



**KOEBP39X**

**KOEBP39Z**

**CA** Manual d'usuari | **Forn**

**3**

**ES** Manual de instrucciones | **Horno**

**25**



# INSTAL·LACIÓ / INSTALACIÓN



# Us donem la benvinguda a Electrolux. Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparació:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Subjecte a canvis sense preavís.

## CONTINGUT

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....   | 3  |
| 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT..... | 5  |
| 3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....   | 8  |
| 4. TAULER DE CONTROL.....         | 8  |
| 5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....       | 9  |
| 6. ÚS DIARI.....                  | 10 |
| 7. FUNCIONS ADDICIONALS.....      | 12 |
| 8. FUNCIONS DE RELLOTGE.....      | 13 |
| 9. ÚS DELS ACCESSORIS.....        | 14 |
| 10. CONSELLS.....                 | 16 |
| 11. CURA I NETEJA.....            | 18 |
| 12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....   | 21 |
| 13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....    | 22 |
| 14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS..... | 23 |

## 1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Manteniu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

### 1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de

mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal tenir cura que els infants no juguin amb l'aparell.
- Manteniu tot l'emalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

## **1.2 Seguretat general**

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.

- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Utilitzeu únicament el sensor d'aliments (sensor de temperatura interna) recomanat per a l'aparell.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- Abans de la neteja pirolítica, retireu tots els accessoris i els dipòsits/vessaments de la cavitat de l'aparell.

## 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

### 2.1 Instal·lació

#### AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu les instruccions sobre la instal·lació al nostre lloc web.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

### 2.2 Connexió elèctrica

#### AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antixoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han

de fixar de manera que no es puguin aflluixar sense eines.

- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està sòlt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Tanqueu completament la porta de l'aparell abans d'endollar-lo a la presa de corrent.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

### 2.3 Utilització

#### **AVÍS!**

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.

- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- Utilitzeu sempre vidres i pots aprovats per a la conservació.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

#### **AVÍS!**

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
  - no poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell.
  - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
  - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
  - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
  - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els sucus de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

### 2.4 Cura i neteja

#### **AVÍS!**

Risc de lesions, incendi o d'espatllar l'aparell.

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.

- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els vidres es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els vidres de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguïu les instruccions de seguretat de l'envàs.

## 2.5 Neteja pirolítica

### AVÍS!

Risc de lesions/incendi/emissions químiques (fums) en mode pirolític.

- Abans de fer anar la neteja pirolítica i el preescalfament inicial, elimineu de la cavitat del forn:
  - qualsevol excés de residus de menjar i esquitxos/acumulacions d'oli o greix;
  - qualsevol objecte amovible (prestatges, baranes laterals, etc., que venen amb l'aparell), particularment estris antiadherents, olles, paelles, safates, recipients, etc.;
- Llegiu atentament totes les instruccions per a la neteja pirolítica.
- Mantingueu els infants allunyats de l'aparell mentre s'estigui duent a terme la neteja pirolítica. L'aparell s'escalfa molt i les reixetes de refrigeració frontals alliberen aire calent.
- La neteja pirolítica és un procés a alta temperatura que pot deixar anar fums dels residus del menjar i dels materials de fabricació, així que s'aconsella als consumidors que:
  - comptin amb una bona ventilació durant i després de cada neteja pirolítica;
  - comptin amb una bona ventilació durant i després del preescalfament inicial.

- No vesseu o aboqueu aigua a la porta del forn durant i després de la neteja pirolítica per evitar danyar els plafons de vidre.
- Els fums alliberats per qualsevol forn pirolític/residus de cocció segons es descriu anteriorment no són nocius per a les persones, inclosos els infants ni les persones amb afeccions de salut.
- Mantingueu allunyades les mascotes de l'aparell durant i després de la neteja pirolítica i el preescalfament inicial. Els animals petits (especialment els ocells i els rèptils) poden ser molt sensibles als canvis de temperatura i a les emissions de fums.
- Les superfícies antiadherents dels diversos estris de cuina es poden fer malbé per l'alta temperatura de la neteja pirolítica de qualsevol forn pirolític i ser també una font de fums nocius de baixa intensitat.

## 2.6 Il·luminació interior

### AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions .

## 2.7 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.
- Utilitzeu sempre recanvis originals.

## 2.8 Eliminació

### AVÍS!

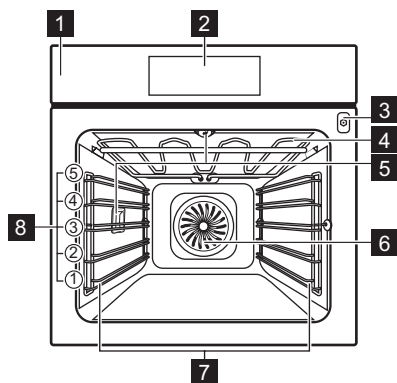
Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.

- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

### 3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

#### 3.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Pantalla
- 3 Sòcol del sensor d'aliments
- 4 Element d'escalfament
- 5 Llum
- 6 Ventilador

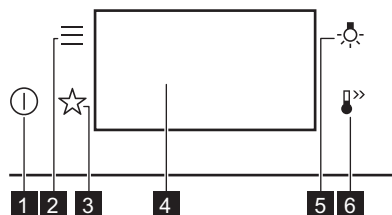
- 7 Suport de prestatge, desmuntable
- 8 Posicions del prestatge

#### 3.2 Accessoris

- **Graella metàl·lica**  
Per a motlles de pastís, plats aptes per a forn, estris per a rostir al forn, estris/ bateria de cuina.
- **Safata de pastisseria**  
Per coure pastissos humits, plats al forn, pa, rostits grans, menjars congelats i per recollir els líquids que degoten, per exemple, el greix quan es rosteix menjar a la graella.
- **Graella/safata per a rostir**  
Per fornejar i rostir o com a cassola per recollir greix.
- **Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)**  
Per controlar la cocció segons la temperatura interna del menjar.
- **Guies telescòpiques**  
Per posar i treure les safates i graelles amb més facilitat.

### 4. TAULER DE CONTROL

#### 4.1 Visió general del tauler de control

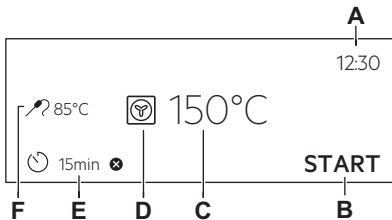


- |   |                            |                                                                  |
|---|----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1 | Encendido/ON / Apagado/OFF | Mantingueu-lo premut per engegar o apagar l'aparell.             |
| 2 | Menú                       | Enumera les opcions i configuració de les funcions de l'aparell. |
| 3 | Favoritos (Pre-dilectes)   | Enumera els ajustos favorits.                                    |
| 4 | Pantalla                   | Mostra la configuració actual de l'aparell.                      |

|          |                                          |                                                                                |
|----------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5</b> | Interrup-tor del llum                    | Per encendre i apagar el llum.                                                 |
| <b>6</b> | Calenta-mento ràpid (Escal-fament ràpid) | Per activar i desactivar la funció: Calentamiento rápido (Escal-fament ràpid). |

## 4.2 Pantalla

Pantalla amb les funcions de teclat establertes.



- A. Hora (Hora del dia)  
 B. INICIO (INICI) / PARAR (ATURADA)

- C. Temperatura  
 D. Funcions d'escalfament  
 E. Temporizador (Temporitzador)  
 F. Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)  
 (només per a models seleccionats)

### Indicadors de pantalla

|  |                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------|
|  | Per confirmar la selecció/ajust.                                   |
|  | Per anar un nivell enrere del menú.                                |
|  | Per desfer la darrera acció.                                       |
|  | Per activar i desactivar les opcions.                              |
|  | La funció del so d'alarma està activada.                           |
|  | La funció del so d'alarma i la de parar la cocció estan activades. |
|  | Només s'activa el missatge emergent.                               |
|  | La funció Inicio retardado (Inici diferit) està activada.          |
|  | Per cancel·lar l'ajust.                                            |

## 5. ABANS DEL PRIMER ÚS

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 5.1 Primera connexió

La pantalla indica el missatge de benvinguda després de la primera connexió.

