

EVE8P21X  
KVEBP21X



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](https://electrolux.com/register)



**Electrolux**

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	7
4. PANEL DE MANDOS.....	8
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	10
6. USO DIARIO.....	10
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	17
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	18
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	18
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	21
11. CONSEJOS.....	23
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	39
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	41
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	43

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados 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 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 se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

### 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.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. 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.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

## 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, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan

retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Este aparato cumple las directivas CEE.

## 2.3 Uso del aparato



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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



### **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 el panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.
- 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 horno cuando la limpieza piroclítica se encuentre en funcionamiento. 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:

## 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.

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

## 2.8 Eliminación

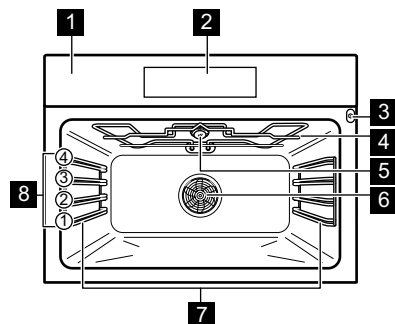


**ADVERTENCIA!**  
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- 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

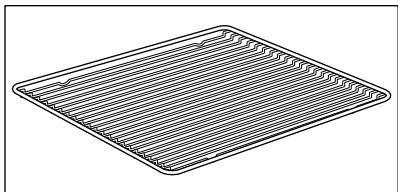
## 3.1 Resumen general



- 1** Panel de control
- 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

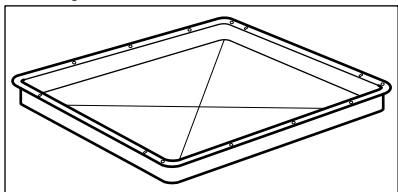
## 3.2 Accesorios

### Parrilla



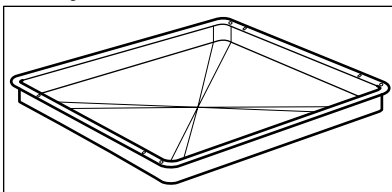
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

### Bandeja



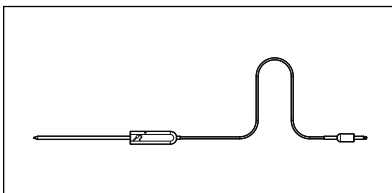
Para bizcochos y galletas.

### Bandeja honda



Para hornear y asar o como bandeja grasera.

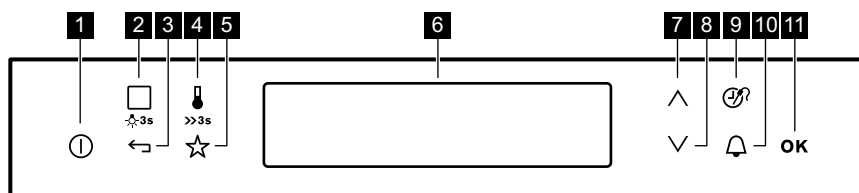
### Sonda térmica



Para medir la temperatura interior de los alimentos.

## 4. PANEL DE MANDOS







### 4.1 Programador electrónico



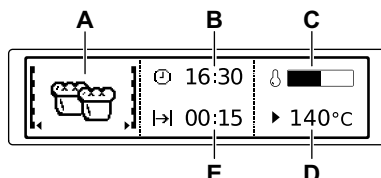
Utilice los sensores para accionar el aparato.

Sensor	Función	Comentario
<b>1</b>	ENCENDIDO/ APAGADO	Para activar y desactivar el aparato.
<b>2</b>	Funciones De Cocción o Coc- ción Asistida	Toque el sensor una vez para seleccionar una función de cocción o el menú: Cocción Asistida. Toque de nuevo el sensor para cambiar entre los menús: Funciones De Cocción, Cocción Asistida. Para activar o desactivar la luz, toque el sensor durante 3 segundos.
<b>3</b>	Teclas Atrás	Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, toque el sensor durante 3 segundos.







Sensor	Función	Comentario
4 	Selección de la temperatura	Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el aparato. Toque el sensor durante 3 segundos para activar o desactivar la función: Calentamiento Rápido.
5 	Favoritos	Para guardar y acceder a sus programas favoritos.
6 -	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del aparato.
7 	Tecla Arriba	Para desplazarse hacia arriba en el menú.
8 	Tecla Abajo	Para desplazarse hacia abajo en el menú.
9 	Funciones adicionales y de tiempo	Para programar distintas funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, toque el sensor para ajustar el temporizador o las funciones: Tecla De Bloqueo, Favoritos, Calentar Y Mantener, Ajustar + Empezar. También puede cambiar los ajustes de la sonda térmica.
10 	Avisador	Para ajustar la función: Avisador.
11 OK	OK	Para confirmar la selección o el ajuste.








## 4.2 Pantalla



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

### Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo	Función	Función
	Avisador	Se usa la función.
	Hora actual	La pantalla muestra la hora actual.
	Duración	La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario.
	Hora De Fin	La pantalla indica cuándo termina la duración de la cocción.

