

EOA9S31CX
KOAAS31CX



ES

Horno de vapor

Manual de instrucciones

Aprovecha al máximo tu electrodoméstico

Visita electrolux.com/getstarted para consultar tu manual digital, guías de producto en vídeo y obtener ayuda y soporte.



Electrolux

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un aparato Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así pues, siempre que lo utilice, puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

Consulte en nuestro sitio web:



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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registerelectrolux.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

| | |
|---|-----------|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 5 |
| 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... | 5 |
| 1.2 Seguridad general..... | 6 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... | 7 |
| 2.1 Instalación..... | 7 |
| 2.2 Conexión eléctrica..... | 8 |
| 2.3 Uso del aparato..... | 8 |
| 2.4 Mantenimiento y limpieza..... | 9 |
| 2.5 Cocción al vapor..... | 9 |
| 2.6 Luces interiores..... | 10 |
| 2.7 Asistencia..... | 10 |
| 2.8 Eliminación..... | 10 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... | 11 |
| 3.1 Descripción general..... | 11 |
| 3.2 Accesorios..... | 11 |
| 4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO..... | 13 |
| 4.1 Panel de control..... | 13 |
| 4.2 Pantalla..... | 13 |
| 5. ANTES DEL PRIMER USO..... | 16 |
| 5.1 Limpieza inicial | 16 |
| 5.2 Primera conexión..... | 16 |
| 5.3 Conexión inalámbrica..... | 16 |
| 5.4 Licencias de software..... | 17 |
| 5.5 Cómo configurar: Dureza agua..... | 17 |
| 6. USO DIARIO..... | 19 |
| 6.1 Cómo configurar: Funciones de cocción..... | 19 |
| 6.2 Instrucciones de uso: Compartimento de agua..... | 20 |
| 6.3 Cómo configurar: Steamify - Cocción al vapor..... | 21 |
| 6.4 Cómo configurar: Modo de cocción al vacío..... | 22 |
| 6.5 Cómo configurar: Cocción asistida..... | 23 |
| 6.6 Funciones de cocción..... | 24 |
| 7. FUNCIONES DEL RELOJ..... | 28 |
| 7.1 Descripción de las funciones del reloj..... | 28 |
| 7.2 Cómo configurar: Funciones de reloj..... | 28 |
| 8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS..... | 32 |
| 8.1 Inserción de accesorios..... | 32 |
| 8.2 Sonda térmica..... | 32 |
| 8.3 Utilización de los carriles telescópicos..... | 35 |
| 9. FUNCIONES ADICIONALES..... | 37 |
| 9.1 Desconexión automática..... | 37 |
| 9.2 Ventilador de enfriamiento..... | 37 |
| 10. CONSEJOS..... | 38 |
| 10.1 Recomendaciones de cocción..... | 38 |
| 10.2 Horneado húmedo + ventilador..... | 38 |

| | |
|--|-----------|
| 10.3 Horneado húmedo + ventilador. accesorios recomendados..... | 39 |
| 10.4 Tablas de cocción para organismos de control..... | 39 |
| 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... | 43 |
| 11.1 Notas sobre la limpieza..... | 43 |
| 11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo..... | 43 |
| 11.3 Instrucciones de uso: Limpieza vapor..... | 44 |
| 11.4 Aviso De Limpieza..... | 44 |
| 11.5 Instrucciones de uso: Descalcificación..... | 44 |
| 11.6 Instrucciones de uso: Recordatorio de descalcificación..... | 45 |
| 11.7 Instrucciones de uso: Sistema generador de vapor - Aclarado..... | 45 |
| 11.8 Instrucciones de uso: Recordatorio de secado..... | 46 |
| 11.9 Instrucciones de uso: Desecar..... | 46 |
| 11.10 Cómo quitar e instalar: Cristales de puerta..... | 46 |
| 11.11 Cómo cambiar: Luz..... | 47 |
| 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 49 |
| 12.1 Qué hacer si..... | 49 |
| 12.2 Cómo administrar: Códigos de error..... | 51 |
| 12.3 Datos de servicio..... | 53 |
| 13. EFICACIA ENERGÉTICA..... | 54 |
| 13.1 Información del producto y Hoja de información del producto*..... | 54 |
| 13.2 Ahorro de energía..... | 54 |
| 14. ESTRUCTURA DEL MENÚ..... | 56 |
| 14.1 Menú..... | 56 |
| 14.2 Submenú para: Limpieza..... | 56 |
| 14.3 Submenú para: Opciones..... | 57 |
| 14.4 Submenú para: Conexiones..... | 57 |
| 14.5 Submenú para: Configuración..... | 57 |
| 14.6 Submenú para: Asistencia..... | 58 |
| 15. ¡ES MUY FÁCIL!..... | 59 |
| 16. TOME UN ATAJO..... | 62 |

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 y dispositivos móviles con My Electrolux.
- 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.
- 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.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

| | |
|--|--------------|
| Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera) | 600 (600) mm |
| Ancho del armario | 550 mm |
| Profundidad del armario | 605 (580) 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 | 549 mm |
| Anchura de la parte trasera del aparato | 548 mm |
| Fondo del aparato | 567 mm |
| Fondo empotrado del aparato | 546 mm |
| Fondo con la puerta abierta | 1017 mm |
| Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior | 550 x 20 mm |
| Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera. | 1500 mm |
| Tornillos de montaje | 4 x 12 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.

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.
- Cerciérese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.

- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.

 **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

 **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

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

2.5 Cocción al vapor

 **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Pueden liberarse vapores.
- Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

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 se debe utilizar para la iluminación doméstica.
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia

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

2.8 Eliminación

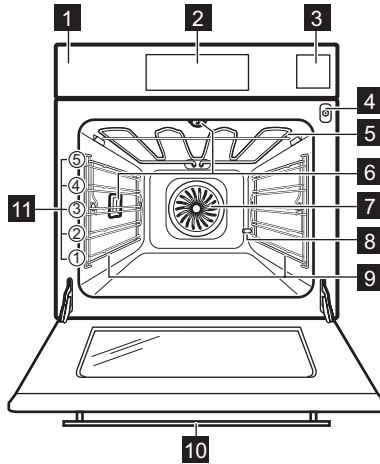
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

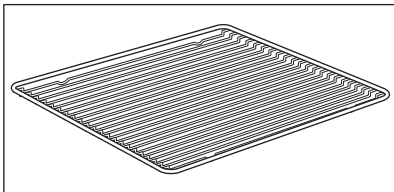
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Descripción general



- 1** Panel de mandos
- 2** Pantalla
- 3** Compartimento de agua
- 4** Toma de la sonda térmica
- 5** Resistencia
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Tubo de salida de descalcificación
- 9** Carril de apoyo, extraíble
- 10** Cámara en el asa
- 11** Posiciones de los estantes

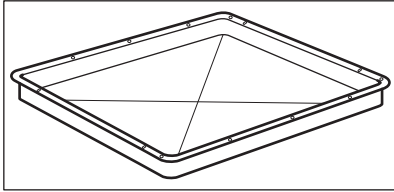
3.2 Accesorios



Parrilla

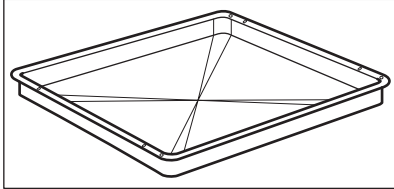
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



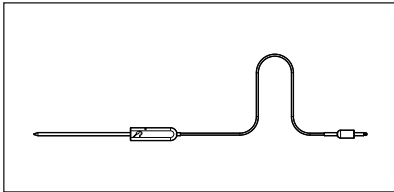
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



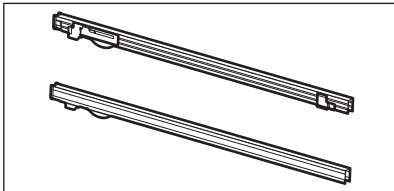
Bandeja honda

Para hornear y asar o como bandeja grasera.



