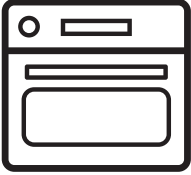




**Electrolux**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



ES Manual de instrucciones | **Horno**

**EVE8P21X**

**KVEBP21X**



**Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	2
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	8
4. PANEL DE CONTROL.....	9
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	10
6. USO DIARIO.....	11
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	16
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	17
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	17
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	19
11. CONSEJOS.....	21
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	33
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	36
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	37
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	38

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y

comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

#### **ADVERTENCIA!**

Solo 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 se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de 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)	444 (460) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	455 mm
Altura de la parte trasera del aparato	440 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	882 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	3.5x25 mm

## 2.2 Conexión eléctrica

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.

- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

## 2.3 Uso

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.

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

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocine siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento

o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones o de daños en el 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 de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Limpieza Piroclítica

### **ADVERTENCIA!**

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

- Antes de realizar la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
  - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
  - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza piroclítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato se calienta mucho y

el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.

- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
  - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza pirolítica.
  - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza pirolítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura pirolítica de todos los hornos pirolíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

## 2.6 Iluminación interna



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.7 Asistencia técnica

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

## 2.8 Eliminación



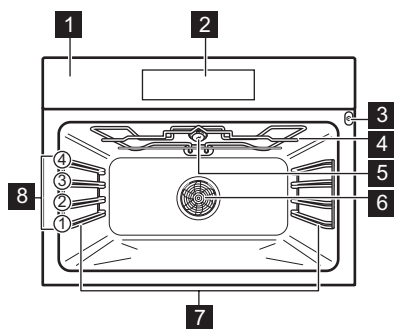
### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

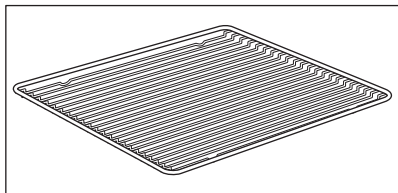
### 3.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Programador electrónico
- 3 Toma de la sonda térmica
- 4 Resistencia
- 5 Bombilla
- 6 Ventilador
- 7 Soporte de parrilla extraíble
- 8 Posiciones de las parrillas

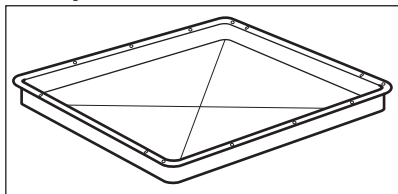
### 3.2 Accesorios

#### Parrilla



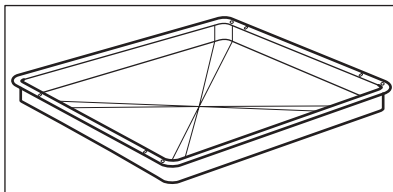
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.

#### Bandeja



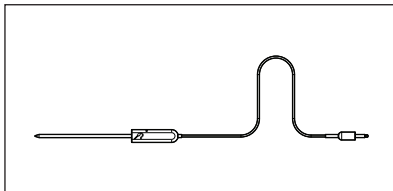
Para bizcochos y galletas.

#### Parrilla/sartén para asar



Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

#### Sonda térmica

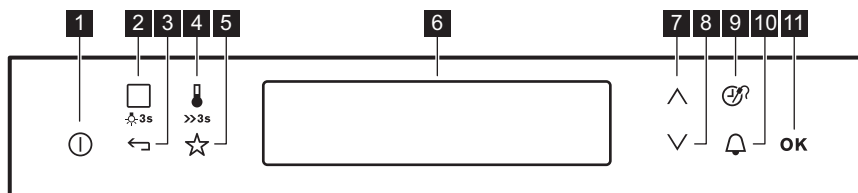


Para medir la temperatura interior de los alimentos.



## 4. PANEL DE CONTROL

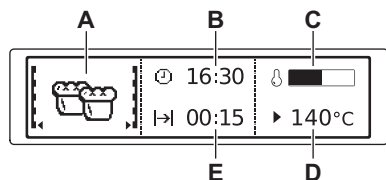
### 4.1 Programador electrónico



Utilice los sensores para accionar el horno.

