" y el temporizador comience a contar de nuevo.

9. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Hay 9 programas automáticos. Utilice una receta o programa automático

cuando no tenga conocimientos o experiencia para preparar un plato. La pantalla muestra los tiempos de cocción predeterminados para todos los programas automáticos.

9.1 Programas automáticos

Número del programa	Nombre del programa
1	ROSBIF
2	CERDO ASADO
3	POLLO ENTERO
4	PIZZA
5	MAGDALENAS
6	QUICHE LORRAINE
7	PAN BLANCO
8	PATATAS GRATINADAS
9	LASAÑA

9.2 Programas automáticos

1. Encienda el aparato.
2. Toque .
La pantalla muestra el número del programa automático (1 – 9).
3. Toque \wedge o \vee para elegir el programa automático.
4. Toque OK o espere cinco segundos hasta que el aparato empiece automáticamente a funcionar.
5. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. El símbolo \mapsto parpadea.
6. Toque un sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
7. Desactive el aparato.

9.3 Programas automáticos con introducción de peso

Al ajustar el peso de la carne, el aparato calcula el tiempo de asado.

1. Encienda el aparato.
2. Toque .
3. Toque \wedge o \vee para ajustar el programa de peso.
La pantalla muestra: el tiempo de cocción, el símbolo de duración \mapsto , un peso por defecto y una unidad de medida (kg, g).

4. Toque OK o bien los ajustes se guardarán automáticamente después de cinco segundos. El aparato se enciende.
5. Puede cambiar el valor del peso por defecto con \wedge o \vee . Toque OK.
6. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. \mapsto parpadea.
7. Toque un sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
8. Desactive el aparato.

9.4 Programas automáticos con sonda térmica (modelos seleccionados)

La temperatura interior del alimento está predeterminada y fija en los programas con sonda térmica. El programa termina cuando el aparato alcanza la temperatura interior programada.

1. Active el aparato.
2. Toque .
3. Instale la sonda térmica. Consulte "Sonda térmica".
4. Toque \wedge o \vee para ajustar el programa de la sonda térmica.
La pantalla muestra el tiempo de cocción, \mapsto y ? .

5. Toque **OK** o bien los ajustes se guardarán automáticamente después de cinco segundos.

Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. **|→|** parpadea.

6. Toque un sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
7. Desactive el aparato.

10. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Sonda térmica

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

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



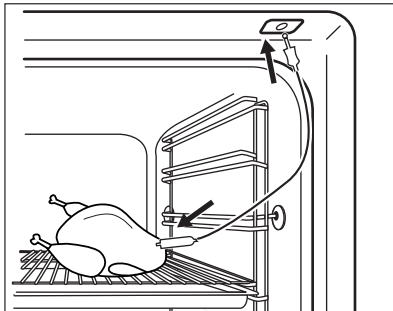
PRECAUCIÓN!

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. Coloque la punta de la sonda térmica (con **↗** en el tirador) en el centro de la carne.
3. Coloque el enchufe de la sonda térmica en la toma de la parte superior de la cavidad.



La pantalla muestra **↗** intermitente y la temperatura interior programada predeterminada. La temperatura es de 60 °C durante el primer uso y el último valor ajustado para cada uso siguiente.



Cuando se enchufa el sensor de temperatura interna en la toma, se cancelan los ajustes de las funciones del reloj.

4. Toque **∧** o **∨** para ajustar la temperatura interna.
5. Toque **OK** o bien los ajustes se guardarán automáticamente después de 5 segundos.



Puede ajustar la temperatura interior solo cuando **↗** parpadee. Si la pantalla muestra **↗** pero no parpadea antes de que ajuste la temperatura interior, toque **↘** y **∧** o **∨** para ajustar un valor nuevo.

6. Ajuste la función y temperatura del horno.

La pantalla muestra la temperatura interior actual y el símbolo de

calentamiento **----**.

Mientras el aparato calcula la duración aproximada, la pantalla muestra el contador. Cuando termina el primer cálculo, la pantalla muestra la duración aproximada de la cocción.

El aparato sigue calculando el tiempo durante la cocción. La pantalla se actualiza a intervalos con el valor de la nueva duración.

i Cuando se cocina con el sensor de temperatura interna, puede cambiar la temperatura mostrada en la pantalla. Después de conectar el sensor a la toma y de ajustar una función y la temperatura del horno, la pantalla muestra la temperatura interna actual.