Ajusteu: Idioma, Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla), Tono de teclas (Tons de les tecles), Volumen del timbre (Volum del bronzidor), Hora (Hora del dia).

### 5.2 Preescalfat i neteja inicials

Preescalfeu l'aparell abans del primer ús i de contacte amb el menjar. L'aparell pot emetre fum i olors desagradables. Ventileu la sala durant el preescalfat.

1. Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles de l'aparell.
2. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 1 h.
3. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 15 min.
4. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
5. Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.
6. Torneu a posar els accessoris i els suports laterals extraïbles a la seva posició inicial.










## 6. ÚS DIARI

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 6.1 Funcions d'escalfament

#### ESTÁNDAR (ESTÀNDARD)

- 
-  **Grill**  
Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.
- 
-  **Grill Turbo (Graella turbo)**  
Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar i daurar.
- 
-  **Aire caliente (Aire calent)**  
Per rostir carn i enfornar pastissos. Ajusteu una temperatura més baixa que per a la cocció convencional, ja que el ventilador distribueix l'escalfor uniformement a l'interior del forn.
- 
-  **Congelados (Aliments congelats)**  
Perfecte per a menjar preparat (p. ex., patates fregides, croquetes o rotlles de primavera).
- 
-  **Cocción convencional (Cocció convencional)**  
Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.
- 
-  **Función Pizza (Funció pizza)**  
El millor per fer pizza al forn i altres plats que necessiten més calor per la part de baix.
- 
-  **Calor inferior**  
Seleccioneu aquesta funció després de la cocció per daurar més el menjar a la base. Poseu el prestatge al nivell més baix.
- 
-  **Horneado de pan (Cocció de pa)**  
Per fer pa.
- 
-  **Leudar masas (Prova la massa)**  
Per fer que la massa pugi més ràpid. Tapeu la superfície de la massa per evitar que s'assequi.



El llum es pot desactivar automàticament a temperatures inferiors als 80 °C durant algunes funcions de cocció.

#### PLATOS ESPECIALES (ESPECIALS)



##### **Conservar (Mantenir calent)**

Per conservar fruites i verdures, col·loqueu pots de conserva en una safata de forn plena amb aigua. Feu servir pots resistents a la temperatura amb tapa de rosca o tipus baioneta de la mateixa mida. Feu servir el nivell més baix.



##### **Desecar alimentos (Deshidratar)**

Per deshidratar talls de fruita, verdures i bolets. Per deixar sortir l'aire saturat d'humitat i que la fruita es deshidrati millor, és recomanable obrir la porta del forn de tant en tant durant el procés.



##### **Calientaplatos (Escalfar plata)**

Per preescalfar els plats abans de servir-los.



##### **Descongelar**

Per descongelar aliments (fruita i verdures). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats.



##### **Gratinar**

Per a plats com lasanyes o patates gratinades. Per gratinar i daurar.



##### **Cocción lenta (Cocció lenta)**

Cocció a baixa temperatura. Ideal per cuinar menjar delicat (p. ex., bou, vedella o xai).



##### **Mantener caliente (Mantenir calent)**

Per mantenir els aliments calents. Tingueu en compte que alguns plats poden continuar fent-se i eixugar-se mentre es conserven calents. Si cal, tapeu els plats.



##### **Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació)**

Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan la feu servir, la temperatura de l'interior de l'aparell pot diferir de la temperatura que hàgiu seleccionat. Es fa servir la calor residual. La potència de cocció podria reduir-se. Per a més informació, aneu a l'apartat "Ús diari" i consulteu les notes sobre Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació).

## 6.2 Notes sobre: Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació)


Aquesta funció s'utilitzava per complir amb la classe d'eficiència energètica i els requisits de disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1.

La porta del forn ha de romandre tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni amb el màxim nivell d'eficiència energètica possible.

Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons.

Per consultar les instruccions de cocció, vegeu el capítol "Consells", Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació). Per obtenir recomanacions generals d'estalvi d'energia, vegeu el capítol "Eficiència energètica", Estalvi d'energia.

## 6.3 Posició: Funcions d'escalfament

1. Engegueu l'aparell. La pantalla indica la temperatura i funció de cocció per defecte.
2. Premeu el símbol de la funció d'escalfament  per entrar al submenú.
3. Trieu la funció d'escalfament i premeu OK.
4. Seleccioneu la temperatura. Premeu OK.
5. Premeu START.

Sonda tèrmica (Sensor d'aliments): podeu endollar el sensor en qualsevol moment abans o durant la cocció. Vegeu el capítol "Ús d'accessoris, sonda tèrmica".

6. STOP : premeu-lo per apagar la funció d'escalfament.
7. Apagueu l'aparell.

## 6.4 Menú

Premeu  per entrar al menú.

| Objecte del menú                    | Aplicació                         |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Cocció assistida (Cocció assistida) | Enumera els programes automàtics. |
| Limpeza (Neteja)                    | Enumera els programes de neteja.  |

| Objecte del menú        | Aplicació                                                                                       |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Favoritos (Predilectes) | Enumera els ajustos favorits.                                                                   |
| Opciones (Opcions)      | Per ajustar la configuració de l'aparell.                                                       |
| Ajustes (Configuració)  | Configuració (Configuració)<br>Assistència (Manteniment i reparació)                            |
|                         | Per ajustar la configuració de l'aparell.<br>Mostra la versió del programari i la configuració. |

## Submenú per a: Limpieza (Neteja)


| Submenú                                                  | Aplicació           |
|----------------------------------------------------------|---------------------|
| Limpeza pirolítica, ràpida (Neteja pirolítica, ràpida)   | Durada: 1 h.        |
| Limpeza pirolítica, normal (Neteja pirolítica, normal)   | Durada: 1 h 30 min. |
| Limpeza pirolítica, intensa (Neteja pirolítica, intensa) | Durada: 3 h.        |

## Submenú per a: Opciones (Opcions)

| Submenú                                   | Aplicació                                                                                    |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Luz (Llum)                                | Encén i apaga el llum.                                                                       |
| Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)  | Evita que l'aparell s'enguegui accidentalment.                                               |
| Calentamiento rápido (Escalfament ràpid)  | Escrurça el temps d'escalfament. Només està disponible per a algunes funcions d'escalfament. |
| Aviso De Limpieza (Recordatori de neteja) | Activa i desactiva el recordatori.                                                           |

| Submenú                                           | Aplicació                                  |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Opció de hora digital (Estil de rellotge digital) | Canvia el format de la indicació de temps. |

### Submenú per a: Configuració (Configuració)

| Submenú                                           | Descripció                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Idioma                                            | Estableix l'idioma de l'aparell.                                                                                                                                            |
| Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla) | Ajusta la brillantor de la pantalla.                                                                                                                                        |
| Tono de teclas (Tons de les teclès)               | Activa i desactiva el so de les teclès tàctils. No és possible silenciar els sons per a  . |
| Volum del timbre (Volum del brunzidor)            | Ajusta el volum del so de les teclès i senyals.                                                                                                                             |
| Hora (Hora del dia)                               | Estableix el dia i l'hora actuals.                                                                                                                                          |

### Submenú per a: Asistència (Manteniment i reparació)

| Submenú                                      | Descripció                                 |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Modo de demostración (Mode Demo)             | Codi d'activació/desactivació: 2468        |
| Versión del software (Versió del programari) | Informació sobre la versió del programari. |

| Submenú                                                    | Descripció                                    |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Restaurar todos los ajustes (Restaura tots els paràmetres) | Restableix els valors per defecte de fàbrica. |



## 6.5 Ajust: Cocción asistida (Cocción asistida)

El submenú Cocción asistida (Cocción asistida) consta de funcions i programes addicionals dissenyats per a plats concrets. Cada plat del submenú ve acompanyat dels ajustos corresponents. Podeu canviar el temps i la temperatura durant la cocción.

Per a alguns plats també podeu cuinar amb Sonda térmica (Sensor d'aliments). El grau de cocción d'un plat:

- Poco hecho (Poc fet)
- Al punto (Mig)
- Muy hecho (Ben cuit)

Per a alguns plats també podeu cuinar amb Peso automático (Pes automàtic).

1. Engegueu l'aparell.
2. Premeu .
3. Premeu . Introduïu Cocción asistida (Cocción asistida).
4. Trieu un plat o un tipus de menjar.
5. Poseu el menjar dins l'aparell i premeu START.