Sensor	Función	Observaciones
1		Encendido/Apagado Para conectar y desconectar el horno.
2		Funciones de cocción o Cocción Asistida Pulse 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 encender o apagar la luz, pulse el campo 3 segundos.
3		Atrás Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, toque el sensor durante 3 segundos.
4		Selección de temperatura/Calentamiento rápido Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el horno. Pulse el campo 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 horno.
7		Más Para desplazarse hacia arriba en el menú.
8		Menos Para desplazarse hacia abajo en el menú.
9		Tiempo y funciones adicionales Para programar distintas funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, pulse el sensor para ajustar el temporizador o las funciones: Bloqueo función, 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
- C. Indicador de calentamiento
- D. Temperatura
- E. Duración / Hora de fin de una función

### Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo	Función	Función
	Avisador	Se usa la función.
	Hora	La pantalla indica la hora actual.
	Duración	La pantalla indica el tiempo de cocción necesario.
	Hora de fin	La pantalla indica cuándo se ha cumplido el tiempo de cocción.
	Temperatura	La pantalla indica la temperatura.
	Indicación tiempo	La pantalla indica cuánto tiempo debe funcionar la función de cocción. Pulse $\nabla$ y $\blacktriangle$ al mismo tiempo para restablecer el tiempo.
	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



### Paso 1

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.



### Paso 2

Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.



### Paso 3

Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el aparato.

## 5.2 Primera conexión

### Antes del primer uso, debe ajustar:

Idioma

Contraste de la pantalla

Brillo de la pantalla



Hora

## 6. USO DIARIO


### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.
2. Utilice  o  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 .

### 6.2 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.

### 6.3 Indicador de calentamiento

Cuando activa una función de cocción, la barra indica el aumento de la temperatura. Cuando se alcanza la temperatura fijada, la señal acústica suena 3 veces y la barra parpadea y desaparece.

### 6.4 Usando: Calentamiento rápido

Use esta función antes de introducir los alimentos en el horno.

Esta función reduce el tiempo de calentamiento. No está disponible para algunas funciones del horno.










 - mantenga pulsado.

### 6.5 Calor residual





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













## 6.6 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.
 Pirólisis	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 las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

### 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.

Símbolo / Elemento del menú	Descripción
 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.
 Tonos de las 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 técnica	Muestra la configuración y la versión del software.
 Ajustes de fábrica	Restablece todos los ajustes a los valores de fábrica.










## 6.7 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Aire caliente	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.
 Función 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.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Congelados	Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill turbo	Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 Horneado húmedo + ventilador	Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura interior del aparato puede diferir de la temperatura ajustada. Se utiliza el calor residual. La energía de calentamiento puede reducirse. Para obtener más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre Horneado húmedo + ventilador.



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

## 6.8 Platos especiales

Función de cocción	Aplicación
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.
 Calientaplatos	Para precalentar platos para servir.
 Conservar	Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).
 Desecar alimentos	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 Leudar masas	Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.
 Cocción lenta	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Pan	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.

## 6.9 Notas sobre la función Moist Fan: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.


La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

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

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo “Consejos”, Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo “Eficiencia energética”, Ahorro energético.

## 6.10 Cocción Asistida









### Categoría de alimento: Pescado/marisco



Plato	
Pescado	Pescado al horno
	Barritas de pescado
	Filete de pescado congelado
	Pescado pqño. al grill
	Pescado entero, al grill
	Pescado entero, al grill 
Salmón entero	-

### 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	
Vacuno	Carne asada 
	Pastel de carne
	Poco hecho
	Poco hecho 
Rosbif	Medio
	Medio 
	Muy hecho
	Muy hecho 
Carne escandinava	Poco hecho 
	Medio 
	Muy hecho 
	Costillas
Cerdo	Codillo de cerdo precocinado
	Redondo de cerdo
	Lomo de cerdo
	Cuello de cerdo
Ternera	Paletilla de cerdo
	Codillo de ternera
	Lomo de ternera
	Ternera asada 
Cordero	Pata de cordero
	Espalda de cordero
	Cordero asado, en su punto

Plato	
	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	Carne de caza asada 
	Lomo de caza 

### Categoría de alimento: Platos al horno

Plato	
Lasaña / Canelones congelados	-
Verduras gratinadas	-
Platos dulces	-

### Categoría de alimento: Pizza/Quiche

Plato	
	Pizza (fina)
	Pizza, guarnición adicional
	Pizza congelada
Pizza	Pizza americana congelada
	Pizza fría
	Pizzetas congeladas
Baguette con queso fundido	-
Tarta flambeada	-
Tarta suiza, salada	-
Quiche Lorraine	-
Tarta salada	-