Toque **»»»** repetidamente para ver otras tres temperaturas:

- la temperatura interior ajustada
- la temperatura actual del horno
- la temperatura interior actual.

Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, suena una señal durante dos minutos y el valor de la temperatura interna y **?** parpadean. El aparato se apaga.

7. Pulse un sensor para desactivar la señal acústica.
8. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la carne del aparato.



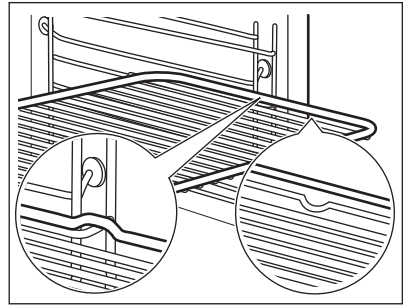
ADVERTENCIA!

Tome las debidas precauciones cuando extraiga la sonda térmica. Está muy caliente. Corre el riesgo de quemarse.

10.2 Inserción de los accesorios

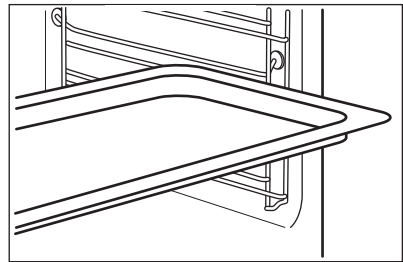
Parrilla:

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



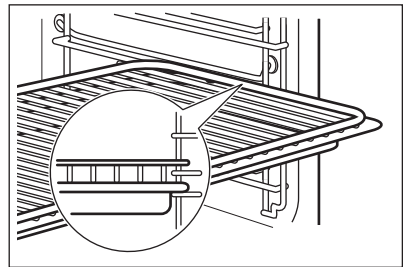
Bandeja/ Bandeja honda:

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



Parrilla y bandeja /bandeja hondajuntas:

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



Las pequeñas hendiduras en la parte superior incrementan la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

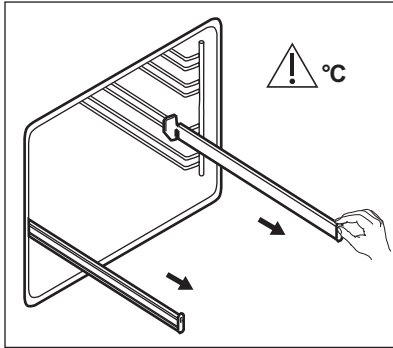
10.3 Carriles telescópicos

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

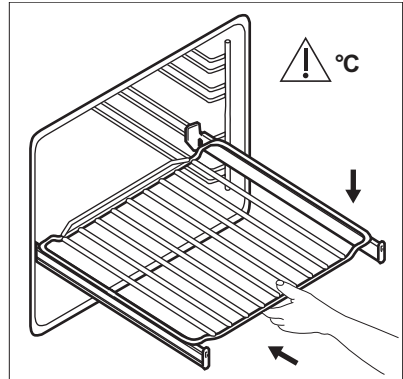
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.

- !** **PRECAUCIÓN!** No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

1. Saque los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.



2. Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el horno.



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

11. FUNCIONES ADICIONALES

11.1 Uso de la función Favoritos

Utilice esta función para guardar sus ajustes favoritos de temperatura y tiempo de un programa o función del horno.

1. Ajuste la temperatura y el tiempo para una función o programa del horno.
 2. Mantenga pulsada **☆** durante más de tres segundos. Sonará una señal acústica.
 3. Apague el aparato.
- **Para activar la función**, toque **☆**. El aparato activa su programa favorito.




- i** Cuando la función está activa, puede cambiar la hora y la temperatura.

- **Para desactivar la función**, toque **⌚**. El aparato desactiva su programa favorito.

11.2 Uso del bloqueo de seguridad para niños

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

- i** La puerta permanece bloqueada durante la limpieza pirolítica. Aparecerá un mensaje en la pantalla al pulsar un sensor.



1. También puede utilizarlo cuando el horno está apagado. No ajuste una función de cocción.
2. Pulse y mantenga pulsada  durante 3 segundos.
3. Mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 2 segundos. Sonará una señal acústica. La pantalla muestra SAFE. La puerta está bloqueada. Para desactivar el bloqueo de seguridad, repita el paso 3.

11.3 Uso de la tecla de bloqueo

Puede activar la función únicamente cuando el horno esté funcionando.