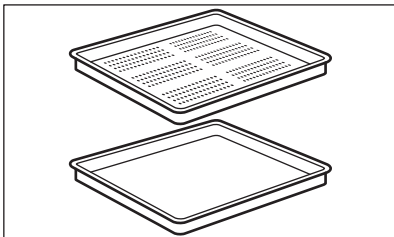
Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



Carriles telescópicos

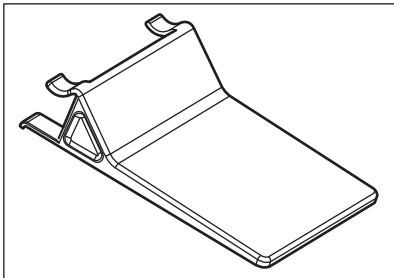
Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.



Utensilios de cocción al vapor

Un recipiente para alimentos perforado y otro sin perforar.

Los utensilios de cocción al vapor drenan el agua de condensación de los alimentos durante la cocción al vapor. Utilícelos para preparar verduras, pescado, pechugas de pollo. El ajuste no es adecuado para alimentos que deban remojar en agua, p. ej., arroz, polenta, pasta.

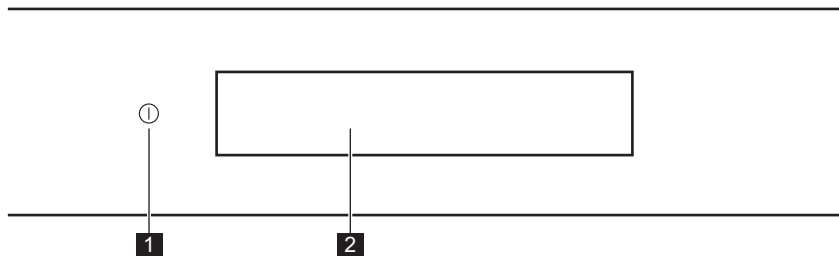


Protección de la cámara

Impide que la luz se refleje en las fotos.

4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

4.1 Panel de control



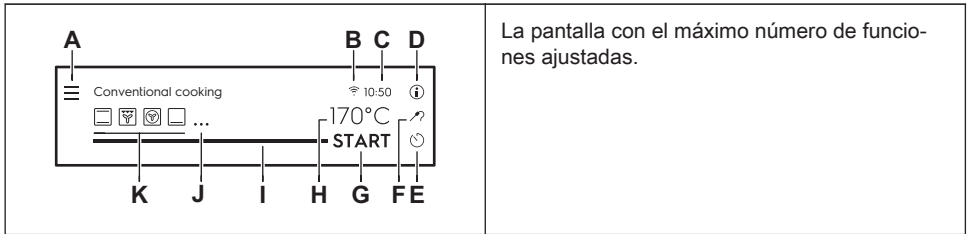
| | Función | Observaciones |
|----------|---------------------|---|
| 1 | Encendido / Apagado | Mantenga pulsado para encender y apagar el horno. |
| 2 | Pantalla | Muestra los ajustes actuales del horno. |

| | | |
|--|---|---|
| Pulse | Mover | Mantener pulsado |
| <p>Touchar a superfície com a ponta dos dedos.</p> | <p>Deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.</p> | <p>Touchar a superfície durante 3 segundos.</p> |

4.2 Pantalla

| | |
|--|---|
| | <p>Después de encenderse, la pantalla muestra la pantalla principal con las funciones de cocción y la temperatura predeterminada.</p> |
| | <p>Si no utiliza el horno durante 2 minutos, la pantalla pasa al modo de espera.</p> |
| | <p>Al cocinar, la pantalla muestra las funciones ajustadas y otras opciones disponibles.</p> |

CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO



La pantalla con el máximo número de funciones ajustadas.

- A. Menú / Atrás
- B. Wi-Fi
- C. Hora
- D. Información
- E. Temporizador
- F. Sonda térmica (solo modelos seleccionados)
- G. INICIO/PARADA
- H. Doméstico
- I. Barra de progreso / Enganche deslizante
- J. Muy hecho
- K. Funciones de cocción

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos - para navegar en la pantalla.









| | | | |
|--|---|--|---|
| OK | < | ↶ | ☑ |
| Para confirmar la selección o el ajuste. | Para confirmar la selección/el ajuste o retroceder un nivel en el menú. | Para retroceder un nivel en el menú/deshacer la última acción. | Para activar y desactivar las opciones. |

Indicadores de función Alarma acústica - cuando finaliza el tiempo de cocción ajustado, suena la señal.

| | | |
|---------------------------|--|----------------------------------|
| 🔔 | 🔔 +STOP | 🔔 |
| La función está activada. | La función está activada. La cocción se detiene automáticamente. | La alarma acústica está apagada. |

Indicadores de temporizador

CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO




| Indicadores de pantalla | | | | |
|--|---|--|--|---|
|  Para ajustar la función: Ajuste de la hora de inicio. |  Para cancelar el ajuste. |  El temporizador comienza después de cerrar la puerta del horno. |  El temporizador comienza cuando el horno alcanza la temperatura ajustada. |  El temporizador comienza cuando comienza la cocción. |
| Indicadores de función de puerta | | | | |
|  La puerta del horno está bloqueada. | | | | |
| Indicadores Wi-Fi - El horno se puede conectar a wifi. | | | | |
|  La conexión Wi-Fi está activada. | |  La conexión Wi-Fi está desactivada. | | |

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

| | | |
|--|--|---|
|  |  |  |
| Paso 1 Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno. | Paso 2 Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza". | Paso 3 Coloque los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial. |


5.2 Primera conexión


La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Volumen del timbre, Dureza agua, Hora.

5.3 Conexión inalámbrica

Para conectar el horno necesita:

- Red inalámbrica con la conexión a Internet.

| | |
|---------------|--|
| Paso 1 | Encienda el horno. |
| Paso 2 | Pulse Menú / Ajustes / Conexiones. |
| Paso 3 | Deslice o pulse  para activar Wi-Fi. |
| Paso 4 | Elija la red inalámbrica con la conexión a Internet. El módulo inalámbrico del horno arranca en 90 segundos. |

Para configurar la conexión inalámbrica en cualquier otro momento, pulse  en la pantalla.

Tome un atajo



| | |
|------------|----------------------------------|
| Frecuencia | 2412 - 2484 MHz |
| Protocolo | IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM |






| | |
|--------------|------------------------|
| Potencia máx | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
|--------------|------------------------|

5.4 Licencias de software

| |
|--|
| El software incluido contiene software licenciado por BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 y otros. |
| Puede consultar la versión completa de la licencia en: Ajustes básicos / Asistencia / Licencia. |
| Puede descargar el código fuente del software de código abierto utilizado en el producto a través del enlace de la página web del producto. |
| Busque el modelo de horno y la versión de software de módulo Wi-Fi en http://electrolux.opensoftwarerepository.com , dentro de la carpeta "NIUX". |

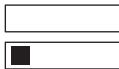



5.5 Cómo configurar: Dureza agua

Cuando conecte el horno a la electricidad, debe ajustar el nivel de dureza del agua. Utilice el papel de prueba suministrado con el equipo de vapor.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Paso 1 Introduzca el papel de prueba en el agua durante aproximadamente 1 segundo. No ponga el papel de prueba en agua corriente. | Paso 2 Agite el papel de prueba para eliminar el exceso de agua. | Paso 3 Tras 1 minuto, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla. | Paso 4 Ajuste la dureza del agua: Menú / Ajustes / Configuración / Dureza agua. |
| <p> Los colores de las zonas de reacción continúan cambiando. No verifique la dureza del agua más de 1 un minuto después de la prueba.</p> | | | |
| <p>Puede cambiar la dureza del agua en el menú: Ajustes / Configuración /Dureza agua.</p> | | | |