### Categoría de alimento: Tarta / Pastas

Plato	
Molde redondo	-
Tarta de manzana, cubierta	-

Plato	
Bizcocho	-
Pastel de manzana	-
Tarta de queso, molde	-
Brioche	-
Tarta de Madeira	-
Tarta	-
Tarta suiza, dulce	-
Tarta de almendras	-
Magdalenas	-
Hojaldre	-
Pastel de hojaldre	-
Buñuelos de crema	-
Pastas de hojaldre	-
Bollos rellenos de crema	-
Mostachones de almendra	-
Galletas de masa quebrada	-
Pastel de Navidad	-
Strudel manzana cong.	-
Pastel sobre bandeja	Masa de bizcocho Masa de levadura
Tarta de queso, bandeja	-
Brownies	-
Brazo de gitano	-
Bizcocho de levadura	-
Crumble de frutas	-
Tarta de azúcar	-
Masa brisé	Masa quebrada Masa brisé, base de tarta
Pudin de frutas	Masa quebrada, tarta fruta Bizcocho, tarta de frutas Masa de levadura

## Categoría de alimento: Pan/Rollitos

Plato	
Rollitos	Rollitos congelados
Chapata	-
	Roscón
Pan	Brioche
	Pan sin levadura

## Categoría de alimento: Guarniciones

Plato	
Patatas fritas finas	-




Plato	
Patatas fritas gruesas	-
Patatas fritas, congeladas	-
Croquetas	-
Porciones	-
Hash Browns	-



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

## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación
 Avisador	Para ajustar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.
 Duración	Para ajustar cuánto tiempo funciona el aparato (máx. 23 h 59 min). No está disponible para: Sonda térmica.
 Hora de fin	Para ajustar el tiempo de apagado de una función de cocción (máx. 23 h 59 min). No está disponible para: Sonda térmica.


Si ajusta la hora para una función de reloj, el tiempo empezará a contar transcurridos 5 seg.

Duración, Hora de fin : antes de utilizar las funciones, debe ajustar una función de cocción y temperatura. El aparato se apaga automáticamente.

Duración , Hora de fin : puede utilizar las funciones al mismo tiempo si desea encender y apagar automáticamente el aparato a una hora determinada más tarde.

### 7.2 Ajuste de las funciones del reloj

1. Seleccione una función de cocción.

2.  - pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre la función de reloj necesaria y el símbolo correspondiente.

3.  $\wedge$ ,  $\vee$  - pulse para ajustar la hora.

4. Pulse: OK.

Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica. El horno se apaga. Pulse un sensor para detener 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.



## 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 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

Puede encontrar las recetas de los programas automáticos en nuestro sitio web. Para encontrar el libro de recetas adecuado, compruebe el número de PNC situado en la placa de datos del marco frontal del interior del horno.

### 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 Sonda térmica

La sonda térmica mide la temperatura interior de los alimentos. Cuando los alimentos alcanzan la temperatura programada, el horno se apaga.

Debe ajustar dos temperaturas:

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



### PRECAUCIÓN!

Use únicamente la sonda térmica suministrada y las piezas de repuesto originales.

Para obtener un resultado de cocción óptimo:

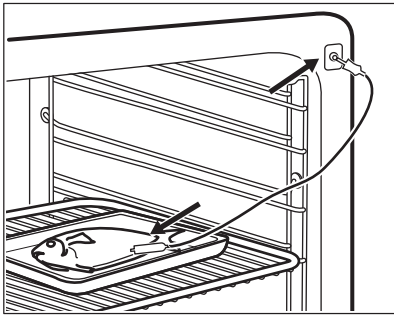
- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- La sonda térmica no se puede usar en platos líquidos.
- Durante la cocción, la sonda térmica debe permanecer en el plato y la clavija conectada a la toma.
- Use los ajustes recomendados de temperatura interior de los alimentos. Consulte el capítulo "Consejos".



El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Esta hora dependerá de la cantidad de alimentos, de la función de cocción programada y de la temperatura.

Categorías de alimentos: carne de res, carne de ave y pescado

1. Encienda el aparato.
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 cocción y, si es 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.