La Tecla de Bloqueo impide un cambio accidental de la función del horno.

1. Para activar la función, encienda el horno.
2. Active una función o ajuste del horno.

3. Mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 2 segundos. Suena una señal. El bloqueo se muestra en la pantalla. Para desactivar la función de bloqueo, repita el paso 3.



La puerta permanece bloqueada durante la limpieza pirolítica. Aparecerá un mensaje en la pantalla al tocar un sensor.








Puede desactivar el horno cuando la función de bloqueo esté activada. Al apagar el horno, la función de bloqueo se desactiva.



11.4 Uso del menú de ajustes

El menú de ajustes sirve para activar o desactivar funciones del menú principal. La pantalla muestra SET y el número del ajuste.

	Descripción	Valor para ajustar
1	INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	ENCENDIDO/APAGADO
2	AVISO DE LIMPIEZA	ENCENDIDO/APAGADO
3	TONO DE TECLAS ¹⁾	CLIC / PITIDO/ APAGADO
4	TONO DE FALLO	ENCENDIDO/APAGADO
5	MODO DEMO	Código de activación: 2468
6	MENÚ SERVICIO	-
7	RESETEAR VALORES	SÍ/NO



¹⁾ El tono del sensor ENCENDIDO / APAGADO no se puede desactivar.

1. Pulse y mantenga pulsada  durante 3 segundos. La pantalla muestra SET1 y "1" parpadea.
2. Pulse  o  para fijar el ajuste.
3. Pulse **OK**.
4. Pulse  o  para cambiar el valor del ajuste.
5. Pulse **OK**.

Para salir del menú de ajustes, pulse  o mantenga presionada .

11.5 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva automáticamente transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

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

11.6 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 sensores durante el brillo nocturno (aparte

de ENCENDIDO/APAGADO), la pantalla vuelve al modo de brillo diurno durante los 10 segundos siguientes.

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

11.7 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.

11.8 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.

12. 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.

12.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las tablas siguientes le proporcionan los ajustes estándares de

temperatura, tiempo de cocción y posición de la parrilla.

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

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

Repostería

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

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

Carnes y pescados

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

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









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










Tiempos de cocción

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









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

12.2 Horneado y asado








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

 REPOSTERÍA						
	 Bóveda + calor inferior		 Cocción ventil. + resistencia		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Merengues	120	3	120	3	80 - 100	Bandeja
Merengues, precaliente el horno vacío, dos niveles	-	-	120	2 y 4	80 - 100	Bandeja
Bollos, precaliente el horno vacío	190	3	190	3	12 - 20	Bandeja
Bollos rellenos de crema	190	3	170	3	25 - 35	Bandeja
Bollos rellenos de crema, dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	Bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	Molde de pastel, Ø 24 cm
Tarta Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Molde de pastel, Ø 20 cm






Precaliente el horno vacío.








 PAN Y PIZZA						
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pan blanco, 1 - 2 trozos, 0,5 kg cada	190	1	190	1	60 - 70	-
Pan de centeno, no se necesita precalentar	190	1	180	1	30 - 45	Molde para pan
Pan/Rollitos, 6 - 8 panecillos	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	Bandeja
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bandeja / Bandeja honda
Bollitos	200	3	190	3	10 - 20	Bandeja

Precaliente el horno vacío.
Use el molde de repostería.






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

Use el segundo nivel.
Utilice la parrilla.

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

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

Use el segundo nivel.






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

12.3 Grill

Precaliente el horno vacío.

Use el cuarto nivel.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.





 GRILL			
	 (kg)	 (min)	 (min)
		1ª cara	2ª cara
Filetes de solomillo, 4 piezas	0.8	12 - 15	12 - 14
Bistec de vaca, 4 piezas	0.6	10 - 12	6 - 8
Salchichas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Chuletas de cerdo, 4 piezas	0.6	12 - 16	12 - 14
Pollo, medio, 2	1	30 - 35	25 - 30
Brochetas, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pechuga de pollo, 4 piezas	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburguesas, 6	0.6	20 - 30	-
Filete de pescado, 4 piezas	0.4	12 - 14	10 - 12
Sándwiches tostados, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tostadas, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





12.4 Grill Turbo





Precaliente el horno vacío.





Use el primer o el segundo nivel.