Símbolo		Función
	Temperatura	La pantalla muestra la temperatura.
	Indicación Tiempo	La pantalla indica cuánto tiempo debe funcionar la función de cocción. Pulse $\nabla$ y $\blacktriangle$ simultáneamente para restablecer la hora.
	Cálculo	El horno calcula el tiempo de cocción necesario.
	Indicador de calentamiento	La pantalla muestra la temperatura del horno.
	Calentamiento Rápido	La función está activada. Reduce el tiempo de calentamiento.
	Peso Automático	La pantalla indica que el sistema de peso automático está activo o que el peso puede cambiarse.
	Calentar Y Mantener	La función está activada.

## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del 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.

### 5.2 Primera conexión

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

1. Pulse  $\blacktriangle$  o  $\nabla$  para ajustar el valor.
2. Pulse OK para confirmar.

## 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.








2. Utilice  $\nabla$  o  $\blacktriangle$  para seleccionar la opción de menú.
3. Pulse OK para pasar a un submenú o aceptar el ajuste.













Puede volver al menú principal en cualquier momento pulsando  $\leftarrow$ .







## 6.2 Descripción de los menús

### Menú principal



Símbolo / Elemento del menú	Aplicación
 Funciones De Cocción	Contiene una lista de las funciones de cocción.
 Recetas	Contiene una lista de los programas automáticos.
 Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.
 Limpieza	Limpieza pirolítica.
 Ajustes Básicos	Se usa para ajustar la configuración del aparato.
 Platos Especiales	Contiene una lista de funciones de cocción adicionales.
 Cocción Asistida	Contiene los ajustes del horno recomendados para una amplia selección de platos. Seleccione un plato e inicie el proceso de cocción. La temperatura y los tiempos son orientativos para obtener un mejor resultado y se pueden ajustar. Dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

### Submenú para: Ajustes Básicos


Símbolo / Elemento del menú	Descripción
 Ajustar la hora	Pone en hora el reloj.
 Indicación Tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.
 Calentamiento Rápido	Cuando está activada, la función reduce el tiempo de calentamiento.
 Ajustar + Empezar	Para ajustar una función y activarla después pulsando cualquier símbolo del panel de control.
 Calentar Y Mantener	Mantiene calientes los alimentos preparados durante 30 minutos tras finalizar la cocción.
 Añadir Tiempo	Activa y desactiva la función tiempo adicional.
 Contraste De La Pantalla	Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.
 Brillo De La Pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.
 Idioma	Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.
 Volumen Del Timbre	Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.

Símbolo / Elemento del menú	Descripción
 Tono De Teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. El tono del mando táctil de ENCENDIDO/APAGADO no se puede desactivar.
 Tonos Alarma/Error	Activa y desactiva los tonos de alarma.
 Aviso De Limpieza	Le recuerda que tiene que limpiar el aparato.
 Modo DEMO	Código de activación/desactivación: 2468.
 Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.
 Ajustes De Fábrica	Restablece todos los ajustes a los valores de fábrica.

6.3 Funciones De Cocción

Función de cocción	Aplicación
 Turbo	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Cocción convencional.
 Pizza	Para hornear alimentos en un nivel, con dorado intenso y base crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Cocción convencional.










Función de cocción	Aplicación
 Cocción convencional (Bóveda/Calor Inferior)	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 Parrilla	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.
 Calor Inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.

Función de cocción	Aplicación
 Turbo Plus	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Turbo Plus. 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.



La bombilla se puede desactivar automáticamente a temperaturas inferiores a 60 °C durante algunas funciones del horno.

## 6.4 Platos Especiales

Función de cocción	Aplicación
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos.
 Calentar Vajilla	Para precalentar platos antes de servir.
 Conservar	Para conservar verduras (por ejemplo, encurtidos).
 Secar	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 Levantar Masa	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.
 Cocina A Baja Temperatura	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Pan	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.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.
 Gratar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para hacer gratenes y dorar.

6.5 Cocción Asistida

Categoría de alimento: Pescado/ Marisco

Plato	
Pescado	Pescado al horno
	Barritas De Pesca- do
	Filete pescado congelado
	Pescado pqño. al grill
	Pescado entero, al grill
Salmón Entero	Pescado entero, al grill 🔑
	-



Categoría de alimento: Aves

Plato	
Aves Sin Hueso	-
Pollo	Alitas de pollo, frescas
	Alitas de pollo, congeladas
	Muslos de pollo, frescos
	Muslos de pollo, congelados
	Pollo, 2 mitades

Categoría de alimento: Carne

Plato	
Carne De Res	Carne asada 🍖
	Pastel De Carne

Plato	
Rosbif	Poco Hecho
	Poco Hecho 🔑
	Medio
	Medio 🔑
	Muy Hecho
Carne Escandina- va	Muy Hecho 🔑
	Poco Hecho 🔑
	Medio 🔑
Cerdo	Muy Hecho 🔑
	Costillas
	Cod. cerdo preco- cinado
	Jamón
	Lomo de cerdo
Ternera	Cuello De Cerdo
	Paletilla De Cerdo
	Codillo De Ternera
Cordero	Lomo
	Ternera asada 🍖
	Pata de cordero
	Espalda de corde- ro
	Cordero asado, medio

Plato	
Carne De Caza	Liebre <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pata de liebre</li> <li>• Lomo de liebre</li> </ul>
	Corzo <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pierna de corzo</li> <li>• Lomo de corzo</li> </ul>
	Carne de caza asada 
	Lomo de caza 