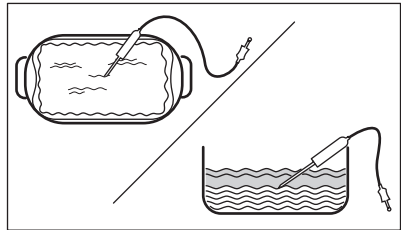
7. Pulse cualquier símbolo para parar la señal.
8. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

### ADVERTENCIA!

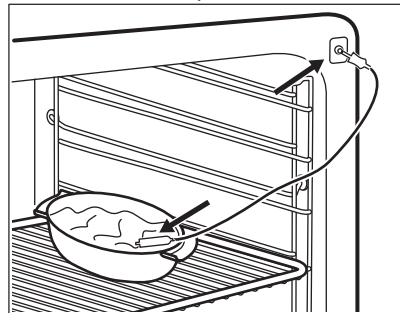
Hay riesgo de quemaduras porque el sensor de alimentos se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

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.




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 .
- 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.

 **ADVERTENCIA!**

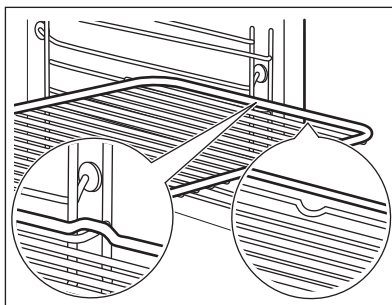
Hay riesgo de quemaduras porque el sensor de alimentos se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

## 9.2 Inserción de accesorios

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

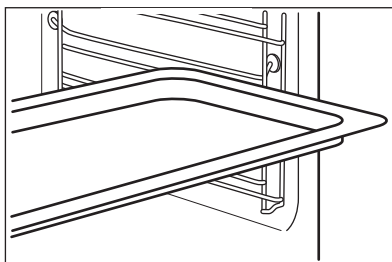
### Parrilla:

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



### Bandeja / Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



## 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.


- Ajuste una función de cocción o un programa automático.
- Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: GUARDAR.
- Pulse **OK** para confirmar.  
La pantalla mostrará la primera posición libre de la memoria.
- Pulse **OK** para confirmar.
- Introduzca el nombre del programa.  
La primera letra parpadeará.
- Pulse  o  para cambiar la letra.
- Pulse **OK**.  
La siguiente letra parpadeará.
- 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

- Encienda el horno.
- Ajuste el menú: Favoritos.
- Pulse **OK** para confirmar.
- Seleccione el nombre de su programa preferido.
- 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.

- Pulse  para encender la pantalla.

- Pulse  y  simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en pantalla. Para desactivar el bloqueo de seguridad, repita el paso 2.



### 10.3 Bloqueo función

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

- Encienda el horno.
- Seleccione el ajuste o la función de cocción.
- Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Bloqueo función.
- 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.

- Encienda el horno.
- Seleccione una función de cocción.
- Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Duración.
- Ajuste el tiempo deseado.
- Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Ajustar + Empezar.
- 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.



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

## 10.5 Desconexión automática

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

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

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

## 10.6 Brillo de la pantalla

Existen dos modos de brillo de la pantalla:



**Brillo diurno**



**Brillo nocturno**

Se enciende cuando el horno está encendido.

En el modo de brillo nocturno, la pantalla se enciende durante 10 seg al tocar cualquier sensor.

Cuando el horno está apagado, la pantalla está en modo de brillo nocturno entre las 22:00 h y las 06:00 h.

Se enciende cuando el horno está apagado y se ajusta la función: Avisador. Cuando la función finaliza, la pantalla regresa al modo de brillo nocturno.

## 10.7 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

# 11. CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 11.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

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 Horneado

Para la primera cocción, utilice la temperatura más baja.

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.

### 11.4 Consejos para hornear






Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha horneado 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.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno ligeramente más baja.
	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno más alta.
	El tiempo de horneado es demasiado largo.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más corto.
El pastel se hornea irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.
	La masa del pastel no se distribuye uniformemente.	La próxima vez, distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado en la receta.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno un poco más alta.

### 11.5 Horneado en un solo nivel



 <b>ALIMENTOS EN MOLDES</b>		 (°C)	 (min)	
Molde redondo / Brioche	Aire caliente	150 - 160	50 - 70	1
Tarta de Madeira / Tarta de frutas	Aire caliente	140 - 160	70 - 90	1
Bizcocho	Aire caliente	140 - 150	35 - 50	1
	Cocción convencional	160	35 - 50	1
Masa brisé - masa quebrada, precaliéntelo el horno vacío	Aire caliente	170 - 180	10 - 25	2
Masa brisé - mezcla de bizcocho	Aire caliente	150 - 170	20 - 25	2

 <b>ALIMENTOS EN MOLDES</b>		 (°C)	 (min)	
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	70 - 90	2
	Cocción convencional	180	70 - 90	1
Tarta de queso, utilice una bandeja honda	Cocción convencional	160 - 170	70 - 90	2