En la tabla siguiente 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 los valores de la tabla, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

ANTES DEL PRIMER USO

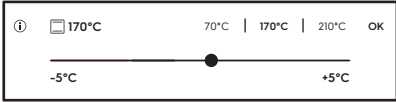
| Dureza agua | | Tira de prueba | Depósito de calcio (mmol/l) | Depósito de calcio (mg/l) | Clasificación del agua |
|-------------|-----------|---|-----------------------------|---------------------------|------------------------|
| Clase | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 1.3 | 0 - 50 | blanda |
| 2 | 7 - 14 |  | 1.3 - 2.5 | 50 - 100 | semidura |
| 3 | 14 - 21 |  | 2.5 - 3.8 | 100 - 150 | dura |
| 4 | más de 21 |  | más de 3,8 | más de 150 | muy dura |

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

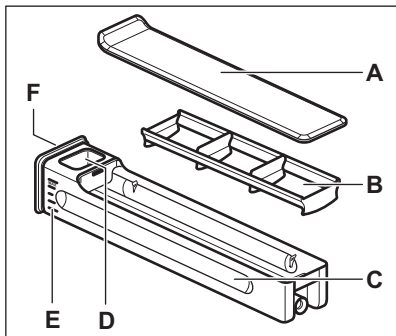
6.1 Cómo configurar: Funciones de cocción

| | |
|---------------|---|
| Paso 1 | Encienda el horno. |
| Paso 2 | Seleccione la función de cocción. La pantalla muestra las funciones de cocción predeterminadas. Para ver más funciones de cocción, pulse ● ● ● . |
| Paso 3 | Pulse °C. La pantalla cambia a los valores de temperatura.  |
| Paso 4 | Mueva el dedo en el control deslizante para ajustar la temperatura. |
| Paso 5 | Pulse OK. |
| Paso 6 | Pulse START . Sonda térmica puede enchufarse en cualquier momento, antes o durante el proceso de cocción. |
| Paso 7 | Pulse STOP para desactivar la función de cocción. |
| Paso 8 | Apague el horno. |

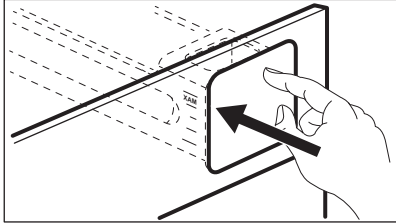
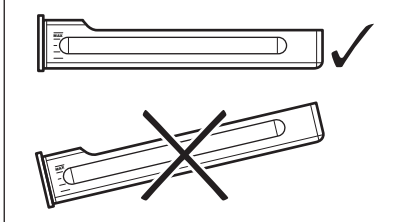
Tome un atajo



6.2 Instrucciones de uso: Compartimento de agua



- A. Tapa
- B. Rompeolas
- C. Cuerpo del compartimento
- D. Orificio de llenado
- E. Escala
- F. Tecla delantera


| | | |
|----------------------|---|--|
| <p>Paso 1</p> | <p>Pulse el botón frontal del compartimento de agua. Saldrá del horno</p>  | |
| <p>Paso 2</p> | <p>Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo. Puede hacerlo de dos formas:</p> <p>A: deje el compartimento de agua dentro del horno y vierta agua desde un contenedor,</p> <p>B: extraiga el compartimento de agua del horno y llénelo con el grifo.</p> | |
| <p>Paso 3</p> | <p>Lleve el cajón en posición horizontal para evitar que se derrame el agua.</p>  | |
| <p>Paso 4</p> | <p>Cuando viene el compartimento de agua, insértelo en la misma posición. Presione la tecla delantera hasta que el compartimento de agua esté dentro del horno.</p> | |
| <p>Paso 5</p> | <p>Vacíe el compartimento de agua después de cada uso.</p> | |




PRECAUCIÓN!

Mantenga el compartimento de agua alejado de superficies calientes.

6.3 Cómo configurar: Steamify - Cocción al vapor


| | |
|--|--|
| Paso 1 | Encienda el horno. |
| Paso 2 | Pulse  para ajustar una función de cocción al vapor. |
| Paso 3 | Pulse °C para ajustar la temperatura. La pantalla cambia a los valores de temperatura. |
| Paso 4 | Mueva el dedo en el control deslizante para ajustar la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor depende de la temperatura ajustada. |
| Vapor para cocinar al vapor 50 - 100 °C | Para cocinar al vapor verduras, granos, legumbres, mariscos, terrinas y postres de cuchara. |
| Vapor para guisar 105 - 130 °C | Para cocinar carne o pescado guisados y estofados, pan y aves, así como pasteles de queso y cazuelas. |
| Vapor para un crujiente suave 135 - 150 °C | Para carnes, cazuelas, verduras rellenas, pescado y gratinado. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa con una superficie crujiente. Si ajusta el temporizador, la función de grill se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato un gratinado suave. |
| Vapor para hornear y asar 155 - 230 °C | Para platos asados y horneados carnes, pescados, aves, hojaldre relleno, tartas, muffins, gratinado, verduras y platos de panadería. Si ajusta el temporizador y colocado en la comunidad en el primer nivel, el calor inferior se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato una base crujiente. |
| Paso 5 | Pulse OK para confirmar. |


| | |
|-----------------------|--|
| <p>Paso 6</p> | <p>Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel máximo (unos 950 ml). La reserva de agua es suficiente para unos 50 minutos. Utilice la escala del compartimento de agua.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> ADVERTENCIA! Use únicamente agua de grifo filtrada. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No vierta líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.</p> </div> |
| <p>Paso 7</p> | <p>Seque el cajón de agua húmedo con un paño suave. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.</p> |
| <p>Paso 8</p> | <p>Pulse START . El vapor aparece transcurridos unos 2 minutos. Una señal avisa del momento en que el horno alcanza la temperatura programada.</p> |
| <p>Paso 9</p> | <p>Una señal acústica avisa de que el compartimento de agua se queda sin agua. Rellene el compartimento de agua. Al final de un ciclo de cocción al vapor, el ventilador de enfriamiento funciona a mayor velocidad para evacuar el vapor. La señal se emite cuando finaliza el tiempo de cocción.</p> |
| <p>Paso 10</p> | <p>Apague el horno.</p> |
| <p>Paso 11</p> | <p>Vacíe el compartimento de agua después de cada cocción al vapor.</p> |
| <p>Paso 12</p> | <p>El agua residual puede condensarse en el interior. Después de cocinar, abra la puerta con cuidado para evitar el derrame de agua. Cuando el horno este frío, limpie el interior con un paño suave.</p> |

Tome un atajo



6.4 Cómo configurar: Modo de cocción al vacío

| | |
|----------------------|---|
| <p>Paso 1</p> | <p>Encienda el horno. La pantalla muestra las funciones de cocción predeterminadas. Para ver más funciones de cocción, pulse ● ● ● .</p> |
| <p>Paso 2</p> | <p>Pulse  para seleccionar la función: Modo de cocción al vacío.</p> |

| | |
|---------------|--|
| Paso 3 | Pulse OK. |
| Paso 4 | Pulse  para ajustar el temporizador. |
| Paso 5 | Pulse OK. |
| Paso 6 | Pulse °C para ajustar la temperatura y confirmar. |
| Paso 7 | Pulse START . |
| Paso 8 | Puede quedar agua residual en las bolsas de vacío y en la cámara. Después de cocinar, abra la puerta con cuidado para evitar el derrame de agua. Utilice un plato y una toalla para extraer las bolsas de vacío. Cuando el horno esté frío, retire el agua del fondo de la cavidad con una esponja. Seque el interior con un paño suave. |