Quan la funció acabi, proveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocción, si cal.


## 7. FUNCIONS ADDICIONALS


### 7.1 Favoritos (Predilectes) ☆

Podeu desar fins a tres dels vostres ajustos favorits, com ara la funció de cocción i temps de cocción.

1. Engegueu l'aparell.
2. Trieu l'ajust preferit.



3. Premeu .
4. Seleccioneu: Favoritos (Predilectes) / Desar ajustes actuales.
5. Premeu + per afegir l'ajust a la llista de: Favoritos (Predilectes).
6. Premeu OK.



: premeu per establir l'ajust.

: premeu per cancel·lar l'ajust.

## 7.2 Funció de bloqueig


Aquesta funció evita canvis accidentals del mode de funcionament de l'aparell.

1. Engegueu l'aparell.
2. Escolliu una funció d'escalfament .
3. , : premeu alhora per activar la funció.

, : premeu-los alhora per desactivar la funció.

## 7.3 Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)

Aquesta funció evita que l'aparell s'engegui accidentalment.

1. Engegueu l'aparell.
2. Premeu .
3. Seleccioneu Opciones (Opcions) / Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil).
4. Premeu les lletres de codi en ordre alfabètic.

Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat.



Quan la funció estigui activada, accediu a: Temporizador (Temporitzador) i el llum estarà disponible.

Per habilitar l'ús de l'aparell, premeu les lletres de codi en ordre alfabètic.

La porta està bloquejada quan aquesta funció està activada i l'aparell està apagat.

## 7.4 Desconnexió automàtica

Per motius de seguretat, si la funció d'escalfament és activa i no s'han canviat els ajustos, l'aparell s'apagarà automàticament després d'una estona.

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

Si voleu que una funció de cocció es mantingui activada passada l'hora d'apagada automàtica, heu de definir la durada de la cocció. Vegeu el capítol "Funcions del rellotge".

L'apagada automàtica no s'activa amb les funcions següents: Luz (Llum), Sonda tèrmica (Sensor d'aliments), Hora de finalització.

## 7.5 Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa automàticament per tal de mantenir les superfícies de l'aparell fredes. Si desactiveu el forn, el ventilador de refrigeració seguirà funcionant fins que l'aparell es refredi.

# 8. FUNCIONS DE RELLOTGE

## 8.1 Descripció de les funcions del rellotge


| Funcions                     | Descripció                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temporizador (Temporitzador) | Per establir la durada de la cocció. El màxim és 23 h 59 min. Podeu definir l'acció següent quan s'acabi el temps programat establint la preferència per: Finalizar acció (Acaba l'acció). |

| Funcions                                 | Descripció                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Finalitzar acció (Acaba l'acció)         | Sonar la alarma (Alarma acústica): quan s'acaba el temps, sona un senyal. Podeu programar aquesta funció en tot moment, fins i tot amb l'aparell apagat.                                            |
|                                          | Sonar la alarma y parar de cocinar (Alarma acústica i aturar la cocción): quan s'acaba el temps, sona el senyal i s'apaga la funció de cocción.                                                     |
|                                          | Solo mediante mensaje emergente (Només missatge emergent): quan s'acaba el temps, el missatge apareix a la pantalla. Podeu programar aquesta funció en tot moment, fins i tot amb l'aparell apagat. |
| Inicio retardado (Inici diferit)         | Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocción.                                                                                                                                                  |
| Añadir tiempo (Ampliació de temps)       | Per allargar el temps de cocción.                                                                                                                                                                   |
| Tiempo de funcionamiento (Temporitzador) | Per veure el temps que fa que l'electrodomèstic està en marxa. El màxim és 23 h 59 min. Podeu activar/desactivar la funció. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell.     |

## 8.2 Posició: Hora (Hora del dia)


1. Engegueu l'aparell.
2. Premeu: Hora (Hora del dia).
3. Establiu el temps.
4. Premeu **OK**.

## 8.3 Posició: Temporizador (Temporitzador)



1. Trieu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.
  2. Premeu .
  3. Establiu el temps.
- Podeu seleccionar el mode Finalitzar acció prement ● ● ● .

4. Premeu **OK**. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal. Quan queda un 10 % del temps de cocción i el menjar no sembla acabat de fer, podeu allargar-lo. També podeu canviar la funció d'escalfament. Premeu **+1min** per allargar el temps de cocción.

## 8.4 Posició: Inicio retardado (Inici diferit)


1. Establiu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.
2. Premeu .
3. Seleccioneu el temps de cocción.
4. Premeu ● ● ● .
5. Premeu: Inicio retardado (Inici diferit).
6. Trieu l'hora d'inici que vulgueu.
7. Premeu **OK**. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.

## 8.5 Posició: Tiempo de funcionamiento (Temporitzador)

1. Premeu .
2. Premeu ● ● ● .
3. Premeu: Tiempo de funcionamiento (Temporitzador).
4. Llisqueu o premeu  perquè aparegui el temps de funcionament a la pantalla principal.
5. Premeu **OK**. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.

## 8.6 Canvi de la configuració de temporizador

Podeu canviar la temperatura en qualsevol moment durant la cocción.

1. Premeu .
2. Establiu el valor del temporizador.
3. Premeu **OK**.

# 9. ÚS DELS ACCESSORIS

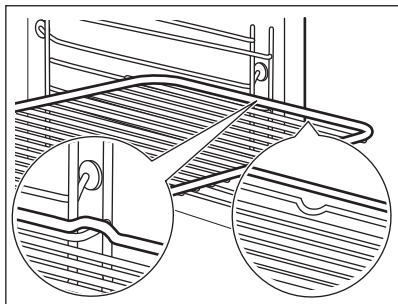
### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

## 9.1 Inserció d'accessoris

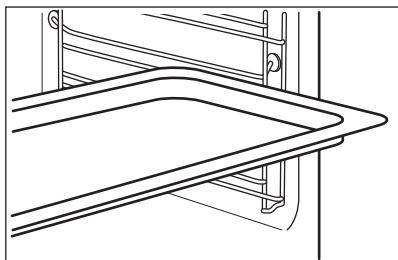
Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat i evita que pugui bolcar. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior serveix per evitar que els utensilis de cuina puguin lliscar i caure de la graella.

### Graella metàl·lica



Introduïu la graella entre les guies dels suports laterals. Assegureu-vos que la graella toqui la part posterior de l'interior del forn.

### Safata de pastisseria / Safata fonda



Empenyeu la safata entre les guies dels suports laterals. Poseu la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.

## 9.2 Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

Mesura la temperatura interna dels aliments. Podeu fer-la servir en cada funció de cocció.

Hi ha dues temperatures per configurar:

- °C: la temperatura de dins de l'electrodomèstic. Com a mínim, la temperatura ha de ser 25 °C més alta que la temperatura interna dels aliments.

- : la temperatura interna dels aliments. Recomanacions:

- Els ingredients han d'estar a temperatura ambient.
- No el feu servir amb plats líquids.
- L'agulla de la sonda tèrmica ha d'estar totalment inserida en el menjar durant la cocció.

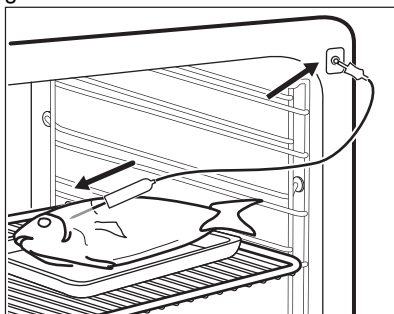
L'aparell calcula el temps de finalització de cocció aproximat. Dependrà de la quantitat d'aliments, la funció d'escalfament i la temperatura.

### Cocció amb: Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

#### AVÍS!

Hi ha perill de cremades perquè la sonda tèrmica i els suports laterals s'escalfen molt. No toqueu la sonda tèrmica amb les mans desprotegides. Utilitzeu sempre guants per a forn.