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



 VACUNO		
	 (°C)	 (min)
Rosbif o filete, poco hecho	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete, muy hecho	170 - 180	8 - 10

 CERDO		
	 (°C)	 (min)
Paletilla / Cuello / Jamón, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Chuletas / Costillas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo precocinado, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

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

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

 AVES		
	 (°C)	 (min)
Aves troceadas, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50
Pollo, medio, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50
Pollo, pularda, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pavo, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pavo, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

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






12.5 Cocción lenta

Esta función sirve para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras. No se aplica a: aves, cerdo asado grasoso asados en cazuela. Sonda térmica la temperatura no debe ser superior a 65 °C.






1. Dore la carne 1 - 2 minutos por cada lado en una sartén muy caliente.
2. Coloque la carne en la bandeja o directamente sobre la parrilla. Coloque una bandeja debajo de la parrilla para recoger la grasa.






Cocine siempre sin tapa cuando utilice esta función.

3. Utilice la Sonda térmica.
4. Seleccione la función: Cocción lenta . Puede ajustar la temperatura del horno entre 80 °C y 150 °C los primeros 10 minutos. El valor predeterminado es 90 °C. Ajuste la temperatura para Sonda térmica.
5. Después de 10 minutos, el horno baja automáticamente la temperatura a 80 °C.

 Ajuste la temperatura a 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Filetes	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filete de ternera	1 - 1.5	90 - 150	3
Rosbif	1 - 1.5	120 - 150	1
Ternera asada	1 - 1.5	120 - 150	1

12.6 Descongelar

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

	 (kg)	 Tiempo de descongelación (min)	 Tiempo de des- congelación pos- terior (minutos)	
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Pasteles	1.4	60	60	-

12.7 Conservas y encurtidos

Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.

No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.

Use el primer nivel.

No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.




Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.





Los botes no se pueden tocar entre sí.





Ponga aproximadamente 1/2 litro de agua en la bandeja de horno para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.

Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35 - 60 minutos con frascos de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Ajuste la temperatura a 160 - 170 °C.

	FRUTAS SILVESTRES	
	 (min) Cocer hasta que empiecen a su- bir burbujas	
Fresas / Arándanos / Frambuesas / Uvas espina maduras	35 - 45	

	FRUTA DE HUESO	
	 (min) Cocer has- ta que em- piecen a subir bur- bujas	 (min) Continuar la cocción a 100 °C
Melocotones / Membrillos / Ciruelas	35 - 45	10 - 15

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





12.8 Secado - Cocción ventil. + resistencia





Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.

Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar, a ser posible durante una noche para terminar el secado.




Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.



 VERDURAS		
	 (°C)	 (h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8

 VERDURAS		
	 (°C)	 (h)
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Ajuste la temperatura a 60 - 70 °C.

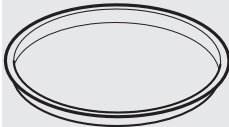
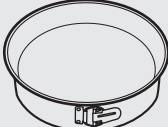


 FRUTA	
	 (h)
Ciruelas	8 - 10
Albaricoques	8 - 10
Manzanas en rodajas	6 - 8
Peras	6 - 9

12.9 Sonda térmica

	 (°C)
Ternera asada	75 - 80
Codillo de ternera	85 - 90
Rosbif poco hecho	45 - 50
Rosbif en su punto	60 - 65
Rosbif muy hecho	70 - 75
Paleta de cerdo	80 - 82
Pierna de cerdo	75 - 80
Cordero	70 - 75
Pollo	98
Liebre	70 - 75
Trucha / Pargo	65 - 70
Atún / Salmón	65 - 70






12.10 Horneado húmedo + ventil.. accesorios recomendados






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

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

12.11 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

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

12.12 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

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

				 (°C)	 (min)	
Mantecados	Cocción ventil. + resistencia	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Bóveda + calor inferior	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.
Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasera	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. Dele la vuelta a la mitad del tiempo. Precaliente el horno 3 minutos.

13. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpe la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y detergente suave.

Limpe las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.

Elimine las manchas resistentes con limpiadores especiales para hornos.



Uso diario

Limpe el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor con la bandeja de grill.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro. No lave los accesorios en el lavavajillas.

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

13.2 Hornos de acero inoxidable o aluminio

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

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

13.3 Extracción de los carriles de apoyo

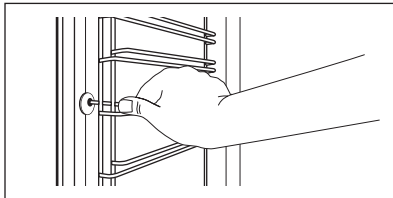
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo .



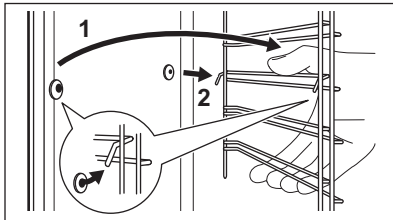
PRECAUCIÓN!

Tenga precaución al retirar los paneles de los estantes.

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



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



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.



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

13.4 Pirólisis



PRECAUCIÓN!

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.




El procedimiento de limpieza pirolítica no se iniciará:

- si no ha desconectado el enchufe de la sonda térmica de la toma de corriente. En algunos modelos, la pantalla muestra "C2" cuando se produce este error.
- si no ha cerrado completamente la puerta del horno. En algunos modelos, la pantalla muestra "C3" cuando se produce este error.



PRECAUCIÓN!

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

Durante la limpieza pirolítica, la puerta está bloqueada. El símbolo  y las barras del indicador de calentamiento se encienden hasta que la puerta se desbloquea. La puerta se desbloquea cuando la temperatura en el interior del horno está por debajo de las condiciones de seguridad y la limpieza pirolítica ha terminado.

Durante la limpieza pirolítica, la lámpara permanece apagada.


1. Retire manualmente los restos de suciedad más gruesos.
2. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
3. Encienda el horno.
4. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre "Pyro" y el número del programa de limpieza.
5. Pulse OK.
6. Toque \wedge o \vee para definir la duración del proceso de limpieza:

Opción	Descripción
1	1:00 para una limpieza ligera
2	1:30 para una limpieza estándar
3	2:30 para una limpieza completa

Puede utilizar la función Fin para retrasar el inicio del proceso de limpieza.

7. Pulse OK para confirmar.

13.5 Aviso de limpieza

Para recordarle que la limpieza pirolítica es necesaria, el símbolo de aviso de limpieza parpadea en la pantalla  después de cada desactivación del aparato durante los siguientes 10 segundos.



El aviso de limpieza se apaga:

- cuando termina la limpieza pirolítica.
- si lo desactiva en los ajustes básicos. Consulte "Utilización del menú de ajustes".

13.6 Extracción e instalación de la puerta

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



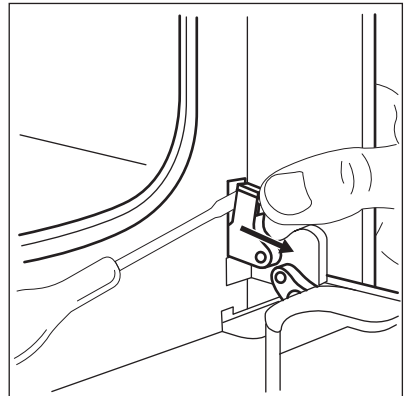
La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.



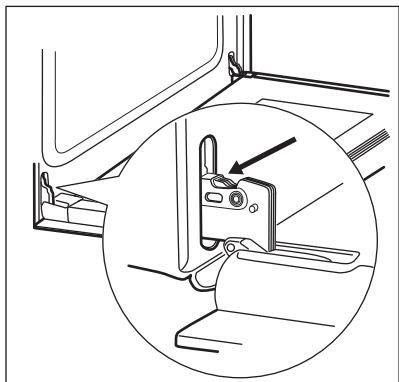
PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

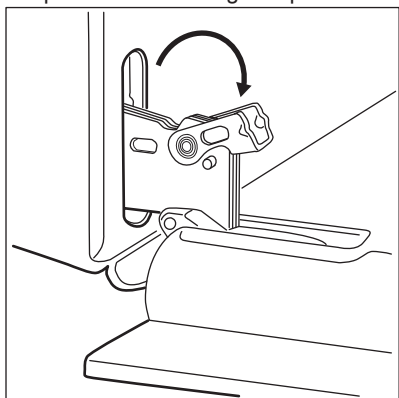
1. Abra completamente la puerta y localice la bisagra del lado derecho de la puerta.
2. Utilice un destornillador para levantar y girar completamente la palanca de la bisagra derecha.