Tome un atajo





6.5 Cómo configurar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. La temperatura y el tiempo pueden ajustarse a mano según las preferencias del usuario.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático
- Sonda térmica









| | |
|---------------|--|
| Paso 1 | Pulse  . |
| Paso 2 | Pulse  para a Cocción asistida. |
| Paso 3 | Elija una comida o tipo de plato. |
| Paso 4 | Pulse START . |

Tome un atajo












6.6 Funciones de cocción

Funciones de cocción estándar






| Función de cocción | Aplicación |
|--|--|
|  Grill | Para asar al grill 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. |
|  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. |
|  Congelados | Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes. |
|  Cocción convencional | Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja. |
|  Función Pizza | Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente |
|  Calor inferior | Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos. |
|  Steamify | Use vapor para cocinar al vapor, guisar, dorar suavemente, hornear y asar. |




Funciones de cocción especiales

| Función de cocción | Aplicación |
|--|--|
|  <p>Conservar</p> | Para conservar verduras (p.ej. encurtidos). |
|  <p>Desecar alimentos</p> | Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones. |
|  <p>Función Yogur</p> | Para preparar yogur. La luz de esta función está apagada. |
|  <p>Calientaplatos</p> | Para precalentar platos antes de servir. |
|  <p>Descongelar</p> | Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados. |
|  <p>Gratinar</p> | Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para hacer gratines y dorar. |
|  <p>Cocción lenta</p> | Para preparar asados tiernos y jugosos. |
|  <p>Mantener caliente</p> | Para mantener calientes los alimentos. |

| Función de cocción | Aplicación |
|---|---|
|  <p>Horneado húmedo + ventilador</p> | <p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. 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. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético. Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética EN 60350-1. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.</p> |

Funciones del horno de vapor

| Función de cocción | Aplicación |
|--|--|
|  <p>Modo de cocción al vacío</p> | <p>El nombre de función se refiere a un método de cocción en bolsas de plástico selladas al vacío a bajas temperaturas. Consulte la sección Cocción al vacío y el capítulo "Consejos" con las tablas de cocción para más información.</p> |
|  <p>Regenerar con vapor</p> | <p>El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se seque la superficie. Proporciona calor de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato a la vez usando diferentes posiciones de bandeja.</p> |
|  <p>Horneado de pan</p> | <p>Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales de alta calidad en cuanto al crujiente, color y brillo de la capa superior.</p> |
|  <p>Leudar masas</p> | <p>Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se seque y mantiene la elasticidad de la masa.</p> |
|  <p>Vapor Solo</p> | <p>Para cocinar al vapor verduras, guarniciones o pescado.</p> |



| Función de cocción | Aplicación |
|---|---|
|  <p>Humedad Alta</p> | <p>La función es apropiada para cocinar platos delicados como natillas, flanes, terrinas y pescado.</p> |
|  <p>Humedad Media</p> | <p>La función es apropiada para cocinar carne guisada y estofada, así como para pan y masa de levadura dulce. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne está más tierna y jugosa y las masas de levadura tienen una superficie brillante y crujiente.</p> |
|  <p>Humedad Baja</p> | <p>La función es adecuada para carne, aves, platos al horno y guisos. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne está más tierna y jugosa con una superficie crujiente.</p> |


7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Descripción de las funciones del reloj

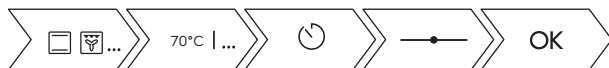
| Función de reloj | Aplicación |
|------------------------------------|---|
| Tiempo de cocción | Para programar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. |
| Ajustes de inicio del temporizador | Para ajustar cuándo comienza a contar el temporizador. |
| Tiempo de finalización | Para ajustar cuándo termina de contar el temporizador. |
| Ajuste de la hora de inicio | Para retrasar el inicio y/o el fin de la cocción. |
| Añadir tiempo | Para prolongar el tiempo de cocción. |
| Avisador | Para configurar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. |

7.2 Cómo configurar: Funciones de reloj

| Cómo ajustar el reloj | |
|-----------------------|---|
| Paso 1 | Pulse  en la pantalla. |
| Paso 2 | Pulse : Ajustes / Configuración / Hora. |
| Paso 3 | Deslice y pulse para ajustar el reloj. |
| Paso 4 | Pulse OK o  . |

| Cómo programar el tiempo de cocción | |
|-------------------------------------|--|
| Paso 1 | Elija una función de cocción y la temperatura. |
| Paso 2 | Pulse  para ajustar el tiempo de cocción. |
| Paso 3 | Mueva el punto en el control deslizante o pulse el icono de tiempo preferido. |
| Paso 4 | Pulse OK. El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente. |

Tome un atajo





| Cómo elegir la opción de inicio / final de cocción. | |
|---|---|
| Paso 1 | Elija una función de cocción y la temperatura. |
| Paso 2 | Pulse para ajustar el tiempo de cocción. |
| Paso 3 | Pulse . |
| Paso 4 | Pulse Ajustes de inicio del temporizador / Tiempo de finalización. |
| Paso 5 | Elija el Ajustes de inicio del temporizador / Tiempo de finalización preferido. |
| Paso 6 | Pulse OK o . |
| Pulse para cancelar la opción de inicio o fin elegida. | |

| Ajustes de inicio del temporizador | Observaciones |
|------------------------------------|---|
| - | El temporizador comienza cuando se enciende. |
| | El temporizador comienza después de cerrar la puerta. |
| | El temporizador comienza cuando comienza la cocción. |
| | El temporizador comienza cuando el horno alcanza la temperatura ajustada. |

| Acción final | Observaciones |
|--------------|--|
| | Al finalizar el tiempo de cocción ajustado suena una señal. |
| | Al finalizar el tiempo de cocción ajustado suena una señal. La cocción se detiene automáticamente. |



FUNCIONES DEL RELOJ

| Acción final | Observaciones |
|--|---|
|  | Al finalizar el tiempo de cocción ajustado, la pantalla muestra un mensaje sin señal de sonido. |

| Cómo retrasar el inicio y el fin de la cocción | |
|--|---|
| Paso 1 | Pulse  en la pantalla. |
| Paso 2 | Mueva el punto en el control deslizante o pulse el icono de tiempo preferido. |
| Paso 3 | Pulse OK. |

Tome un atajo




| Cómo retrasar el inicio sin ajustar el final de la cocción | |
|--|--|
| Paso 1 | Ajuste una función de cocción y la temperatura. |
| Paso 2 | Pulse  . |
| Paso 3 | Pulse  . |
| Paso 4 | Pulse Ajuste de la hora de inicio. |
| Paso 5 | Mueva el punto izquierdo al valor preferido. |
| Paso 6 | Pulse OK. |

| Cómo programar tiempo extra | |
|--|---|
| Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función del horno. | |
| Paso 1 | Pulse el icono de tiempo preferido para prolongar el tiempo de cocción. |
| Paso 2 | Además, seleccione la función de cocción preferida para cambiarla. |


Cómo programar tiempo extra

¿Y si es mejor cambiar el tiempo extra?



Es posible restablecer el tiempo extra.

| | |
|---------------|--|
| Paso 1 | Pulse  . |
| Paso 2 | Mueva el punto en el control deslizante o pulse uno de los iconos de tiempo preferidos para ajustar la hora. |
| Paso 3 | Pulse OK. |

Cómo cambiar los ajustes del temporizador

| | |
|---|--|
| Paso 1 | Mueva el punto en el control deslizante o use los accesos directos para cambiar el valor del temporizador. |
| Paso 2 | Pulse OK o pulse  para restablecer los cambios. |
| Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento. | |

Cómo cancelar el ajuste del temporizador

| | |
|---------------|---|
| Paso 1 | Pulse  . |
| Paso 2 | Pulse  para cancelar el temporizador ajustado. |
| Paso 3 | Pulse OK. |

Tome un atajo



8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

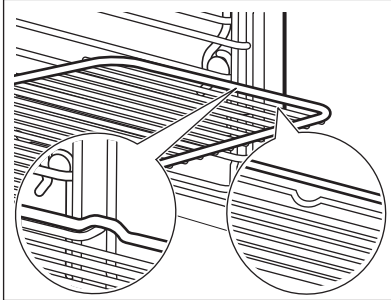
8.1 Inserción de accesorios

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

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

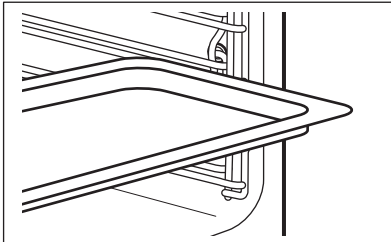
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril .



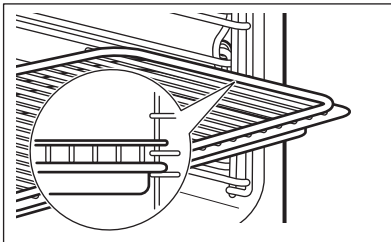
Bandeja/ Bandeja honda:

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.



8.2 Sonda térmica

Sonda térmica mide la temperatura interior de los alimentos. Puede utilizar la Sonda térmica con todas las funciones de cocción.

Se deben ajustar dos temperaturas:

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

- la temperatura del horno (mínimo 120 °C),
- la temperatura interna del alimento.



PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente el accesorio suministrado y las piezas de repuesto originales.

Instrucciones para obtener los mejores resultados:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- La Sonda térmica no se puede usar para platos líquidos.
- Utilice los ajustes de temperatura de la sonda térmica recomendados.

Durante la cocción, la Sonda térmica debe permanecer conectada a la toma e insertada en el plato.

Consulte el capítulo "Consejos".

El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Depende de la cantidad de alimentos, de la función programada en el horno y de la temperatura.

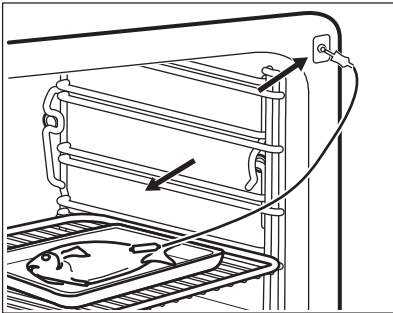
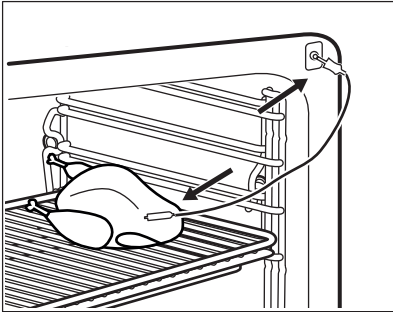
Cocinar carne, aves y pescado.

| Instrucciones de uso: Sonda térmica | |
|--|--|
| Paso 1 | Encienda el horno. |
| Paso 2 | Programe una función de cocción y, si fuera necesario, la temperatura del horno. |
| Paso 3 | Inserte la Sonda térmica. |
| Carne, aves y pescado | Estofado |

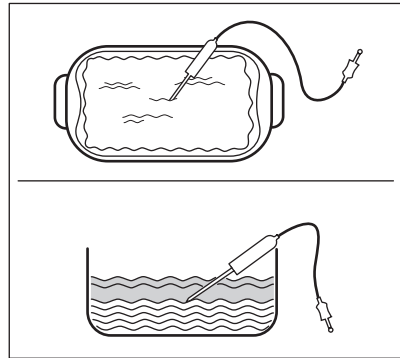
INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Instrucciones de uso: Sonda térmica

Inserte la punta de la Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 del Sonda térmica están dentro del plato.




Inserte la punta de la Sonda térmica exactamente en el centro de la cazuela. La Sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para conseguirlo, utilice un ingrediente sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de la Sonda térmica. La punta de la Sonda térmica no debe tocar la base del recipiente de horneado. Cubra la Sonda térmica con el resto de los ingredientes.




Paso 4

Coloque la Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de la Sonda térmica.

Paso 5

Pulse  para ajustar la temperatura interior de la Sonda térmica.

Pulse  para ajustar las opciones de Sonda térmica:

- Alarma acústica: cuando los alimentos alcanzan la temperatura central, la señal suena.
- Alarma acústica y parada: cuando los alimentos alcanzan la temperatura interior, la señal suena y el horno se detiene.
- Solo muestra la temperatura: la pantalla muestra la temperatura actual del interior.

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

| Instrucciones de uso: Sonda térmica | |
|-------------------------------------|---|
| Paso 6 | Pulse la opción para seleccionar. Pulse OK o ↵ . |
| Paso 7 | Pulse START . Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Puede elegir parar o continuar la cocción para asegurarse de que la comida esté bien hecha. |
| Paso 8 | Desenchufe la Sonda térmica de la toma y saque el plato del horno. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>⚠ ADVERTENCIA! Hay riesgo de quemaduras porque la Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.</p></div> |

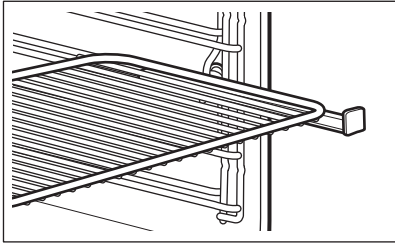
Tome un atajo



8.3 Utilización de los carriles telescópicos

No lubrique los carriles telescópicos.

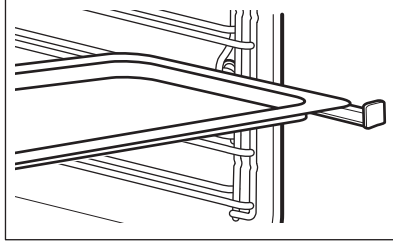
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

| | |
|---|--|
| Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas. | |
| Parrilla: | <p>Coloque la parrilla cara abajo sobre los carriles telescópicos.</p>  <p>El marco exterior realzado de la parrilla es un dispositivo especial contra el deslizamiento de los recipientes.</p> |

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

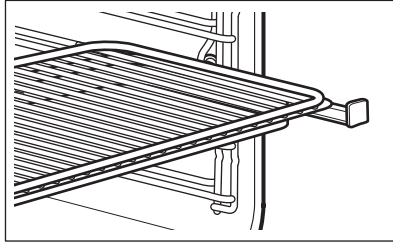
Bandeja honda:

Coloque la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



Parrilla y bandeja honda juntas:



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



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 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 - 230 | 5.5 |

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

9.2 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. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Recomendaciones de cocción

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las siguientes tablas muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos específicos de alimentos.






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

Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web.

Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del horno.

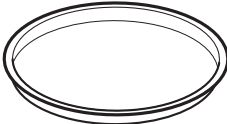



10.2 Horneado húmedo + ventilador

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

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Rollitos dulces, 16 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Brazo de gitano | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Pescado entero, 0,2 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Galletas, 16 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Mostachones de almendra, 24 piezas | bandeja o bandeja honda | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Tarta salada, 20 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas | bandeja o bandeja honda | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Tartaletas, 8 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Horneado húmedo + ventilador. accesorios recomendados







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

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

10.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

|  HORNEADO EN UN SOLO NIVEL. Horneado en moldes | | | | |
|--|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Bizcocho sin grasa | Aire caliente | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Bizcocho sin grasa | Cocción convencional | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm | Aire caliente | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm | Cocción convencional | 180 | 70 - 90 | 1 |





CONSEJOS



HORNEADO EN UN SOLO NIVEL. Galletas








Use el tercer nivel.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Mantecados / Masa quebrada | Aire caliente | 140 | 25 - 40 |
| Mantecados / Masa quebrada, precaliente el horno vacío | Cocción convencional | 160 | 20 - 30 |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío | Aire caliente | 150 | 20 - 35 |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío | Cocción convencional | 170 | 20 - 30 |



HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas





|  |  |  (°C) |  (min) |  | |
|--|---|---|--|---|--------------|
| | | | | 2 posiciones | 3 posiciones |
| Mantecados / Masa quebrada | Aire caliente | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío | Aire caliente | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 | - |



Precaliente el horno vacío 5 minutos.