 **Precaliente el horno vacío.**

 <b>TARTAS / PASTAS / PAN EN BANDEJAS</b>		 (°C)	 (min)	
Trenza de pan / Roscón	Cocción convencional	170 - 190	30 - 40	1
Pastel de Navidad	Cocción convencional	160 - 180	50 - 70	1
Pan de centeno	Cocción convencional	primero: 230	20	1
		después: 160 - 180	30 - 60	
Buñuelos de crema / Bollos rellenos de crema	Cocción convencional	190 - 210	20 - 35	2
Brazo de gitano	Cocción convencional	180 - 200	10 - 20	2
Pastel de azúcar	Aire caliente	150 - 160	20 - 40	2
Tarta de almendras y mantequilla / Tartas de azúcar	Cocción convencional	190 - 210	20 - 30	2
Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho)	Aire caliente	150 - 160	35 - 55	2
Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho)	Cocción convencional	170	35 - 55	2
Tarta de fruta sobre masa quebrada	Aire caliente	160 - 170	40 - 80	2
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ejemplo, requesón, crema, natillas)	Cocción convencional	160 - 180	40 - 80	2

 **Use el segundo nivel.**

 <b>GALLETAS</b>		 (°C)	 (min)
Galletas de masa quebrada	Aire caliente	150 - 160	10 - 20



Use el segundo nivel.



## GALLETAS



(°C)



(min)

Masa quebrada / Pastel de hojaldre	Aire caliente	140	20 - 35
Masa quebrada / Pastel de hojaldre, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	160	20 - 30
Galletas de masa batida esponjosa	Aire caliente	150 - 160	15 - 20
Galletas de clara de huevo	Aire caliente	80 - 100	120 - 150
Mostachones de almendra	Aire caliente	100 - 120	30 - 50
Galletas de masa de levadura	Aire caliente	150 - 160	20 - 40
Hojaldres de hojaldre, precaliente el horno vacío	Aire caliente	170 - 180	20 - 30
Rollitos, precaliente el horno vacío	Aire caliente	160	10 - 25
	Cocción convencional	190 - 210	10 - 25
Pastel pequeño, precaliente el horno vacío	Aire caliente	160	20 - 35
	Cocción convencional	170	20 - 35

## 11.6 Gratinados y horneados



Use el primer nivel.



(°C)



(min)

Pastel de pasta	Cocción convencional	180 - 200	45 - 60
Lasaña	Cocción convencional	180 - 200	25 - 40
Verduras gratinadas, precaliente el horno vacío	Grill turbo	160 - 170	15 - 30
Baguetes con queso fundido	Aire caliente	160 - 170	15 - 30
Arroz con leche	Cocción convencional	180 - 200	40 - 60
Pescado al horno	Cocción convencional	180 - 200	30 - 60
Verduras rellenas	Aire caliente	160 - 170	30 - 60

## 11.7 Consejos para asar

Use utensilios para horno resistentes al calor.

Ase la carne magra tapada (puede utilizar papel de aluminio).

Ase juntas las porciones grandes de carne directamente en la bandeja.

Para evitar que se quemé la grasa, ponga un poco de agua en la bandeja.



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






Ase trozos de carne y pescado grandes (1 kg o más).






Si se sugiere el nivel uno, ponga la comida directamente en la bandeja






Durante la cocción, los asados grandes se deben rociar repetidamente con el jugo.

## 11.8 Tablas de asado





Use el primer nivel.

 <b>VACUNO</b>			 (°C)	 (min)
Estofado	1 - 1,5 kg	Cocción convencional	230	120 - 150
Rosbif o filete, poco hecho, precaliente el horno vacío	por cm de grosor	Grill turbo	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto	por cm de grosor	Grill turbo	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete muy hecho	por cm de grosor	Grill turbo	170 - 180	8 - 10

 <b>CAZA</b>	 (kg)		 (°C)	 (min)
Silla / Pata de liebre, precaliente el horno vacío	hasta 1	Cocción convencional	230	30 - 40
Costillar de corzo	1,5 - 2	Cocción convencional	210 - 220	35 - 40
Pierna de corzo	1,5 - 2	Cocción convencional	180 - 200	60 - 90

 <b>PESCADO</b>	 (kg)		 (°C)	 (min)
Pescado entero	1 - 1,5	Cocción convencional	210 - 220	45 - 60

Use la función: Grill turbo.