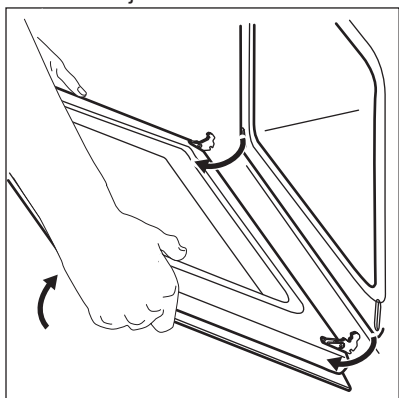
3. Localice la bisagra del lado izquierdo de la puerta.



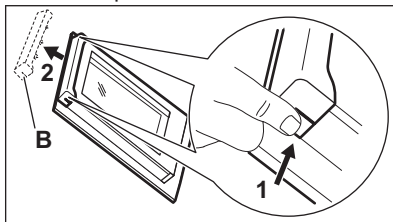
4. Levante y gire completamente la palanca de la bisagra izquierda.



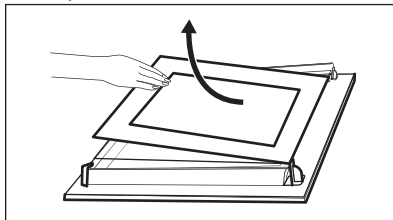
5. Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desengancharla.



6. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.
7. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.

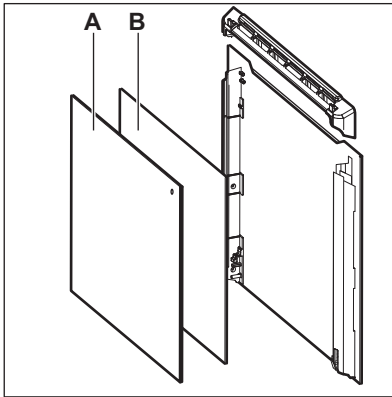


8. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
9. Sujete los paneles de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalos uno a uno con cuidado. Empiece por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.

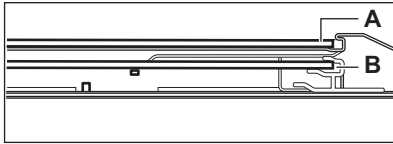


10. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas. Una vez finalizada la limpieza, coloque el panel de cristal y la puerta del horno. Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.



Asegúrese de que coloca el panel de cristal central en los soportes correctamente.



13.7 Cambio de la bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el horno.
Espere a que se haya enfriado el horno.
2. Desconecte el horno de la red.
3. Coloque un paño en el fondo de la cavidad.



PRECAUCIÓN!

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

La bombilla trasera

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

14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS





ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

14.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
El horno no calienta.	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 no muestra la hora si está apagada.	La pantalla está apagada.	Toque  y  al mismo tiempo para volver a activar la pantalla.
La sonda térmica no funciona.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra "C2".	Desea iniciar la función Pirólisis o Descongelar, pero no ha retirado el enchufe de la sonda térmica de la toma.	Desconecte la clavija de la sonda térmica del conector.
La pantalla muestra "C3".	La función de limpieza no funciona. No ha cerrado completamente la puerta o el cierre de la puerta está defectuoso.	Cierre completamente la puerta.

Problema	Posible causa	Solución
En la pantalla aparece "F102".	<ul style="list-style-type: none"> No ha cerrado completamente la puerta. El cierre de la puerta está averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre completamente la puerta. Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. Si "F102" vuelve a aparecer en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> 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.
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo".	El modo de demostración está activado.	Consulte "Utilización del menú de ajustes" en el capítulo "Funciones adicionales".

14.2 Datos de servicio

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

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

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

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

15. EFICACIA ENERGÉTICA

15.1 Hoja de información del producto

Información de producto según EU 65-66/2014

Nombre del proveedor	Electrolux	
Identificación del modelo	COE7P31B 949498441 COE7P31X2 949498433 COE7P31V 949498447 EOE7P31X 949498424	
Índice de eficiencia energética	81.2	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	72 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	COE7P31B	32.6 kg
	COE7P31X2	32.1 kg
	COE7P31V	32.6 kg
	EOE7P31X	32.3 kg

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

15.2 Ahorro de energía



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

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el horno funciona. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la

puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

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

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

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

Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

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

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos,

seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada



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

Horneado húmedo + ventil.


Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.


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

Desactivación de la pantalla

Puede apagar la pantalla. Mantenga pulsados  y  simultáneamente. Para encender, repita este paso.

16. 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



867355042-E-102020