Grill con la temperatura ajustada al máximo.

|  |  |  (min) |  |
|--|---|--|---|
| Tostadas | Grill | 1 - 3 | 5 |
| Bistec de vaca, dar la vuelta a media cocción | Grill | 24 - 30 | 4 |







Información para los institutos de pruebas

Pruebas para la función: Vapor Solo.

Pruebas conforme a IEC 60350.



Ajuste la temperatura a 100 °C.

|  |  Contenedor (Gastro- norm) |  (g) |  |  (min) |  |
|---|---|---|--|---|--|
| Brécol, precaliente el horno vacío | 1 x 2/3 perforado | 300 | 3 | 8 - 9 | Coloque la bandeja en la primera posición. |
| Brécol, precaliente el horno vacío | 1 x 2/3 perforado | máx. | 3 | 10 - 11 | Coloque la bandeja en la primera posición. |

CONSEJOS



Ajuste la temperatura a 100 °C.



Contenedor
(Gastro-
norm)



(g)



(min)



Guisantes
congelados

2 x 2/3 perfo-
rado

2 x 1500

2 y 4

Hasta que
la tempe-
ratura en
el punto
más frío
alcance
85 °C.


Coloque la
bandeja en la
primera posi-
ción.


11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA


⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

| | |
|---|---|
|  Agentes limpiadores | Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y detergente suave. |
| | Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico. |
| | Elimine las manchas resistentes con limpiadores especiales para hornos. |
| | Use unas gotas de vinagre para limpiar la cal de la base del horno. |

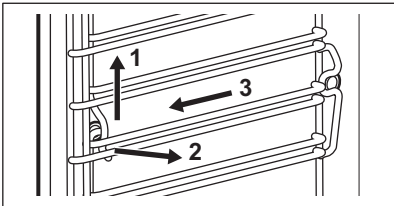
| | |
|--|---|
|  Uso diario | Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor con la bandeja de grill. |
| | Seque el interior con un paño suave después de cada uso. |

| | |
|--|---|
|  Accesorios | Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro. No lave los accesorios en el lavavajillas. |
| | No limpie los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. |

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Antes del mantenimiento, asegúrese de que el horno está totalmente frío. Existe riesgo de quemaduras.

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

| | |
|---------------|---|
| Paso 1 |  <p>Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera de la suspensión delantera.</p> |
| Paso 2 | Tire del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral. |

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

| | |
|---------------|---|
| Paso 3 | Extraiga los soportes de la suspensión posterior. |
|---------------|---|

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

11.3 Instrucciones de uso: Limpieza vapor

Cuando el horno esté frío, retire los restos de comida.
Retire los accesorios y el carril de apoyo para limpiar las paredes laterales.
Las funciones de limpieza de vapor permiten la limpieza a vapor del interior del horno.
Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

| | | |
|--|--|--|
| Paso 1 | Asegúrese de que el horno esté frío. | |
| Paso 2 | Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo. | |
| Paso 3 | Elija la función de limpieza vapor en el menú: Limpieza | |
| | <table border="1"><tr><td>Limpieza vapor Duración: alrededor de 30 minutos</td><td>Limpeza a vapor Plus Duración: alrededor de 75 minutos Rocíe el esmalte y las piezas de acero con un detergente adecuado.</td></tr></table> | Limpieza vapor Duración: alrededor de 30 minutos |
| Limpieza vapor Duración: alrededor de 30 minutos | Limpeza a vapor Plus Duración: alrededor de 75 minutos Rocíe el esmalte y las piezas de acero con un detergente adecuado. | |
| Paso 4 | Active la función preferida. | |
| Paso 5 | Después del proceso de limpieza, seque el interior con un paño suave. | |
| Paso 6 | Elimine el agua restante del compartimento de agua. | |
| Paso 7 | Deje la puerta del horno abierta durante aproximadamente 1 hora. Espere hasta que el horno esté seco. | |

11.4 Aviso De Limpieza

Cuando aparece el aviso, es necesaria una limpieza. Utilice la función Limpeza a vapor Plus.

11.5 Instrucciones de uso: Descalcificación

| | |
|---|---|
| Duración de la primera parte: alrededor de 1 hora y 40 minutos | |
| Paso 1 | Asegúrese de que el compartimento de agua está vacío. |
| Paso 2 | Retire los accesorios. Dejes solo la bandeja honda en la posición más baja. |
| Paso 3 | Añada 250 ml de descalcificador al compartimento de agua. |
| Paso 4 | Rellene el resto del compartimento con agua hasta el nivel máximo. |

| | |
|---|--|
| Paso 5 | Inserte el depósito de agua. |
| Paso 6 | Seleccione la función en el menú: Limpieza. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla. |
| Al final de la primera parte, vacíe la bandeja honda y vuelva a colocarla en el primer nivel. | |
| Duración de la segunda parte: alrededor de 35 minutos | |
| Paso 7 | Llene el compartimento con agua fresca. Asegúrese de que no queda producto descalcificador dentro del compartimento de agua. |
| Paso 8 | Inserte el depósito de agua. |
| Paso 9 | Retire la bandeja honda al final de la limpieza. |
| Paso 10 | Seque el horno con un paño suave. Deje la puerta del horno abierta durante aproximadamente 1 hora. Espere hasta que el horno esté seco. |

Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

Si esta función no se realiza de la manera correcta, la pantalla le pedirá que la repita.

11.6 Instrucciones de uso: Recordatorio de descalcificación

Hay dos avisadores para descalcificación que le indicarán que realice la función:

Descalcificación.

El avisador suave recuerda y recomienda que efectúe el ciclo de descalcificación.

El avisador fijo obliga a efectuar la descalcificación.

Si no descalcifica el aparato cuando el avisador fijo esta activo, no puede utilizar las funciones de vapor.

El avisador de descalcificación no puede desactivarse.

11.7 Instrucciones de uso: Sistema generador de vapor - Aclarado

| | |
|---------------|---|
| Paso 1 | Retire todos los accesorios. Deje solo la bandeja en la primera posición. |
| Paso 2 | Llene el compartimento con agua fresca. |
| Paso 3 | Seleccione la función en el menú: Limpieza. La interfaz de usuario le guía por el procedimiento. La duración de la función: alrededor de 30 minutos. Cuando esta función está activa, la luz está apagada. |
| Paso 4 | Retire la bandeja de hornear cuando termine la función. |

11.8 Instrucciones de uso: Recordatorio de secado

Después de la cocción al vapor, la pantalla muestra un mensaje que indica que se debe secar el horno.

Pulse Sí para secar el horno.

11.9 Instrucciones de uso: Desechar

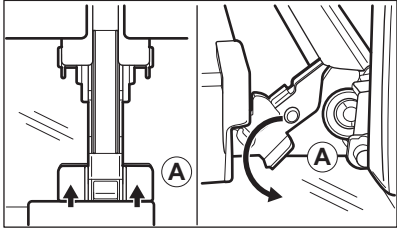
Después de la cocción al vapor o de la limpieza con vapor, puede secar el interior con esta función.