### Categoría de alimento: Platos Al Horno

Plato	
Lasaña / Canelones congelados	-
Verduras al gratén	-
Recetas Dulces	-

### Categoría de alimento: Pizza/Quiche

Plato	
Pizza	Pizza, base fina
	Pizza, guarnición adicional
	Pizza congelada
	Pizza americana congelada
	Pizza refrigerada
	Pizzetas congeladas
Baguette queso fund.	-
Tarta Flambeada	-
Tarta suiza, salada	-
Quiche Lorraine	-
Tarta Salada	-

### Categoría de alimento: Tartas/Galletas

Plato	
Pastel Molde Redondo	-
Tarta de manzana, cubierta	-
Bizcocho	-
Pastel De Manzana	-
Tarta De Queso, Molde	-
Brioche	-
Tarta De Madeira	-
Tarta	-
Tarta suiza, dulce	-
Tarta De Almendras	-
Magdalenas	-
Hojaldres	-
Masa Quebrada	-
Buñuelos De Crema	-
Pastas De Hojaldre	-
Bollos Rellenos De Crema	-
Mostachones De Almendra	-
Galletas De Masa Quebrada	-
Pan De Navidad	-
Strudel manzana cong.	-
Pastel sobre bandeja	Masa De Bizcocho Masa De Levadura
Tarta De Queso, Bandeja	-

Plato	
Brownies	-
Brazo De Gitano	-
Bizcocho De Levadura	-
Crumble De Frutas	-
Tarta De Azúcar	-
Masa Brisé	Masa Quebrada
	Masa Brisé, Base De Tarta
Tarta De Frutas	Masa Quebrada, Tarta Fruta
	Bizcocho, Tarta De Frutas
	Masa De Levadura

#### Categoría de alimento: Pan/Rollitos

Plato	
Rollitos	Rollitos congelados
Chapata	-
Pan	Roscón
	Bizcocho De Frutos Secos
	Pan Sin Levadura

#### Categoría de alimento: Guarniciones

Plato	
Patatas fritas finas	-
Patatas fritas gruesas	-
Patatas fritas, congeladas	-
Croquetas	-
Porciones	-

Plato	
Patatas Asadas Con Cebolla	-



Cuando sea necesario cambiar el peso o la temperatura interna del plato, utilice  $\wedge$  o  $\vee$  para ajustar los nuevos valores.

## 6.6 Ajuste de una función de cocción

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

## 6.7 Indicador de calentamiento

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

## 6.8 Calentamiento Rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.



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

Para activar la función, mantenga pulsado  $\gg$  3 segundos. El indicador de calentamiento alterna. Esta función no está disponible para algunas funciones del horno.







## 6.9 Calor residual

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



## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Tabla de funciones del reloj

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

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






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

### 7.2 Ajuste de las funciones del reloj



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

1. Seleccione una función de cocción.
  2. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre la función de reloj que busca y el símbolo correspondiente.
  3. Pulse  o  para programar la hora correspondiente.
  4. Pulse OK para confirmar.
- Cuando el tiempo llegue a su fin, sonará una señal. El horno se apaga. La pantalla muestra un mensaje.
5. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.

### 7.3 Calentar Y Mantener


Condiciones para que la función se active:

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

La función: Calentar Y Mantener mantiene calientes a 80 °C los alimentos ya preparados, durante 30 minutos. Se activa al terminarse el proceso de horneado o asado.

Se puede activar o desactivar la función en el menú: Ajustes Básicos.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione la función de cocción.



3. Ajuste la temperatura a un valor superior a los 80 °C.
4. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Calentar Y Mantener.
5. Pulse OK para confirmar.  
Cuando el tiempo llegue a su fin, sonará una señal.  
La función permanece activa si se cambia la función de cocción.

## 7.4 Añadir Tiempo

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



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

1. Cuando el tiempo de cocción llegue a su fin, sonará una señal. Pulse cualquier tecla.  
La pantalla muestra el mensaje.
2. Pulse  para activar o  para cancelar.
3. Ajuste la duración de la función.
4. Pulse OK.

# 8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



## ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 8.1 Recetas online



Encontrará las recetas para los programas automáticos propias de este horno en nuestra página web. Para encontrar el libro de recetas adecuado, compruebe el número de PNC situado en la placa de datos en el marco frontal de la cavidad del aparato.

## 8.2 Recetas con Receta Automática

Este horno tiene una serie de recetas que puede utilizar. Dichas recetas son fijas y no puede cambiarlas.

1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Recetas. Pulse OK para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse OK para confirmar.
4. Seleccione una receta. Pulse OK para confirmar.

# 9. USO DE LOS ACCESORIOS



## ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 9.1 Sensor de alimentos

El sensor de alimentos mide la temperatura en el interior del alimento. Cuando el alimento alcanza la temperatura programada, el aparato se apaga.

Se deben ajustar dos temperaturas:

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

- la temperatura interna del alimento.



## PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente el sensor de alimentos suministrado y las piezas de repuesto originales.

Instrucciones para obtener los mejores resultados:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- El sensor de alimentos no se puede usar para platos líquidos.