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



## CORDERO

Pata de cordero / Cordero asado	1 - 1,5	150 - 180	100 - 120
Costillar de cordero	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60



## AVES

Pollo	0,2 - 0,25 cada pieza	200 - 220	30 - 50
Pollo, medio	0,4 - 0,5 cada pieza	190 - 210	35 - 50
Aves troceadas	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Pato	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100



## CERDO

Paletilla / Cuello / Jamón	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120
Chuletas / Costillas	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo precocinado	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

## 11.9 Horneado crujiente con Función pizza



Use el primer nivel.



PIZZA



(°C)



(min)

Tartas	180 - 200	40 - 55
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55
Tarta de queso	140 - 160	60 - 90
Tarta de manzana, cubierta	150 - 170	50 - 60
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60



Precaliente el horno vacío antes de cocinar.



Use el segundo nivel.



PIZZA



(°C)



(min)

Pizza, base fina	200 - 230	15 - 20
Pizza, base gruesa, utilice una bandeja honda	180 - 200	20 - 30
Flan suizo	170 - 190	45 - 55
Pan sin levadura	230 - 250	10 - 20
Empanada de masa de hojal-dre	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20



**Precalente el horno vacío antes de cocinar.**



**Use el segundo nivel.**



**PIZZA**



(°C)



(min)

Pierogi

180 - 200

15 - 25

## 11.10 Pan

Se recomienda no precalentar.

Use el segundo nivel.



**PAN**



(°C)



(min)

Pan blanco

180 - 200

40 - 60



**PAN**



(°C)



(min)

Baguette

200 - 220

35 - 45

Brioche

160 - 180

40 - 60

Chapata

200 - 220

35 - 45

Pan de centeno

180 - 200

50 - 70

Pan integral

180 - 200

50 - 70

Pan de grano integral

170 - 190

60 - 90

## 11.11 Grill

Cocine al grill solo trozos de carne o pescado delgados.

Precalente el horno vacío antes de cocinar.

Use el primer nivel.



**GRILL**



(°C)



(m)



(m)

**1ª cara**

**2ª cara**

Rosbif, al punto

210 - 230

30 - 40

30 - 40

Solomillo de ternera, al punto

230

20 - 30

20 - 30

Lomo de cerdo

210 - 230

30 - 40

30 - 40

Espalda de cordero

210 - 230

25 - 35

20 - 35

## 11.12 Cocción lenta

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

1. Dore la carne 1 - 2 minutos por cada lado en una sartén muy caliente.
2. Si se recomienda la tercera posición en altura, coloque los alimentos directamente en la parrilla. Coloque una bandeja o recipiente de asar en la

primera posición en altura para recoger la grasa.





Si se recomienda la tercera posición en altura, coloque la comida directamente en la bandeja.

Cocine siempre sin tapa cuando utilice esta función.

3. Uso: Sonda térmica. Consulte el capítulo "Uso de los accesorios", Cómo usar: Sonda térmica.
4. Seleccione la función: Cocción lenta. Puede ajustar la temperatura entre 80 °C y 150 °C los primeros 10 minutos. La

temperatura por defecto es 90 °C. Ajuste la temperatura para Sonda térmica.





5. Después de 10 minutos, el horno baja automáticamente la temperatura a 80 °C.

 Use el primer nivel.	 (kg)	 (°C)	 (m)
Rosbif	1 - 1.5	150	120 - 150
Solomillo de ternera	1 - 1.5	150	90 - 110
Ternera asada	1 - 1.5	150	120 - 150
Bistecs	0.2 - 0.3	120	20 - 40

### 11.13 Congelados

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

No tape la comida, porque puede prolongar el tiempo de descongelación.






 Use el segundo nivel.		 (°C)	 (min)
Pizza congelada		200 - 220	15 - 25
Pizza americana congelada		190 - 210	20 - 25
Pizza fría		210 - 230	13 - 25
Pizzetas congeladas		180 - 200	15 - 30
Patatas fritas finas		200 - 220	20 - 30
Patatas fritas gruesas		200 - 220	25 - 35
Porciones / Croquetas		220 - 230	20 - 35
Hash Browns		210 - 230	20 - 30
Lasaña / Canelones frescos		170 - 190	35 - 45
Lasaña / Canelones congelados		160 - 180	40 - 60
Queso al horno		170 - 190	20 - 30
Alitas de pollo		190 - 210	20 - 30

### 11.14 Descongelar

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.