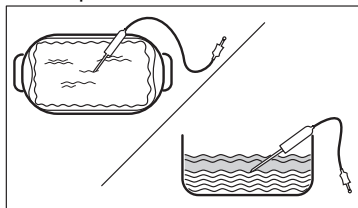
1. Enguegueu l'aparell.
2. Establiu una funció d'escalfament i, si cal, la temperatura del forn.
3. Inseriu la sonda tèrmica en el menjar:  
**Carn, aviram i peix**  
Inseriu tota l'agulla de la sonda tèrmica en la carn o el peix per la part més gruixuda.



#### Guisats

Inseriu la punta de la sonda tèrmica just al centre de la cassola. La sonda tèrmica ha d'estar estabilitzada en un sol lloc durant la cocció. Feu servir un ingredient sòlid per estabilitzar-lo. Feu servir la vora del recipient per retenir el mànec de silicona de la sonda tèrmica. La punta de

la sonda tèrmica no ha de tocar el fons del recipient.



4. Endolheu la sonda tèrmica al terminal que hi ha dins l'electrodomèstic. Vegeu el capítol "Descripció del producte".

La pantalla indica la temperatura actual de la sonda tèrmica.

5. : premeu per ajustar la temperatura interna del sensor.
6. ● ● ●: premeu per ajustar l'opció preferida:

- Sonar la alarma (Alarma acústica): quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal.
- Sonar la alarma y parar de cocinar (Alarma acústica i aturar la cocció): quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal acústic i la cocció s'atura.

7. Seleccioneu l'opció i premeu repetidament per anar a la pantalla principal.
8. Premeu START .
9. Quan el menjar arriba a la temperatura definida, sona un senyal. Comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.
10. Extraieu la sonda tèrmica del terminal i traieu el plat de l'electrodomèstic.

## 10. CONSELLS

### 10.1 Recomanacions de cocció

La temperatura i els temps de cocció de les taules són només orientatius. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients que es facin servir.

Aquest electrodomèstic podria coure o rostir el menjar de manera diferent al que teníeu abans. Els consells següents mostren la configuració recomanada de temperatura, temps de cocció i nivell per a tipus específics d'aliments.

Compteu les posicions dels nivells des de la part inferior del forn.

Si no podeu trobar la configuració per a una recepta específica, busqueu-ne una similar.

Per veure consells sobre estalvi d'energia, vegeu el capítol "Eficiència energètica".

Per obtenir més recomanacions de cocció, consulteu les taules de cocció que trobareu al nostre lloc web. Per trobar consells de cocció, comproveu el número de PNC a la placa d'identificació que trobareu al marc davanter dins l'electrodomèstic.

#### Símbols utilitzats a les taules:



Tipus d'aliment

Funció d'escalfament

Temperatura

Accessori

Nivell

Temps de cocció (min)





### 10.2 Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació): accessoris recomanats

Feu servir recipients i motlles foscos que no siguin reflectors. Absorbeixen millor l'escalfor que els materials de colors clars i reflectors.

- **Safata per a pizza:** fosca, no reflectora, 28 cm de diàmetre
- **Safata de forn:** fosca, no reflectora, 26 cm de diàmetre
- **Motlles Ramequins:** ceràmica, 8 cm de diàmetre, 5 cm d'alçada
- **Motlle de flam:** fosc, no reflector, 28 cm de diàmetre

### 10.3 Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació)






Per aconseguir els millors resultats, seguiu les indicacions de la taula següent.






|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Rotlles dolços, 16 peces                                                          | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Braç de gitano                                                                    | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Peix sencer, 0,2 kg                                                               | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180 | 3                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Galetes, 16 peces                                                                 | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Macaroons, 24 peces                                                               | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 160 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 peces                                                                 | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Pasta salada, 20 peces                                                            | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Galetes de pasta trencada, 20 peces                                               | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 140 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Pastissets, 8 peces                                                               | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |

### 10.4 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb: EN 60350-1, IEC 60350-1.

#### Enfornar a un nivell

|  |  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Fatless sponge cake                                                                 | Aire caliente (Aire calent)                                                         | Graella metàl·lica                                                                  | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                    |
| Fatless sponge cake                                                                 | Cocció convencional (Cocció convencional)                                           | Graella metàl·lica                                                                  | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                    |
| Pastís de poma <b>1)</b>                                                            | Aire caliente (Aire calent)                                                         | Graella metàl·lica                                                                  | 160 | 55 - 65                                                                             | 2                                                                                    |
| Pastís de poma <b>1)</b>                                                            | Cocció convencional (Cocció convencional)                                           | Graella metàl·lica                                                                  | 180 | 55 - 65                                                                             | 1                                                                                    |
| Short bread (galetes escoceses)                                                     | Aire caliente (Aire calent)                                                         | Safata de pastisseria                                                               | 140 | 25 - 35                                                                             | 2                                                                                    |






|  |  |  | °C   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Short bread (galetes escoceses)                                                   | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | Safata de pastisseries                                                            | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Pastissos petits, 20 per safata <b>2)</b>                                         | Aire caliente (Aire calent)                                                       | Safata de pastisseries                                                            | 150  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Pastissos petits, 20 per safata <b>2)</b>                                         | Cocción convencional (Cocció convencional)                                        | Safata de pastisseries                                                            | 170  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Torrades <b>3)</b>                                                                | Grill                                                                             | Graella metàl·lica                                                                | màx. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

**1)** 2 motlles en diagonal (Ø 20 cm). El de la dreta hauria d'anar més al davant que el de l'esquerra.

**2)** Preescalfeu l'electrodomèstic buit.

**3)** Preescalfeu l'aparell buit durant 5 min.

### Enfornat en diversos nivells

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Short bread (galetes escoceses)                                                   | Aire caliente (Aire calent)                                                       | Safata de pastisseries                                                            | 140 | 25 - 45                                                                           | 2 i 4                                                                             |
| Pastissos petits, 20 per safata <b>1)</b>                                         | Aire caliente (Aire calent)                                                       | Safata de pastisseries                                                            | 150 | 25 - 35                                                                           | 2 i 4                                                                             |
| Fatless sponge cake                                                               | Aire caliente (Aire calent)                                                       | Graella metàl·lica                                                                | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 i 4                                                                             |
| Pastís de poma                                                                    | Aire caliente (Aire calent)                                                       | Graella metàl·lica                                                                | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 i 4                                                                             |

**1)** Preescalfeu l'electrodomèstic buit.

## 11. CURA I NETEJA

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 11.1 Notes sobre la neteja

#### Productes de neteja

- Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau.
- Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.
- Netegeu les taques amb un detergent suau.

#### Ús diari

- Netegeu l'interior de l'aparell després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.
- No deixeu menjar dins l'electrodomèstic durant més de 20 minuts. Eixugueu l'interior de l'electrodomèstic fent servir només un drap de microfibra després de cada ús.

#### Accessoris

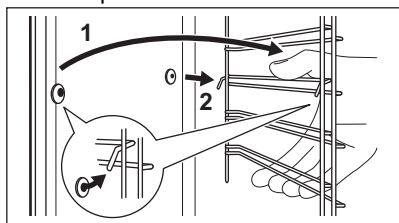
- Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No renteu els accessoris al rentavaixelles.

- No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

## 11.2 Extracció dels suports laterals

Per netejar l'electrodomèstic, retireu els suports laterals.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.
3. Agafeu la part posterior del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.



4. Instal·leu els suports de la graella en ordre invers.

Els pernys de retenció de les guies telescòpiques han d'apuntar cap a la part davantera.

## 11.3 Limpieza Pirolítica (Neteja pirolítica)

Utilitzeu-lo per netejar l'aparell i cremar els residus.

### ⚠ AVÍS!

Hi ha risc de cremades.

### ⚠ PRECAUCIÓ!

Si hi ha altres aparells instal·lats en el mateix moble, no els feu servir mentre està en marxa aquesta funció. Pot fer malbé el forn.

Assegureu-vos d'haver tancat bé la porta del forn abans de posar en marxa la funció.

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Retireu tots els accessoris i els suports laterals extraïbles.