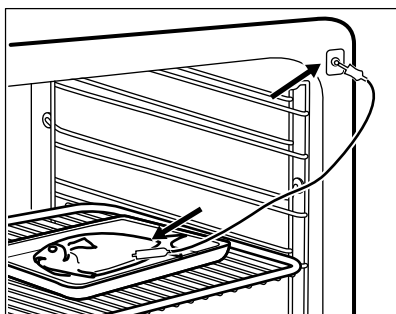
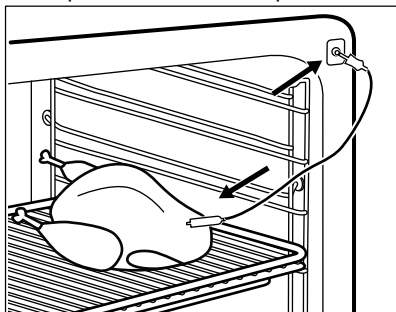
- Durante la cocción, el sensor de alimentos debe permanecer en el plato y la clavija en la toma.
- Utilice los ajustes de temperatura interna del alimento recomendados. Consulte el capítulo "Consejos".



El aparato calcula una hora final de cocción aproximada. Dependerá de la cantidad de alimento y de la temperatura y función del horno seleccionadas.

## Categorías de alimento: carne, aves y pescado

1. Encienda el horno.
2. Inserte la punta del sensor de alimentos 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 sensor de alimentos están dentro del plato.
3. Inserte la clavija del sensor de alimentos en el conector situado en la parte delantera del aparato.



La pantalla muestra el símbolo del sensor de alimentos.

4. Pulse  $\wedge$  o  $\vee$  en menos de 5 segundos para programar la temperatura interior.
  5. Programe una función de calor y, si fuera necesario, la temperatura del horno.
  6. Para cambiar la temperatura interna, pulse  $\text{Ⓢ}$ .
- Una señal avisa del momento en que el plato alcanza la temperatura programada. El aparato se apaga automáticamente.
7. Pulse cualquier símbolo para parar la señal.
  8. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

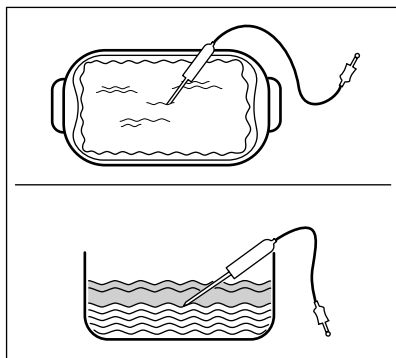


### ADVERTENCIA!

Hay riesgo de quemaduras porque el sensor de alimentos se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

## Categoría de alimento: estofado

1. Encienda el horno.
2. Coloque la mitad de los ingredientes en una bandeja de horneado.
3. Inserte la punta del sensor de alimentos exactamente en el centro de la cazuela. El sensor de alimentos 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 del sensor de alimentos. La punta del sensor de alimentos no debe tocar la base del recipiente de horneado.

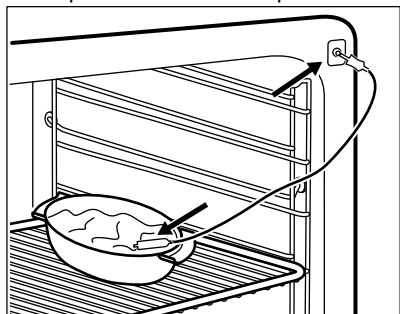
**ADVERTENCIA!**

Hay riesgo de quemaduras porque el sensor de alimentos se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

**9.2 Inserción de los accesorios****Parrilla:**

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

4. Cubra el sensor de alimentos con el resto de los ingredientes.
5. Inserte la clavija del sensor de alimentos en el conector situado en la parte delantera del aparato.

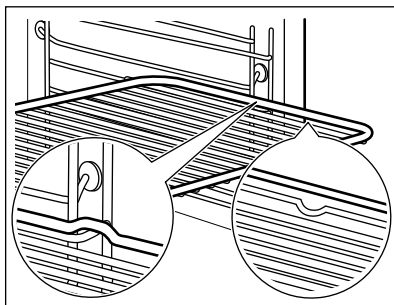


La pantalla muestra el símbolo del sensor de alimentos.

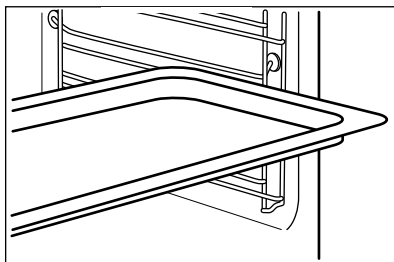
6. Pulse  $\wedge$  o  $\vee$  en menos de 5 segundos para programar la temperatura interior.
7. Programe una función de calor y, si fuera necesario, la temperatura del horno.
8. Para cambiar la temperatura interna, pulse  $\text{Ⓢ}$ .

Cuando el plato aparato alcance la temperatura programada sonará una señal. El aparato se apaga automáticamente.