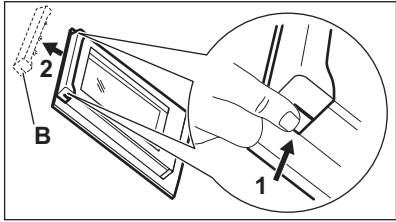
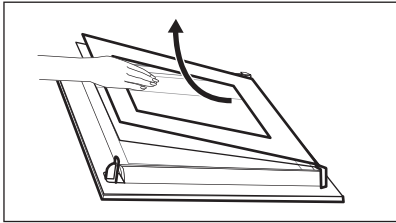
| | |
|---------------|--|
| Paso 1 | Asegúrese de que el horno esté frío. |
| Paso 2 | Retire todos los accesorios. |
| Paso 3 | Abra el menú: Limpieza. |
| Paso 4 | Seleccione Desechar. |
| Paso 5 | Siga las instrucciones de la pantalla. |

11.10 Cómo quitar e instalar: Cristales de puerta

Es posible retirar los paneles de cristal interiores para limpiarlos. La cantidad de paneles de cristal depende del modelo concreto.

El módulo de cámara se encuentra en el asa de la puerta. Tenga mucho cuidado para no dañar el cable de la cámara que conecta la puerta y el interior del horno. Limpie el objetivo de la cámara con mucho cuidado usando un paño suave.

| | | |
|---------------|--|---|
| Paso 1 | Abra la puerta completamente. | |
| Paso 2 | Presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta. |  |
| Paso 3 | Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). | |

| | | |
|----------------------|--|--|
| <p>Paso 4</p> | <p>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.</p> |  |
| <p>Paso 5</p> | <p>Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.</p> | |
| <p>Paso 6</p> | <p>Uno tras otro, sujete los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos del carril.</p> |  |
| <p>Paso 7</p> | <p>Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.</p> | |
| <p>Paso 8</p> | <p>Después de limpiar, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.</p> | |
| <p>Paso 9</p> | <p>Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta. Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.</p> | |

11.11 Cómo cambiar: Luz

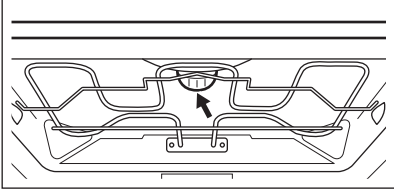
⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:

| | |
|----------------------|--|
| <p>Paso 1</p> | <p>Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.</p> |
| <p>Paso 2</p> | <p>Desconecte el horno de la red.</p> |
| <p>Paso 3</p> | <p>Coloque un paño en el fondo de la cavidad.</p> |

La bombilla superior

| | |
|---------------|--|
| Paso 1 |  <p>Gire la tapa de cristal de la lámpara para extraerla.</p> |
| Paso 2 | Retire el anillo metálico y limpie la tapa de cristal. |
| Paso 3 | Cambie la bombilla por otra apropiada termostática hasta 300 °C. |
| Paso 4 | Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal e instálela. |

La lámpara lateral

| | |
|---------------|--|
| Paso 1 | Retire el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla. |
| Paso 2 | Quite la cubierta con un destornillador Torx 20. |
| Paso 3 | Quite y limpie el marco metálico y la junta. |
| Paso 4 | Cambie la bombilla por otra apropiada termostática hasta 300 °C. |
| Paso 5 | Coloque el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos. |
| Paso 6 | Coloque el carril de apoyo izquierdo. |

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...



El horno no se enciende o no se calienta



Posible causa



Solución

El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.

Compruebe si el horno se ha conectado correctamente a la red eléctrica.

El reloj no está en hora.

Ajuste el reloj, para más detalles consulte el capítulo, "Funciones del reloj", Cómo ajustar: Funciones de reloj.

La puerta no está bien cerrada.

Cierre completamente la puerta.

Ha saltado el fusible.

Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.

El bloqueo de seguridad del horno está activado.

Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.



Hay que cambiar componentes.



Descripción



Solución




La bombilla se ha fundido.

Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS






El cajón de agua no funciona correctamente

|  Descripción |  Posible causa |  Solución |
|--|---|--|
| <p>El horno no retiene el compartimento de agua después de insertarlo.</p> | <p>No se ha presionado el cuerpo del compartimento de agua.</p> | <p>Introduzca totalmente el compartimento de agua en el horno.</p> |
| <p>El agua sale del cajón de agua.</p> | <p>No se ha montado la tapa del compartimento de agua o el rompeolas correctamente.</p> | <p>Monte la tapa del compartimento de agua y el rompeolas.</p> |






Problemas con el procedimiento de limpieza

|  Descripción |  Posible causa |  Solución |
|--|---|--|
| <p>El compartimento de agua es difícil de limpiar.</p> | <p>La tapa y el rompeolas no se han retirado.</p> | <p>Retire la tapa y el rompeolas.</p> |
| <p>No hay agua en la bandeja honda después de la descalcificación.</p> | <p>El cajón de agua no se llenó al máximo.</p> | <p>Compruebe si hay agente desincrustante / agua en el cuerpo del compartimento de agua.</p> |
| <p>Hay agua sucia en el fondo de la cavidad después de la descalcificación.</p> | <p>La bandeja honda está en una posición de estante incorrecta.</p> | <p>Retire el agua restante y el agente desincrustante del fondo del horno. La próxima vez, coloque la bandeja honda en la posición más baja.</p> |
| <p>Hay demasiada agua sucia en el fondo de la cavidad después de la limpieza.</p> | <p>Ha puesto demasiado detergente en el horno antes de empezar a limpiar.</p> | <p>La próxima vez esparza uniformemente la capa fina de detergente por las paredes de la cavidad.</p> |





Problemas con el procedimiento de limpieza

|  Descripción |  Posible causa |  Solución |
|---|---|--|
| El rendimiento de limpieza no es satisfactorio. | Ha empezado a limpiar cuando el horno estaba demasiado caliente. | Espere hasta que el horno esté frío. Repita la limpieza. |
| | No ha retirado todos los accesorios del horno antes de limpiar. | Retire todos los accesorios del horno. Repita la limpieza. |

El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.





Problemas con la señal Wi-Fi

|  Posible causa |  Solución |
|---|--|
| Problema con la señal de la red inalámbrica. | Compruebe su red inalámbrica y el router. Reinicie el router. |
| Nuevo router instalado o configuración del router modificada. | Para configurar el horno y el dispositivo móvil de nuevo, consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica. |
| La señal de la red inalámbrica es débil. | Acerque el router lo máximo posible al horno. |
| La señal inalámbrica está perturbada por un microondas colocado cerca del horno. | Apague el microondas. |



12.2 Cómo administrar: Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

|  Código y descripción |  Acción |
|--|--|
| F111 - la Sonda térmica no está introducida correctamente en la toma. | Conecte completamente la Sonda térmica en la toma. |
| F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente. | Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles. |
| F601: hay un problema con la señal Wi-Fi. | Compruebe su conexión de red. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica. |
| F604 - la primera conexión a Wi-Fi ha fallado. | Apague y encienda el horno y vuelva a intentarlo. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica. |
| F908: el sistema del horno no puede conectarse con el panel de mandos. | Apague y vuelva a encender el horno. |

En esta sección, encontrará la lista de los problemas que deben ser manejados por un técnico calificado.

|  Código y descripción |  Acción |
|--|---|
| F131 - la temperatura del sensor del vaporizador es demasiado alta. | Apague el horno y espere hasta que se enfríe. Encienda el horno de nuevo. |
| F144: el sensor del Compartimento de agua no puede medir el nivel del agua. | Vacíe el Compartimento de agua y rellénelo. |
| F254 - la cámara no está conectada al horno. | Apague y vuelva a encender el horno. |
| F508: el Compartimento de agua no funciona correctamente. | Apague y vuelva a encender el horno. |
| F602, F603 - el Wi-Fi no está disponible. | Apague y vuelva a encender el horno. |

Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado. Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del horno continuarán funcionando como de costumbre.