3. Netegeu l'interior del forn i el vidre de la porta per dins amb aigua tèbia, un drap i un detergent suaus.
4. Engegueu l'aparell.
5. Premeu / Limpieza (Neteja).
6. Seleccioneu el mode de neteja.

| Opció                                                        | Durada     |
|--------------------------------------------------------------|------------|
| Limpieza pirolítica, ràpida<br>(Neteja pirolítica, ràpida)   | 1 h        |
| Limpieza pirolítica, normal<br>(Neteja pirolítica, normal)   | 1 h 30 min |
| Limpieza pirolítica, intensa<br>(Neteja pirolítica, intensa) | 3 h        |

Quan s'inicia la neteja, la porta del forn es bloqueja i el llum s'apaga. L'admirador de refredament funciona a una velocitat més alta.

STOP : premeu per aturar la neteja abans que finalitzi.

No feu servir l'aparell fins que el símbol de desbloqueig de la porta hagi desaparegut.

7. Quan s'acabi la neteja, apagueu l'aparell i espereu fins que es refredi.
8. Netegeu l'interior del forn amb un drap suau. Netegeu els residus de la base del forn.

## 11.4 Aviso De Limpieza (Recordatori de neteja)

Quan aparegui el recordatori, es recomana netejar l'aparell.

Feu servir la funció: Neteja pirolítica.

## 11.5 Treure i instal·lar la porta

Podeu treure la porta i el vidres interiors per netejar-los. El nombre de plafons de vidre és diferent per a cada model.

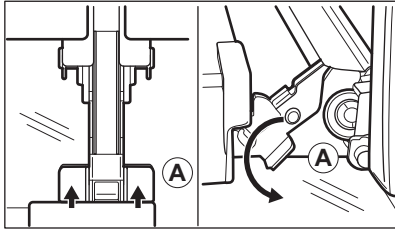
### ⚠ AVÍS!

La porta pesa molt.

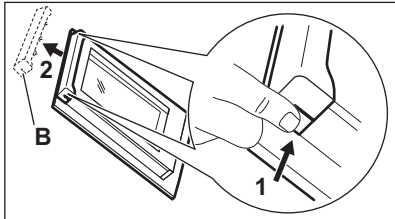
### ⚠ PRECAUCIÓ!

Tracteu el vidre amb cura, especialment al voltant de les vores del plafó davanter. El vidre podria trencar-se.

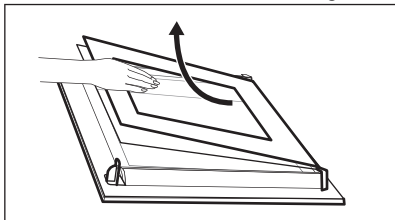
1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Obriu la porta completament.
3. Premeu les palanques de fixació **A** a les dues frontisses de la porta.



4. Tanqueu la porta del forn a la primera posició d'obertura (un angle d'aproximadament: 70°).
5. Aguanteu la porta amb una mà a cada costat i estireu en direcció ascendent i cap enfora.
6. Col·loqueu la porta amb la part exterior cap avall sobre un drap suau i una superfície estable.
7. Agafeu el revestiment **B** situat a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu-lo cap endins per alliberar el tancament del clip.



8. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.
9. Agafeu els plafons de vidre de la porta per la vora superior un per un i tireu cap amunt fins a treure'ls de les guies.



10. Netegeu el plafó de vidre amb aigua i sabó. Assequeu el plafó de vidre amb

cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.

Després de la neteja, feu els passos anteriors en l'ordre oposat. Instal·leu primer el plafó més petit, després el més gran i la porta.

## 11.6 Substitució de la bombeta

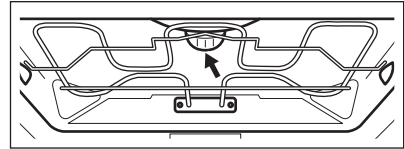
### ⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.  
La bombeta pot estar calenta.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Desconnecteu l'electrodomèstic de la presa de corrent.
3. Poseu un drap a la base del forn.

### Llum superior

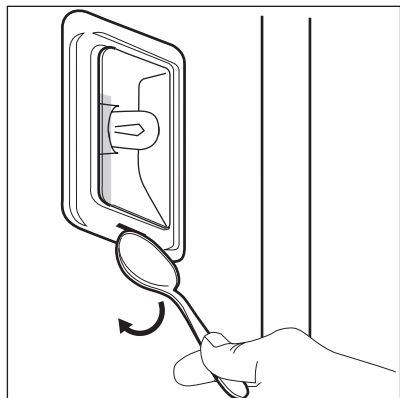
1. Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.



2. Netegeu la coberta de vidre.
3. Substituïu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
4. Col·loqueu la coberta de vidre.

### Llum lateral

1. Traieu el suport de la reixeta esquerra per accedir a la bombeta.
2. Feu servir un objecte espuntat i estret (p. ex., una cullereta) per treure la coberta de vidre.



3. Netegeu la coberta de vidre.
4. Substituïu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
5. Col·loqueu la coberta de vidre
6. Instal·leu el suport de la reixeta esquerra.

## 12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

### ⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 12.1 Què fer si...

| Descripció del problema                    | Causa i solució                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'aparell no es pot engegar o no funciona. | L'aparell no està connectat al subministrament elèctric o està connectat incorrectament.                                                                   |
| L'aparell no s'escalfa.                    | El rellotge no està ajustat.<br>Per configurar el rellotge, consulteu el capítol "Funcions del rellotge".                                                  |
|                                            | La porta no està ben tancada.<br>Llums / símbols per a les plaques                                                                                         |
|                                            | El fusible s'ha fos.<br>Comproveu si el fusible és la causa del problema. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat. |
|                                            | Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat.                                                                                                     |
| El llum s'apaga.                           | El llum s'ha fos. Substituïu la bombeta.<br>Per a més informació, consulteu el capítol "Cura i neteja".                                                    |

ⓘ La neteja sempre s'atura si es talla el subministrament elèctric. Repetiu la neteja si es para per un tall de corrent elèctric.

### 12.2 Codis d'error

Quan es produeix l'error de programari, la pantalla indica un missatge d'error. Trobareu la llista de problemes a la taula següent.

| Codi i descripció                                                                                                    | Solució                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C2:</b> la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) és dins la cavitat de l'electrodomèstic durant la Neteja pirolítica. | Traieu la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments).                                                   |
| <b>C3:</b> la porta no està ben tancada mentre es fa la Neteja pirolítica.                                           | Tanqueu la porta.                                                                              |
| <b>F111:</b> la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) no està correctament inserida al terminal.                         | Endolfeu correctament la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) al terminal.                        |
| <b>F240, F439:</b> els camps tàctils de la pantalla no funcionen bé.                                                 | Netegeu la superfície de la pantalla. Assegureu-vos que no hi ha pols sobre els camps tàctils. |
| <b>F908:</b> el sistema de l'electrodomèstic no pot connectar-se amb el tauler de control.                           | Apagueu i torneu a engegar l'aparell.                                                          |

## 12.3 Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa d'identificació es troba al marc davant de l'electrodomèstic. La podreu veure si obriu la porta. No retireu la placa d'identificació de l'aparell.

## Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.):

Número de producte (PNC):

Número de sèrie (S.N.):

## 13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

### 13.1 Full d'informació del producte i informació del producte segons la normativa d'etiquetatge energètic i de disseny ecològic de la UE

|                                                           |                                          |         |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------|
| Nom del proveïdor                                         | Electrolux                               |         |
| Identificació de model                                    | KOEBP39X 944032077<br>KOEBP39Z 944032074 |         |
| Escala d'eficiència energètica                            | 61.2                                     |         |
| Classe d'eficiència energètica                            | A++                                      |         |
| Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional   | 1.09 kWh/cicle                           |         |
| Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació | 0.52 kWh/cicle                           |         |
| Nombre de cavitats                                        | 1                                        |         |
| Font de calor                                             | Electricitat                             |         |
| Volum                                                     | 71 l                                     |         |
| Tipus de forn                                             | Forn integrat                            |         |
| Massa                                                     | KOEBP39X                                 | 35.0 kg |
|                                                           | KOEBP39Z                                 | 34.5 kg |

## 13.2 Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable

|                                                                                          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consum energètic en mode d'espera                                                        | 0.8 W  |
| Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum | 20 min |

### 13.3 Consells per estalviar energia

Els consells següents us poden ajudar a estalviar energia quan feu servir l'electrodomèstic.

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics i motlles i recipients foscos i que no siguin reflectors per estalviar energia).

No preescalfeu l'electrodomèstic abans de cuinar, tret que es recomani específicament.