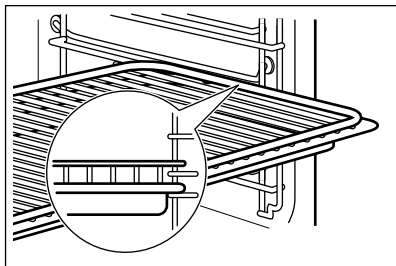
9. Pulse cualquier símbolo para parar la señal.
10. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

**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. FUNCIONES ADICIONALES

### 10.1 Favoritos

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

#### Guardar un programa

1. Encienda el horno.
2. Ajuste una función de cocción o un programa automático.
3. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre: GUARDAR.

4. Pulse OK para confirmar.  
La pantalla mostrará la primera posición libre de la memoria.

5. Pulse OK para confirmar.
6. Introduzca el nombre del programa. La primera letra parpadea.

7. Pulse o para cambiar la letra.

8. Pulse OK.  
La siguiente letra parpadeará.

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

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

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

#### Activación del programa

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

Puede pulsar para ir directamente al menú: Favoritos.

### 10.2 Uso del bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede encender el horno.



La puerta se bloquea automáticamente durante la función de pirólisis. Aparecerá un mensaje en la pantalla al pulsar cualquier símbolo.


1. Pulse para encender la pantalla.
2. Pulse y simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en pantalla.

Para desactivar el bloqueo de seguridad, repita el paso 2.

### 10.3 Tecla De Bloqueo



Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción. Se puede activar únicamente cuando el horno esté funcionando.

1. Encienda el horno.

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



Si la función de pirólisis está activa, la puerta se bloquea y se ilumina el símbolo de una llave en la pantalla.



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




Al apagar el horno, la función también se desactiva.

## 10.4 Ajustar + Empezar

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

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

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

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.



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

## 10.5 Desconexión automática

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

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

La función de desconexión automática no se aplica a las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Duración, Hora De Fin.

## 10.6 Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

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

## 10.7 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. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

### 11.1 Recomendaciones de cocción

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.

### 11.2 Cara interior de la puerta

**La cara interior de la puerta contiene:**

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

### 11.3 Consejos para las funciones de cocción especiales del horno

#### Mantener Caliente

Esta función sirve para mantener calientes los alimentos. La temperatura se autorregula automáticamente a 80 °C.

#### Calentar Vajilla

La función sirve para calentar platos y fuentes antes de servir. La temperatura se autorregula automáticamente a 70 °C.

Distribuya los platos y las fuentes uniformemente sobre la parrilla. Use el primer nivel. A mitad de tiempo de calentamiento, intercambie las posiciones.

#### Descongelar

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato. No tape la comida, porque puede prolongar el tiempo de descongelación. Use el primer nivel.

### 11.4 Horneado

- Utilice la temperatura más bajas la primera vez.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.
- Los pasteles y las pastas que se hornean a niveles diferentes no siempre se doran de modo uniforme. No es necesario cambiar el ajuste de temperatura si el tueste no es uniforme. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.

## 11.5 Consejos para hornear

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

## 11.6 Horneado en un solo nivel

### Horneado en moldes

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel molde redondo o brioche	Turbo	150 - 160	50 - 70	1
Tarta de Madeira/ pastel de fruta	Turbo	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Bizcocho	Turbo	140 - 150	35 - 50	1



Alimento	Función	Tempe- ratura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Sponge cake / Bizco- cho	Cocción con- vencional	160	35 - 50	1
Masa brisé – masa quebrada <sup>1)</sup>	Turbo	170 - 180	10 - 25	2
Masa brisé – masa ba- tida	Turbo	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Turbo	160	70 - 90	2
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Cocción con- vencional	180	70 - 90	1
Tarta de queso, ban- deja <sup>2)</sup>	Cocción con- vencional	160 - 170	70 - 90	2

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

<sup>2)</sup> Utilice una bandeja honda.

### Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Función	Tempera- tura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Trenza de pan / roscón	Cocción con- vencional	170 - 190	30 - 40	1
Pan de Navidad <sup>1)</sup>	Cocción con- vencional	160 - 180	50 - 70	1
Pan (pan de cente- no) <sup>1)</sup>	Cocción con- vencional			1
primero		230	20	
después		160 - 180	30 - 60	
Buñuelos de crema/ bollos <sup>1)</sup>	Cocción con- vencional	190 - 210	20 - 35	2
Brazo de gitano <sup>1)</sup>	Cocción con- vencional	180 - 200	10 - 20	2
Pastel de azúcar (se- co)	Turbo	150 - 160	20 - 40	2

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Tarta de almendras con mantequilla, tartas de miel <sup>1)</sup>	Cocción convencional	190 - 210	20 - 30	2
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) <sup>2)</sup>	Turbo	150 - 160	35 - 55	2
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) <sup>2)</sup>	Cocción convencional	170	35 - 55	2
Tarta de frutas sobre masa quebrada	Turbo	160 - 170	40 - 80	2
Tartas con coberturas delicadas (por ejemplo, requesón, nata, miel) <sup>1)</sup>	Cocción convencional	160 - 180	40 - 80	2

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

<sup>2)</sup> Utilice una bandeja honda.