Use el primer nivel.

No tape la comida, porque puede prolongar el tiempo de descongelación.

	 (kg)	 (min) Tiempo de descongelación	 (min) Tiempo de descongelación adicional	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados.
Tarta	1.4	60	60	-

## 11.15 Conservar

Use la función Calor inferior.

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

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

Use el primer nivel.

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



Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.

Los botes no se pueden tocar entre sí.




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




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

Ajuste la temperatura a 160 - 170 °C.

 <b>FRUTAS SIL-VESTRES</b>	 (min) Cocer hasta que empiecen a subir burbujas
Fresas / Arándanos / Frambuesas / Uvas espina maduras	35 - 45





 <b>FRUTA DE HUESO</b>	 (min) Cocer hasta que empiecen a subir burbujas	 (min) Continuar la cocción a 100 °C
Melocotones / Membrillos / Ciruelas	35 - 45	10 - 15

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



## 11.16 Desecar alimentos



Cubra las bandejas con papel vegetal o papel de hornear.

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



 Use el tercer nivel.	 (°C)	 (h)
 Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas	40 - 50	2 - 3
Ciruelas	60 - 70	8 - 10
Albaricoques	60 - 70	8 - 10
Rodajas de manzana	60 - 70	6 - 8
Peras	60 - 70	6 - 9

## 11.17 Sonda térmica



 AÑOJO	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Poco hecho	Al punto	Muy hecho
Rosbif	45	60	70
Lomo	45	60	70

 <b>AÑOJO</b>	 <b>Temperatura interna del alimento (°C)</b>		
	<b>Menos</b>	<b>Al punto</b>	<b>Muy hecho</b>
Pastel de carne	80	83	86



  

 <b>CERDO</b>	 <b>Temperatura interna del alimento (°C)</b>		
	<b>Menos</b>	<b>Al punto</b>	<b>Muy hecho</b>
Jamón / Asado	80	84	88
Chuletas de costillar / Lomo de cerdo ahumado / Lomo de cerdo pochado	75	78	82



  

 <b>TERNERA</b>	 <b>Temperatura interna del alimento (°C)</b>		
	<b>Menos</b>	<b>Al punto</b>	<b>Muy hecho</b>
Ternera asada	75	80	85
Codillo de ternera	85	88	90



  



 <b>CARNERO / CORDERO</b>	 <b>Temperatura interna del alimento (°C)</b>		
	<b>Menos</b>	<b>Al punto</b>	<b>Muy hecho</b>
Pata de carnero	80	85	88
Costillar de carnero	75	80	85
Cordero asado / Pata de cordero	65	70	75



  



 <b>CAZA</b>	 <b>Temperatura interna del alimento (°C)</b>		
	<b>Menos</b>	<b>Al punto</b>	<b>Muy hecho</b>
Costillar de liebre / Costillar de corzo	65	70	75
Pata de liebre / Liebre entera / Pierna de corzo	70	75	80



  



 <b>AVES</b>	 <b>Temperatura interna del alimento (°C)</b>		
	<b>Menos</b>	<b>Al punto</b>	<b>Muy hecho</b>
Pollo	80	83	86

 <b>AVES</b>	 <b>Temperatura interna del alimento (°C)</b>		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Pato, medio/entero / Pavo, entero/pechuga	75	80	85
Pato, pechuga	60	65	70

 <b>PESCADO (SALMÓN, TRU- CHA, PERCA)</b>	 <b>Temperatura interna del alimento (°C)</b>		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Pescado entero/grande/al vapor / Pescado entero/grande/asado	60	64	68

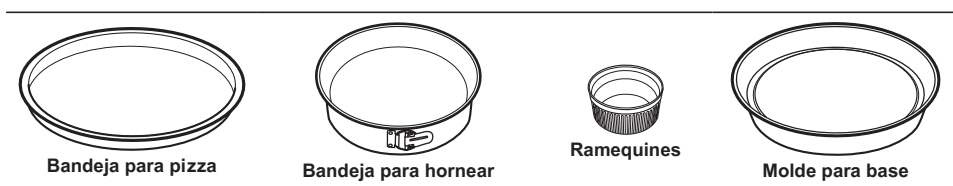
 <b>ESTOFADOS - VERDURAS PRECOCINADAS</b>	 <b>Temperatura interna del alimento (°C)</b>		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Estofado de calabacín / Estofado de brécol / Estofado de hinojo	85	88	91

 <b>CAZUELA, SALADA</b>	 <b>Temperatura interna del alimento (°C)</b>		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Canelones / Lasaña / Pastel de pasta	85	88	91

 <b>CAZUELA, DULCE</b>	 <b>Temperatura interna del alimento (°C)</b>		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Puding de pan blanco con / sin fruta / Arroz con leche con / sin fruta / Pasta dulce	80	85	90

### 11.18 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.





Oscuro, mate  
28 cm de diámetro

Oscuro, mate  
26 cm de diámetro

Cerámica  
8 cm de diámetro,  
5 cm de altura

Oscuro, mate  
28 cm de diámetro

## 11.19 Horneado húmedo + ventilador



Use el primer nivel.