12.3 Datos de servicio

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

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

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

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y Hoja de información del producto*

| | | |
|--|--|---------|
| Nombre del proveedor | Electrolux | |
| Identificación del modelo | EOA9S31CX 944184827 KOAAS31CX 944184820 | |
| Índice de eficiencia energética | 61.9 | |
| Clase de eficiencia energética | A++ | |
| Consumo de energía con carga estándar, modo convencional | 0.99 kWh/ciclo | |
| Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador | 0.52 kWh/ciclo | |
| Número de cavidades | 1 | |
| Fuente de calor | Electricidad | |
| Volumen | 70 l | |
| Tipo de horno | Horno empotrado | |
| Masa | EOA9S31CX | 40.5 kg |
| | KOAAS31CX | 40.5 kg |

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

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

13.2 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 + ventilador

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.

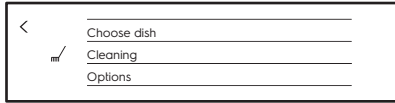
Modo en espera

Después de 2 minutos, la pantalla vuelve al modo de espera.

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

Pulse  para abrir Menú.



| Elemento del menú | | Aplicación |
|-------------------|---------------|---|
| Favoritos | | Enumera los ajustes favoritos. |
| Cocción asistida | | Enumera los programas automáticos. |
| Limpieza | | Enumera los programas de limpieza. |
| Opciones | | Para programar la configuración del horno. |
| Ajustes | Conexiones | Para establecer la configuración de la red. |
| | Configuración | Para programar la configuración del horno. |
| | Asistencia | Muestra la configuración y la versión del software. |

14.2 Submenú para: Limpieza

| Submenú | Aplicación |
|----------------------|--|
| Limpieza vapor | Limpieza ligera. |
| Limpeza a vapor Plus | Limpieza a fondo. |
| Descalcificación | Limpieza de los restos de cal del circuito de generación de vapor. |
| Aclarado | Limpieza del circuito de generación de vapor. Use el aclarado después de cocinar a vapor con frecuencia. |
| Desecar | Procedimiento para secar la condensación restante en el interior después de utilizar las funciones de vapor. |
| Aviso De Limpieza | Le recuerda que tiene que limpiar el horno. |

14.3 Submenú para: Opciones

| Submenú | Aplicación |
|-----------------------------|---|
| Luz | Conecta y desconecta la luz. |
| Icono de la lámpara visible | Aparece el icono de la lámpara en la pantalla. |
| Calentamiento rápido | Reduce el tiempo de calentamiento. Tenga en cuenta que solo está disponible para algunas de las funciones del horno. |
| Bloqueo de seguridad | Evita la activación accidental del horno. Con esta opción activada, en la pantalla aparece "Bloqueo de seguridad" cuando se enciende el horno. Para activar el uso del horno, seleccione las letras del código en orden alfabético. |

14.4 Submenú para: Conexiones

| Submenú | Descripción |
|-----------------|--|
| Wi-Fi | Para activar o desactivar conexión Wi-Fi. |
| Red | Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal Wi-Fi. |
| Borrar esta red | Para desactivar la conexión automática de la red actual con el equipo. |

14.5 Submenú para: Configuración

| Submenú | Descripción |
|------------------------|--|
| Idioma | Ajusta el idioma del horno. |
| Hora | Ajusta la hora y la fecha actuales. |
| Indicación tiempo | Activa y desactiva el reloj. |
| Opción de hora digital | Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada. |
| Aviso De Limpieza | Activa y desactiva el recordatorio. |
| Tono de teclas | Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. El tono de encendido/apagado y STOP no se puede desactivar. |

ESTRUCTURA DEL MENÚ

| Submenú | Descripción |
|-----------------------|---|
| Tonos alarma/error | Activa y desactiva los tonos de alarma. |
| Volumen del timbre | Regula el volumen de los tonos de las teclas y las señales. |
| Brillo de la pantalla | Regula el brillo de la pantalla. |
| Dureza agua | Ajusta la dureza del agua. |

14.6 Submenú para: Asistencia







| Submenú | Descripción |
|-----------------------------------|---|
| Modo de demostración | Código de activación/desactivación: 2468 |
| Licencia | Información sobre licencias. |
| Versión del software | Información sobre versión de software. |
| Restaurar todos los ajustes | Restaura los ajustes de fábrica. |
| Restaurar los mensajes emergentes | Restaura todas las ventanas emergentes a su configuración original. |

15. ¡ES MUY FÁCIL!




Antes del primer uso, debe ajustar:

| | | | | | |
|--------|-----------------------|--------------------|-------------|------|----------------------|
| Idioma | Brillo de la pantalla | Volumen del timbre | Dureza agua | Hora | Conexión inalámbrica |
|--------|-----------------------|--------------------|-------------|------|----------------------|





Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:

| | | | | | | |
|--|---|--|--|---|--------------|---|
|  Encendido / Apagado |  Menú / Atrás |  Wi-Fi |  Información |  Temporizador | START / STOP |  Más |
|--|---|--|--|---|--------------|---|

Empiece a usar el horno

| | | | | |
|-----------------------|--|--|--|---------------|
| Inicio rápido | Encienda el horno y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo predeterminados de la función. | Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 |
| | | Mantenga pulsado  . | Programe la función del horno  ... | Pulse START. |
| Apagado rápido | Apague el horno en cualquier momento, en cualquier pantalla o mensaje. | Pulse y mantenga pulsado  hasta que el horno se apague. | | |



Empezar a cocinar





| | | | | | |
|---|--|--|--|-----------------------------|---|
| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 | Paso 4 | Paso 5 | Paso 6 |
|  Encienda el horno. |  ... Pulse la función. |  Pulse para ir a los ajustes de temperatura. |  Mueva el dedo en el control deslizante para ajustar la temperatura. | OK Pulse para confirmar. | START Pulse para iniciar la cocción. |



Cocción al vapor - Steamify

Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor depende de la temperatura ajustada.

| Cocción al vapor - Steamify | | | |
|-----------------------------|-------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Vapor para cocinar al vapor | Vapor para guisar | Vapor para un crujiente suave | Vapor para hornear y asar |
| 50 - 100 °C | 105 - 130 °C | 135 - 150 °C | 155 - 230 °C |

| Aprenda a cocinar rápidamente | | | |
|--|---|---|-----------------|
| Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes predefinidos: | | | |
| Cocción asistida | Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 |
| | Pulse  | Pulse  Cocción asistida. | Elija el plato. |

| Utilice las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción o cambiar la función de cocción | | |
|--|---|---|
| Ajustes rápidos del temporizador Utilice la configuración de temporizador más utilizada eligiendo entre los accesos directos. | Paso 1 | Paso 2 |
| | Pulse  | Pulse el valor de temporizador preferido. |
| Asistente de acabado 10% Use el Asistente de acabado 10% para añadir tiempo extra o cambiar la función de cocción cuando queda el 10% del tiempo de cocción. | Pulse el icono de tiempo preferido para prolongar el tiempo de cocción: +1 min +5 min +10 min . | |
| | Cambio de la función: Pulse la función preferida    | |

| Limpie el horno con limpieza a vapor | | |
|---|---|---|
| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 |
| Pulse  | Pulse  | Seleccione el modo: |
| Limpieza vapor | | Para limpieza ligera. |
| Limpieza a vapor Plus | | Para limpieza a fondo. |
| Descalcificación | | Para limpiar los restos de cal del circuito de generación de vapor. |

Limpie el horno con limpieza a vapor

Aclarado

Para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

16. TOME UN ATAJO

Aquí puedes ver todos los atajos útiles. También puede encontrarlos en los capítulos específicos del manual del usuario.

Conexión inalámbrica



Cómo configurar: Funciones del horno



Cómo configurar: Steamify - Cocción al vapor



Cómo configurar: Steamify - Cocción al vacío



Cómo configurar: Cocción asistida



Cómo programar el tiempo de cocción



Cómo retrasar el inicio y el fin de la cocción





Cómo cancelar el ajuste del temporizador



Instrucciones de uso: Sonda térmica



17. 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



867352772-B-342019