### Galletas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas de masa quebrada	Turbo	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Mantecados / Masa quebrada	Turbo	140	20 - 35	2
Short bread / Mantecados / masa quebrada <sup>1)</sup>	Cocción convencional	160	20 - 30	2
Galletas de masa batida de bizcocho	Turbo	150 - 160	15 - 20	2
Pasteles con clara de huevo, merengues	Turbo	80 - 100	120 - 150	2
Mostachones De Almendra	Turbo	100 - 120	30 - 50	2
Galletas de masa de levadura	Turbo	150 - 160	20 - 40	2
Pastas de hojaldre <sup>1)</sup>	Turbo	170 - 180	20 - 30	2
Rollitos <sup>1)</sup>	Turbo	160	10 - 25	2

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rollitos <sup>1)</sup>	Cocción convencional	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Pastelillos <sup>1)</sup>	Turbo	160	20 - 35	2
Small cakes / Pastelillos <sup>1)</sup>	Cocción convencional	170	20 - 35	2

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

## 11.7 Gratinados y horneados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Gratén de pasta	Cocción convencional	180 - 200	45 - 60	1
Lasaña	Cocción convencional	180 - 200	25 - 40	1
Verduras al gratén <sup>1)</sup>	Grill + Turbo	160 - 170	15 - 30	1
Baguetes con queso fundido	Turbo	160 - 170	15 - 30	1
Arroz con leche	Cocción convencional	180 - 200	40 - 60	1
Pescado al horno	Cocción convencional	180 - 200	30 - 60	1
Verduras rellenas	Turbo	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

## 11.8 Turbo Plus

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pasta gratinada	200 - 220	45 - 60	1
Patatas gratinadas	180 - 200	70 - 85	1
Moussaka	180 - 200	75 - 90	1
Lasaña	180 - 200	70 - 90	1
Canelones	180 - 200	65 - 80	1

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pudding de pan	190 - 200	55 - 70	1
Pudding de arroz	180 - 200	55 - 70	1
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80	1
Pan blanco	200 - 210	55 - 70	1

## 11.9 Horneado en varios niveles

Uso de la función: Turbo.

### Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

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

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

### Tartas / pastelillos / pan en bandejas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Mantecados / Masa quebrada	140	25 - 45	1 / 4
Galletas de masa batida de bizcocho	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Pasteles con clara de huevo, merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Mostachones de almendra	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Galletas de masa de levadura	160 - 170	30 - 60	1 / 4

## 11.10 Cocina A Baja Temperatura

Utilice esta función para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras. Esta función no es adecuada para estofado o asado de cerdo graso. Puede utilizar la Sonda térmica para garantizar que la carne tenga la temperatura interna adecuada.



### ADVERTENCIA!

Consulte el capítulo "Consejos".

Los 10 primeros minutos puede ajustar una temperatura del horno entre 80 °C y 150 °C. El valor por defecto es de 90 °C. Una vez ajustada la temperatura, el

horno sigue cocinando a 80 °C. No utilice esta función para las aves.



Cocine siempre sin tapar cuando utilice esta función.

1. Dore la carne en una sartén en la placa a una temperatura muy alta durante 1 - 2 minutos por cada lado.
2. Coloque la carne junto con la bandeja honda caliente en la parrilla del horno.
3. Introduzca la sonda térmica en la carne.
4. Seleccione la función: Cocina A Baja Temperatura y ajuste la temperatura internacional correcta..

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Filete de ternera	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Ternera asada	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Bistecs	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

## 11.11 Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza (base fina) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (con mucha guarnición) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	2
Tartas	180 - 200	40 - 55	1
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (tarta salada)	170 - 190	45 - 55	1
Flan suizo	170 - 190	45 - 55	2
Tarta de queso	140 - 160	60 - 90	1
Tarta de manzana, cubierta	150 - 170	50 - 60	1

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

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

<sup>2)</sup> Utilice una bandeja honda.

## 11.12 Asados

Use utensilios para horno resistentes al calor.

Ase los trozos grandes directamente sobre la bandeja o en la parrilla colocada sobre la bandeja.

Para evitar que se queme el jugo de la carne o la grasa, ponga un poco de agua en la bandeja.

La carne crujiente puede asarse en la fuente sin taparla.

Gire el asado al cabo de 1/2 o 2/3 del tiempo de cocción.

Para mantener la carne más jugosa:

- prepare las carnes magras en una fuente de asado tapada o use una bolsa para asar.
- utilice trozos de carne y pescado grandes (1 kg o más).
- durante la cocción, los asados grandes y las aves se deberían regar repetidamente con el jugo de asado.

## 11.13 Tablas de asar

### Carne De Res

Alimento	Función	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Estofado	Cocción convencional	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Rosbif o solomillo entero: poco hecho <sup>1)</sup>	Grill + Turbo	por cm de grosor	190 - 200	5 - 6 por cm de grosor	1
Rosbif o solomillo entero: medio	Grill + Turbo	por cm de grosor	180 - 190	6 - 8 por cm de grosor	1

Alimento	Función	Cantidad	Tempe- ratura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parri- lla
Rosbif o solomillo entero: muy hecho	Grill + Turbo	por cm de grosor	170 - 180	8 - 10 por cm de grosor	1

1) Precaliente el horno.