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat alhora.

#### Cocció amb ventilador

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

#### Calor residual

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per mantenir el menjar calent o escalfar altres plats.

Quan apagueu l'aparell, la pantalla indica l'escalfor o temperatura residual.

Si s'activa un programa amb Durada i el temps de cocció és superior a 30 minuts, els elements d'escalfament s'apagaran automàticament en algunes funcions de l'aparell.

#### Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir el menjar calent. L'indicador d'escalfor residual o de temperatura es mostren a la pantalla.

#### Cocció sense llum

Apagueu el llum durant la cocció. Activeu-lo només quan el necessiteu.

#### Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació)


Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.


Quan utilitzeu aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons. Podeu tornar-lo a engegar però, si ho feu, reduïreu l'estalvi d'energia.

#### Mode repòs

Al cap de 2 minuts, la pantalla passa al mode repòs.

## 14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut

humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les

instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

**¡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..... | 25 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 27 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 30 |
| 4. PANEL DE CONTROL.....            | 31 |
| 5. ANTES DEL PRIMER USO.....        | 32 |
| 6. USO DIARIO.....                  | 32 |
| 7. FUNCIONES ADICIONALES.....       | 35 |
| 8. FUNCIONES DEL RELOJ.....         | 36 |
| 9. USO DE ACCESORIOS.....           | 37 |
| 10. CONSEJOS.....                   | 38 |
| 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....   | 40 |
| 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....      | 43 |
| 13. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 44 |
| 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....  | 45 |

## 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 disponibles en nuestro sitio web.
- 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.

## 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.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.
- 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.
- Cocina 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 está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato. La puerta es 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.

## 2.5 Limpieza Piroclítica

### ADVERTENCIA!

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

- Antes de realizar la limpieza pirolítica 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 pirolítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica. 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

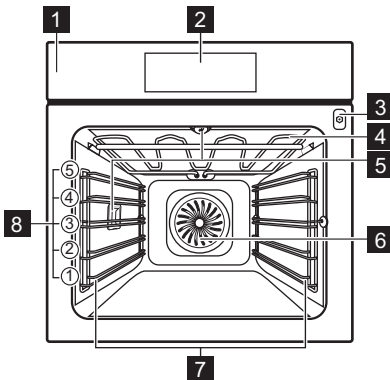
### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Resumen general



- 1** Panel de control
- 2** Pantalla
- 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

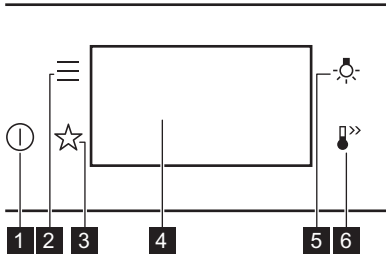
- Parrilla**  
Para moldes de pastel, platos aptos para horno, platos de asado, utensilios de cocina/platos.
- Bandeja**  
Para tartas jugosas, platos horneados, pan, grandes asados, comidas congeladas y para recoger líquidos que gotean, p. ej., grasa al asar alimentos en una parrilla.
- Parrilla/sartén para asar**  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- Sonda térmica**  
Para controlar la cocción en función de la temperatura que hay dentro de la comida.

- Carriles telescópicos

Para insertar y retirar bandejas y parrillas más fácilmente.

## 4. PANEL DE CONTROL

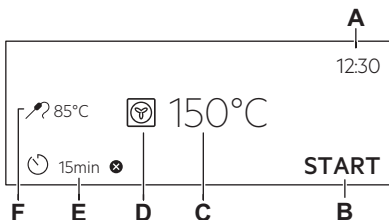
### 4.1 Vista general del panel de control



|          |                            |                                                             |
|----------|----------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Encendido/ON / Apagado/OFF | Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.         |
| <b>2</b> | Menú                       | Muestra las opciones del aparato y las funciones de ajuste. |
| <b>3</b> | Favoritos                  | Muestra los ajustes favoritos.                              |
| <b>4</b> | Pantalla                   | Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.          |
| <b>5</b> | Interruptor de la lámpara  | Enciende y apaga la luz.                                    |
| <b>6</b> | Calentamiento rápido       | Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido. |

### 4.2 Pantalla

Pantalla con conjunto de funciones clave.



- A. Hora
- B. INICIO / PARAR
- C. Temperatura
- D. Funciones de cocción
- E. Temporizador
- F. Sonda térmica (solo en determinados modelos)

#### Indicadores de pantalla

|  |                                                                     |
|--|---------------------------------------------------------------------|
|  | Para confirmar la selección o el ajuste.                            |
|  | Para retroceder un nivel en el menú.                                |
|  | Para deshacer la última acción.                                     |
|  | Para activar y desactivar las opciones.                             |
|  | La función de alarma sonora está activada.                          |
|  | La función de alarma sonora y de parada de cocción están activadas. |
|  | Solo está activado el mensaje emergente.                            |
|  | La función Inicio retardado está activada.                          |
|  | Para cancelar el ajuste.                                            |

## 5. ANTES DEL PRIMER USO

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.



### 5.1 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión.

Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Hora.

### 5.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
5. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
6. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

## 6. USO DIARIO

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Funciones de cocción

#### ESTÁNDAR



#### **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.



#### **Aire caliente**

Para asar carne y hornear pasteles. Ajuste una temperatura inferior a la de la cocción convencional, ya que el ventilador distribuye el calor uniformemente en el interior del horno.



#### **Congelados**

Perfecto para comidas preparadas (p. ej., patatas fritas, croquetas o rollitos de primavera).



#### **Cocción convencional**

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.



#### **Función Pizza**

Ideal para hornear pizza y otros platos que requieren más calor desde la parte inferior.



#### **Calor inferior**

Elija esta función después de un proceso de cocción para dorar más los alimentos en la parte inferior si es necesario. Utilice el nivel de parrilla más bajo.



#### **Horneado de pan**

Para hornear pan.



#### **Leudar masas**

Para acelerar el levado de la masa de levadura. Cubra la superficie de la masa para evitar que se seque.



La bombilla puede apagarse automáticamente a temperaturas inferiores a 80 °C para algunas funciones de cocción.

## PLATOS ESPECIALES



### Conservar

Para conservar verduras y frutas, coloque los tarros de conserva en una bandeja de horno llena de agua, utilizando tarros resistentes a la temperatura con cierre a bayoneta o con tapones de rosca del mismo tamaño. Use el nivel más bajo.



### Desecar alimentos

Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones. Para permitir que el aire saturado de humedad escape y que la fruta se seque mejor, se recomienda abrir la puerta del horno de vez en cuando durante el proceso de secado.



### Calientaplatos

Para precalentar platos para servir.



### 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.



### Cocción lenta

Proceso de cocción a baja temperatura. Es perfecto para cocinar alimentos delicados (p. ej., carne de res, ternera o corde-ro).



### 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.



### Horneado húmedo + ventilador

Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura en el interior del aparato puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.

## 6.2 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador


Esta función se utilizó 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.

## 6.3 Ajuste: Funciones de cocción

1. Ponga en marcha el aparato. La pantalla muestra la función de cocción por defecto y la temperatura.
  2. Pulse el símbolo de la función de cocción  para entrar en el submenú.
  3. Seleccione la función de cocción y pulse OK.
  4. Ajuste la temperatura. Pulse OK.
  5. Pulse START.
- Sonda térmica: puede enchufar la sonda térmica en cualquier momento antes o durante la cocción. Consulte el capítulo "Uso de accesorios, sonda térmica".
6. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.
  7. Apague el aparato.