(°C)



(min)

Pasta gratinada	200 - 220	45 - 60
Patatas gratinadas	180 - 200	70 - 85
Moussaka	180 - 200	75 - 90
Lasaña	180 - 200	70 - 90
Canelones	180 - 200	65 - 80



Use el primer nivel.



(°C)



(min)

Pudding de pan	190 - 200	55 - 70
Arroz	180 - 200	55 - 70
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80
Pan blanco	200 - 210	55 - 70

## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

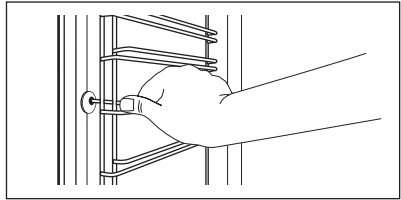
### Accesorios

## 12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

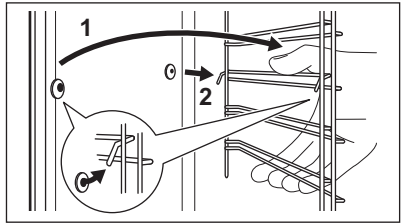
**Paso 1** Apague el horno y espere a que esté frío.

**Paso 2** Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



**Paso 3** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.

**Paso 4** Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.



## 12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.



### PRECAUCIÓN!

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

### Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.

Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles.

Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.

#### Paso 1

Encienda el horno.

#### Paso 2

Pulse: Menú / Pirólisis.

#### Paso 3

Seleccione el modo de limpieza. Pulse:

OK

Opción	Modo de limpieza	Duración
Rápido	Limpieza ligera	1 h
Normal	Limpieza normal	1 h 30 min
Intensivo	Limpieza a fondo	2 h 30 min

**i** Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla.

Para detener la limpieza antes de que termine, apague el horno.  
El horno sigue bloqueado hasta que esté frío.

#### Cuando termina la limpieza:

Apague el horno y espere a que esté frío.    Seque el interior con un paño suave.    Retire los residuos de la parte inferior del interior.

## 12.4 Cómo quitar e instalar:

El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

### **⚠ PRECAUCIÓN!**

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

## 12.5 Cómo cambiar: Bombilla

### **⚠ ADVERTENCIA!**

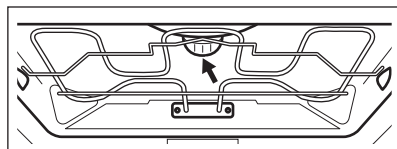
Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

#### Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

## Bombilla superior

**Paso 1**    Gire la tapa de cristal para extraerla.



**Paso 2**    Limpie la tapa de cristal.

**Paso 3**    Cambie la bombilla por otra apropiada termostable hasta 300 °C.

**Paso 4**    Instale la tapa de cristal.

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Qué hacer si...

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.
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 sonda térmica no funciona.	El enchufe de la sonda térmica no está bien introducido en la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica lo más lejos posible en el enchufe.
La pantalla muestra F111.	El enchufe de la sonda térmica no está bien introducido en la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica lo más lejos posible en el enchufe.
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 el capítulo "Uso diario, Ajustes básicos".

## 13.2 Datos de servicio

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

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

### Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD):	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

### 14.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

Nombre del proveedor	Electrolux	
Identificación del modelo	EVE8P21X 944066614 KVEBP21X 944066605	
Índice de eficiencia energética	80.8	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.89 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.59 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	43 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	EVE8P21X	31.6 kg
	KVEBP21X	31.6 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

### 14.2 Ahorro energético



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

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. 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.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

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 aparato, si está activado un programa con Duración / Hora de fin y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato 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 aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor

residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

### **Mantener calientes los alimentos**

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

### **Cocción con la bombilla apagada**


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


### **Horneado húmedo + 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.

## **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**

867352475-C-342023