### Cerdo

Alimento	Función	Cantidad	Tempera- tura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parri- lla
Paletilla, cuello, jamón	Grill + Turbo	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Chuleta, costillas	Grill + Turbo	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Pastel de carne	Grill + Turbo	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Codillo de cerdo (pre-cocinado)	Grill + Turbo	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

### Ternera

Alimento	Función	Cantidad	Tempera- tura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parri- lla
Ternera asada	Grill + Turbo	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Codillo de ternera	Grill + Turbo	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

### Cordero

Alimento	Función	Cantidad	Tempera- tura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la pa- rrilla
Pata de cordero, cordero asado	Grill + Turbo	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Espalda de cordero	Grill + Turbo	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

**Carne De Caza**

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

1) Precaliente el horno.

**Aves**

Alimento	Función	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pollo, pollo tomatero	Grill + Turbo	200 - 250 g cada trozo	200 - 220	30 - 50	1
Medio pollo	Grill + Turbo	400 - 500 g cada trozo	190 - 210	35 - 50	1
Aves troceadas	Grill + Turbo	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Pato	Grill + Turbo	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

**Pescado (al vapor)**

Alimento	Función	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado entero	Cocción convencional	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

**11.14 Parrilla**

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

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

**PRECAUCIÓN!**

Hornee al grill con la puerta del horno siempre cerrada.



## Parrilla

Alimento	Temperatura (°C)	Periodo en grill (min.)		Posición de la parrilla
		1ª cara	2ª cara	
Rosbif inglés, al punto	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Solomillo de ternera, al punto	230	20 - 30	20 - 30	1
Lomo de cerdo	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lomo de ternera	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lomo de cordero	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Pescado entero, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

## 11.15 Congelados

- Retire el embalaje del alimento. Coloque el alimento en un plato.

- No lo cubra con ningún cuenco ni plato. Esto podría prolongar el tiempo de descongelación.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza americana congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Pizzetas congeladas	180 - 200	15 - 30	2
Patatas fritas finas	200 - 220	20 - 30	2
Patatas fritas gruesas	200 - 220	25 - 35	2
Porciones/Croquetas	220 - 230	20 - 35	2
Patatas asadas con cebolla	210 - 230	20 - 30	2
Lasaña / Canelones frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasaña / Canelones congelados	160 - 180	40 - 60	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Queso gratinado al horno	170 - 190	20 - 30	2
Alitas de pollo	190 - 210	20 - 30	2

#### Platos preparados congelados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada	Cocción convencional	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	2
Patatas fritas <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Cocción convencional o Grill + Turbo	200 - 220	según las indicaciones del fabricante	2
Baguettes	Cocción convencional	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	2
Pastel de fruta	Cocción convencional	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	2

<sup>1)</sup> Durante la cocción, vuelva las patatas fritas 2-3 veces.

### 11.16 Descongelar

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

Alimento	Cantidad	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
Pollo	1 kg	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Trucha	150 g	25 - 35	10 - 15	-

Alimen- to	Cantidad	Tiempo de desconge- lación (min)	Tiempo de desconge- lación pos- terior (mi- nutos)	Comentarios
Fresas	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Mante- quilla	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1,4 kg	60	60	-

### 11.17 Conservar

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

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

Utilice el nivel de parrilla más bajo para esta función.

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

Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.

Los botes no se pueden tocar entre sí.

Ponga aproximadamente 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).

### Bayas

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

### Frutas con hueso

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

**Verduras**

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

<sup>1)</sup> Deje reposar en el horno después de apagado.

**11.18 Secar**

<b>Alimento</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tiempo (h)</b>	<b>Posición de la parrilla</b>
Judías	60 - 70	6 - 8	2
Pimientos	60 - 70	5 - 6	2
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6	2
Setas	50 - 60	6 - 8	2
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3	2
Ciruelas	60 - 70	8 - 10	2
Albaricoques	60 - 70	8 - 10	2
Manzanas en rodajas	60 - 70	6 - 8	2
Peras	60 - 70	6 - 9	2

**11.19 Pan**

Se recomienda no precalentar.

<b>Alimento</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tiempo (min)</b>	<b>Posición de la parrilla</b>
Pan Blanco	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Chapata	200 - 220	35 - 45	2
Pan De Centeno	180 - 200	50 - 70	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan negro	180 - 200	50 - 70	2
Pan de semillas	170 - 190	60 - 90	2

## 11.20 Tabla Sonda térmica

Carne De Res	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Poco Hecho	Medio	Muy hecho
Rosbif	45	60	70
Lomo	45	60	70

Carne De Res	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Medio	Más
Pastel de carne	80	83	86

Cerdo	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Medio	Más
Jamón, Asado	80	84	88
Chuletas (lomo), Lomo de cerdo ahumado, Lomo ahumado, escalfado	75	78	82

Ternera	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Medio	Más
Ternera asada	75	80	85
Codillo de ternera	85	88	90

Carnero / cordero	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Medio	Más
Pata de carnero	80	85	88
Lomo de carnero	75	80	85
Pata de cordero, Cordero asado	65	70	75

<b>Carne De Caza</b>	<b>Temperatura interna del alimento (°C)</b>		
	<b>Menos</b>	<b>Medio</b>	<b>Más</b>
Lomo de liebre, Lomo de corzo	65	70	75
Pata de liebre, Liebre entera, Pata de corzo/ciervo	70	75	80