## 6.4 Menú

Pulse  para acceder al menú.

| Elemento del menú | Aplicación                                 |                                                     |
|-------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Cocción asistida  | Muestra los programas automáticos.         |                                                     |
| Limpieza          | Muestra los programas de limpieza.         |                                                     |
| Favoritos         | Muestra los ajustes favoritos.             |                                                     |
| Opciones          | Para ajustar la configuración del aparato. |                                                     |
| Ajustes           | Configuración                              | Para ajustar la configuración del aparato.          |
|                   | Asistencia                                 | Muestra la configuración y la versión del software. |


## Submenú de: Limpieza

| Submenú                      | Aplicación            |
|------------------------------|-----------------------|
| Limpieza pirolítica, rápida  | Duración: 1 h.        |
| Limpieza pirolítica, normal  | Duración: 1 h 30 min. |
| Limpieza pirolítica, intensa | Duración: 3 h.        |

## Submenú de: Opciones

| Submenú                | Aplicación                                                                                        |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Luz                    | Enciende y apaga la luz.                                                                          |
| Bloqueo de seguridad   | Evita la activación accidental del aparato.                                                       |
| Calentamiento rápido   | Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones de cocción. |
| Aviso De Limpieza      | Activa y desactiva el recordatorio.                                                               |
| Opción de hora digital | Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.                                            |

## Submenú de: Configuración

| Submenú               | Descripción                                                                                                                                                                 |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Idioma                | Establece el idioma del aparato.                                                                                                                                            |
| Brillo de la pantalla | Ajusta el brillo de la pantalla.                                                                                                                                            |
| Tono de teclas        | Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de  . |
| Volumen del timbre    | Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.                                                                                                                     |

| Submenú | Descripción                         |
|---------|-------------------------------------|
| Hora    | Ajusta la hora y la fecha actuales. |

## Submenú de: Asistencia

| Submenú                     | Descripción                              |
|-----------------------------|------------------------------------------|
| Modo demostración           | Código de activación/desactivación: 2468 |
| Versión del software        | Información sobre versión de software.   |
| Restaurar todos los ajustes | Restaura los ajustes de fábrica.         |



## 6.5 Ajuste: Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de un conjunto de funciones y programas adicionales pensados para platos concretos. Cada plato de este submenú viene indicado con el ajuste adecuado. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos también puede cocinar con la Sonda térmica. El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho
- Al punto
- Muy hecho

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Peso automático.




1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse .
3. Pulse . Introduzca Cocción asistida.
4. Elija un tipo de plato o comida.
5. Ponga la comida en el aparato y pulse START.

Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

## 7. FUNCIONES ADICIONALES


### 7.1 Favoritos ☆


Puede guardar hasta 3 de sus ajustes favoritos, por ejemplo, la función de cocción y el tiempo de cocción.

1. Ponga en marcha el aparato.
  2. Seleccione los ajustes preferidos.
  3. Pulse .
  4. Seleccione: Favoritos / Guardar los ajustes actuales.
  5. Pulse + para añadir el ajuste a la lista de Favoritos.
  6. Pulse OK.
-  - pulse para restablecer el ajuste.
-  - pulse para cancelar el ajuste.

### 7.2 Bloqueo función


Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Seleccione una función de cocción.
3. ☆,  - pulse al mismo tiempo para activar la función.

☆,  : pulsar al mismo tiempo para desactivar la función.

### 7.3 Bloqueo de seguridad

Esta función evita la activación accidental del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse .
3. Seleccione Opciones / Bloqueo de seguridad.
4. Pulse las letras del código en orden alfabético.

El Bloqueo de seguridad infantil está activado.



Cuando esta función esté activada, acceda a: El Temporizador y la lámpara están disponibles.

Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético.

La puerta se bloquea cuando esta función está activada y el aparato está apagado.

### 7.4 Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

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

Si desea que una función de cocción esté activa más tiempo que el establecido por el apagado automático, ajuste el tiempo de cocción. Consulte el capítulo "Funciones de reloj".

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

### 7.5 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.

## 8. FUNCIONES DEL RELOJ


### 8.1 Descripción de funciones de reloj

| Función                  | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temporizador             | Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. Puede programar el paso siguiente al agotarse el tiempo estableciendo la acción preferida: Finalizar acción.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Finalizar acción         | Sonar la alarma: cuando el tiempo se acaba, suena la señal. Puede establecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.<br><br>Sonar la alarma y parar de cocinar: cuando el tiempo se acaba, suena la señal y se apaga la función de cocción.<br><br>Solo mediante mensaje emergente: cuando el tiempo se acaba, el mensaje aparece en la pantalla. Puede establecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado. |
| Inicio retardado         | Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Añadir tiempo            | Para prolongar el tiempo de cocción.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Tiempo de funcionamiento | Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Para activar y desactivar la función. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

### 8.2 Ajuste: Hora

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse: Hora.
3. Ajuste la hora.
4. Pulse OK.


### 8.3 Ajuste: Temporizador

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse .
3. Ajuste la hora.



Puede seleccionar la acción de Finalizar acción preferida pulsando ● ● ●.

4. Pulse OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal. Si queda un 10 % de tiempo de cocción y parece que la comida no esté bien hecha todavía, puede prolongar la cocción. También puede cambiar la función de cocción. Pulse **+1min** para prolongar el tiempo de cocción.

### 8.4 Ajuste: Inicio retardado


1. Ajuste la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse .
3. Ajuste el tiempo de cocción.
4. Pulse ● ● ●.
5. Pulse: Inicio retardado.
6. Elija la hora de inicio deseada.
7. Pulse OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

### 8.5 Ajuste: Tiempo de funcionamiento

1. Pulse .
2. Pulse ● ● ●.
3. Pulse: Tiempo de funcionamiento.
4. Deslice o pulse  para mostrar el tiempo de funcionamiento en la pantalla principal.
5. Pulse OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

### 8.6 Cambio de ajustes del temporizador

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

1. Pulse .
2. Ajuste el valor del temporizador.
3. Pulse OK.

## 9. USO DE ACCESORIOS

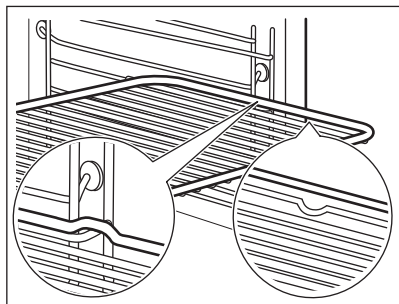
### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 9.1 Inserción de accesorios

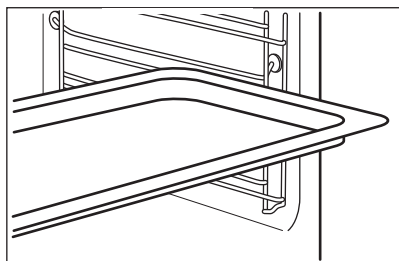
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

#### Parrilla



Inserte la parrilla entre las guías del carril. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno.

#### Bandeja / Bandeja honda




Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo. Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

### 9.2 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

Debe ajustar dos temperaturas:

- $^{\circ}\text{C}$  - la temperatura dentro del aparato. Debe ser al menos  $25^{\circ}\text{C}$  más alta que la temperatura interna del alimento.
- : la temperatura interior de los alimentos.

Recomendaciones:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- No debe utilizarse para platos líquidos.
- La aguja del sensor de alimentos debe estar completamente insertada en el plato durante la cocción.

El aparato calcula una hora final aproximada para la cocción. Depende de la cantidad de alimentos, de la función de cocción y de la temperatura.

#### Cocinar con: Sonda térmica

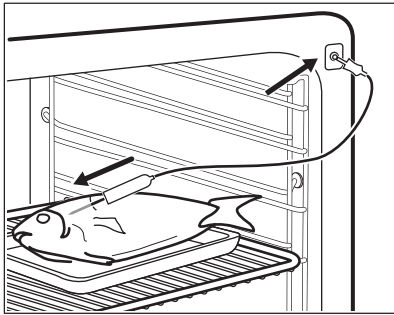
### **ADVERTENCIA!**

La sonda térmica y los soportes del estante se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras. No toque el mango del sensor de alimentos con las manos desnudas. Utilice siempre guantes para horno.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
3. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:

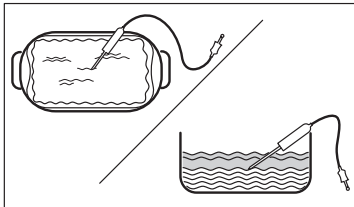
#### **Carne, aves y pescado**

Inserte totalmente la aguja de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible.



### Estofado

Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro del estofado. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Apoye el asa de silicona de la sonda térmica en el borde de la bandeja de horneado. La punta de la sonda térmica no debe tocar la base del recipiente de horneado.



4. Inserte el conector de la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte el capítulo "Descripción del producto".