<b>Aves</b>	<b>Temperatura interna del alimento (°C)</b>		
	<b>Menos</b>	<b>Medio</b>	<b>Más</b>
Pollo (entero / medio / pechu- ga)	80	83	86
Pato (entero / medio), Pavo (entero / pechuga)	75	80	85
Pato (pechuga)	60	65	70

<b>Pescado (salmón, trucha, per- ca)</b>	<b>Temperatura interna del alimento (°C)</b>		
	<b>Menos</b>	<b>Medio</b>	<b>Más</b>
Pescado (entero / grande / al vapor), Pescado (entero / grande / asa- do)	60	64	68

<b>Estofados - Verduras precoci- nadas</b>	<b>Temperatura interna del alimento (°C)</b>		
	<b>Menos</b>	<b>Medio</b>	<b>Más</b>
Estofado de calabacín, Estofado de brécol, Estofado de hinojo	85	88	91

<b>Estofados - Salados</b>	<b>Temperatura interna del alimento (°C)</b>		
	<b>Menos</b>	<b>Medio</b>	<b>Más</b>
Canelones, Lasaña, Gratén de pasta	85	88	91

<b>Estofados - Dulces</b>	<b>Temperatura interna del alimento (°C)</b>		
	<b>Menos</b>	<b>Medio</b>	<b>Más</b>
Pan blanco con / sin frutas, Arroz con leche con / sin frutas, Pasta dulce	80	85	90

## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza

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

Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.

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

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.

Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.

No trate los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

Limpie la humedad del interior después de cada uso.

### 12.2 Extracción de los carriles de apoyo

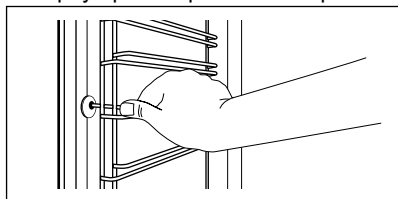
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.



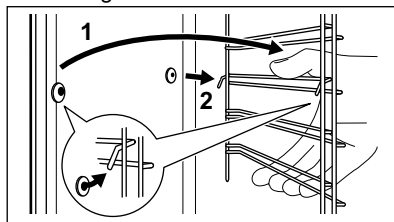
### PRECAUCIÓN!

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.

### 12.3 Limpieza



### 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.
- si no ha cerrado completamente la puerta del horno.

Retire manualmente los restos de suciedad más gruesos.



### PRECAUCIÓN!

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

1. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
2. Encienda el horno y seleccione en el menú principal la función: Limpieza. Pulse OK para confirmar.
3. Ajuste la duración del proceso de limpieza:

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

4. Pulse OK para confirmar.



Quando empiece la limpieza pirolítica, se bloqueará la puerta del horno y la lámpara no funcionará.



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



#### ADVERTENCIA!

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



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

## 12.4 Extracción e instalación de la puerta

Es posible retirar la puerta del horno y el panel los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.

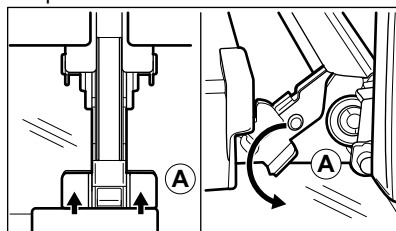


#### ADVERTENCIA!

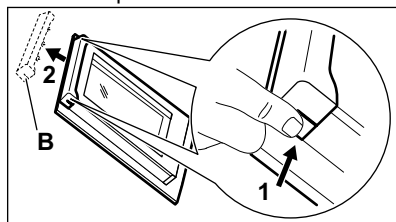
Tenga en cuenta que la puerta pesa mucho.

1. Abra la puerta completamente.

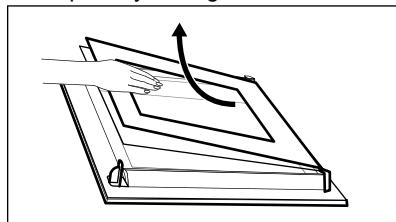
2. Presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



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



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



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



Una vez terminada la limpieza, realice los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.



**ADVERTENCIA!**

Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

## 12.5 Cambio de la bombilla



**ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

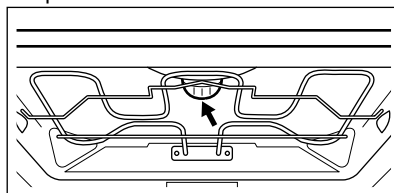
1. Encienda el horno.

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.

### La bombilla superior

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.

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	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.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La pantalla muestra F111.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo.</li><li>• Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.</li></ul>
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.
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo".	El modo de demostración está activado.	Consulte "Ajustes básicos" en el capítulo "Uso diario".

13.2 Datos de servicio

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

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

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

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

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	Electrolux	
Identificación del modelo	EVE8P21X KVEBP21X	
Índice de eficiencia energética	80.8	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.89 kWh/ciclo	
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.59 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de calor	Electricidad	
Volumen	43 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	EVE8P21X	31.6 kg
	KVEBP21X	31.6 kg

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

### 14.2 Ahorro de energía



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

#### Consejos generales

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 platos de metal para mejorar el ahorro energético.

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

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

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

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.

### **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.


### **Turbo Plus**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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

## **15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES**

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.







**electrolux.com/shop**



867352475-A-482018