La pantalla muestra la temperatura actual del sensor de alimentos.

5. - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
6. ● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:
  - Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
  - Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
7. Seleccione la opción y pulse repetidamente **OK** para ir a la pantalla principal.
8. Pulse **START**.
9. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
10. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

## 10. CONSEJOS

### 10.1 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.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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





Para ver consejos sobre el ahorro de energía, consulte el capítulo "Eficiencia energética".

Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para buscar los Consejos de cocción, compruebe el PNC de la placa de características situada en el marco frontal del interior del aparato.

#### Símbolos utilizados en las tablas:



Tipo de comida

|                                                                                   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Función de cocción      |
| °C                                                                                | Temperatura             |
|  | Accesorio               |
|  | Posición de la parrilla |
|  | Tiempo de cocción (min) |

## 10.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados





Utilice molde y recipientes oscuros y no reflectantes. Ofrecen mejor absorción del

calor que los platos de color claro y reflectantes.

- **Bandeja de pizza:** oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear:** oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm
- **Ramekin:** cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm
- **Molde para flanes:** oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

## 10.3 Horneado húmedo + ventilador






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






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

## 10.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350-1, IEC 60350-1.

### Horneado en un solo nivel

|  |  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Bizcocho sin grasa                                                                  | Aire caliente                                                                       | Parrilla                                                                            | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                   |
| Bizcocho sin grasa                                                                  | Cocción convencional                                                                | Parrilla                                                                            | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                   |
| Pastel de manzana <b>1)</b>                                                         | Aire caliente                                                                       | Parrilla                                                                            | 160 | 55 - 65                                                                             | 2                                                                                   |






|  |  |  | °C   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pastel de manzana <b>1)</b>                                                       | Cocción convencional                                                              | Parrilla                                                                          | 180  | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 |
| Mantecados                                                                        | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Mantecados                                                                        | Cocción convencional                                                              | Bandeja                                                                           | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja <b>2)</b>                                    | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 150  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja <b>2)</b>                                    | Cocción convencional                                                              | Bandeja                                                                           | 170  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Tostadas <b>3)</b>                                                                | Grill                                                                             | Parrilla                                                                          | máx. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

**1)** 2 moldes colocados en diagonal (Ø 20 cm). La derecha debe colocarse más al frente que la izquierda.

**2)** Precalentamiento del aparato en vacío.

**3)** Precaliente el aparato en vacío durante 5 min.

## Horneado en varios niveles

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Mantecados                                                                        | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 140 | 25 - 45                                                                           | 2 y 4                                                                             |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja <b>1)</b>                                    | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 150 | 25 - 35                                                                           | 2 y 4                                                                             |
| Bizcocho sin grasa                                                                | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 y 4                                                                             |
| Pastel de manzana                                                                 | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 y 4                                                                             |

**1)** Precalentamiento del aparato en vacío.

## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 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 del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
- No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

#### Accesorios

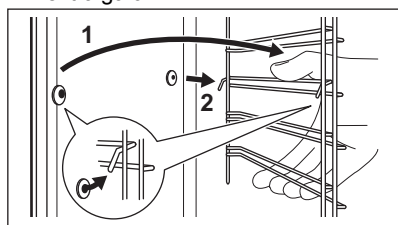
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

## 11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extráigalo.



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

Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.

## 11.3 Limpieza Piroclítica

Utilícelo para limpiar el aparato y quemar los residuos.

### ⚠ 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.

No inicie la función si no ha cerrado completamente la puerta del horno.

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Retire todos los accesorios y los carriles de apoyo extraíbles.
3. Limpie el interior del horno y el vidrio de la puerta por dentro con agua templada, un paño suave y detergente suave.
4. Ponga en marcha el aparato.

5. Pulse / Limpieza.
6. Seleccione el modo de limpieza.

| Opción                        | Duración   |
|-------------------------------|------------|
| Limpieza piroclítica, rápida  | 1 h        |
| Limpieza piroclítica, normal  | 1 h 30 min |
| Limpieza piroclítica, intensa | 3 h        |

Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. El ventilador de refrigeración funciona a mayor velocidad.

STOP - pulse para parar la limpieza antes de que termine.

No utilice el aparato hasta que el símbolo de bloqueo de puerta desaparezca de la pantalla.

7. Tras acabar la limpieza, apague el aparato y espere a que esté frío.
8. Limpie el interior del horno con un paño suave. Retire los residuos de la parte inferior del horno.

## 11.4 Aviso De Limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza piroclítica.

## 11.5 Extracción e instalación de la puerta

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

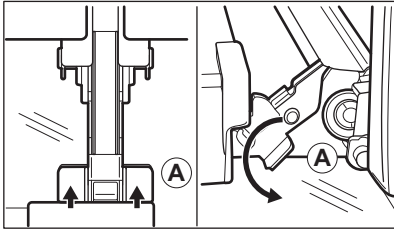
### ⚠ ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.

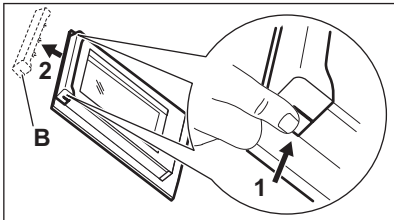
### ⚠ PRECAUCIÓN!

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

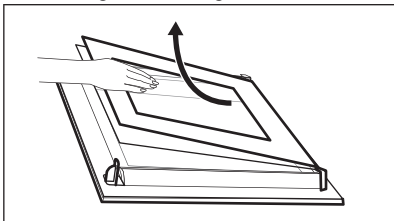
1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Abra la puerta por completo.
3. Presione las palancas de fijación A de ambas bisagras de la puerta.



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



8. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
9. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.



10. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.

## 11.6 Cambio de la bombilla

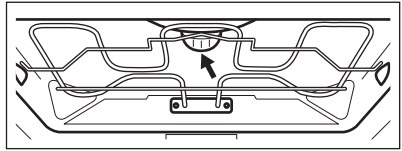
### ⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
3. Coloque el paño en la parte inferior del horno.

### Bombilla superior

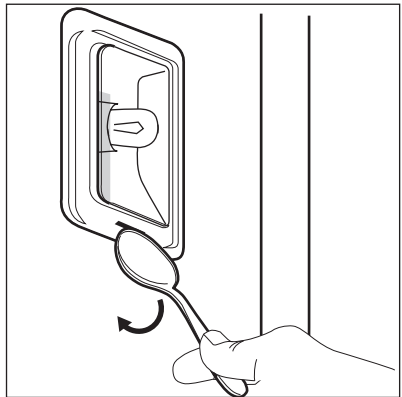
1. Gira la tapa de vidrio para extraerla.



2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termostensible hasta 300 °C.
4. Instale la tapa de cristal.

### Luz lateral

1. Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
2. Utilice un objeto estrecho y romo (p. ej., una cuchara) para retirar la tapa de vidrio.



3. Limpie la tapa de cristal.
4. Cambie la bombilla por otra apropiada termostensible hasta 300 °C.
5. Instala la tapa de vidrio.

6. Instala los carriles izquierdos de apoyo.

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Qué hacer si...

| Descripción del problema                     | Causa y solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No se puede encender ni utilizar el aparato. | El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| El aparato no se calienta.                   | El reloj no está ajustado.<br>Para ajustar el reloj, consulte el capítulo "Funciones de reloj".<br>La puerta no está bien cerrada.<br>Lámparas / símbolos de la placa<br>Ha saltado el fusible.<br>Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.<br>Bloqueo de seguridad está activado. |
| La bombilla está apagada.                    | La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla.<br>Para más información consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento".                                                                                                                                                                                                                                                   |

 Los cortes de corriente siempre interrumpen la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

### 12.2 Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. Encontrará la lista de problemas en la tabla siguiente.

| Código y descripción                                                                       | Solución                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C2:</b> la Sonda térmica está en la cavidad del aparato durante la Limpieza pirolítica. | Retire el Sonda térmica.                                                                       |
| <b>C3:</b> la puerta no está completamente cerrada durante la Limpieza pirolítica.         | Cierre la puerta.                                                                              |
| <b>F111:</b> la Sonda térmica no está enchufada correctamente en la toma.                  | Inserte a fondo el Sonda térmica en la toma.                                                   |
| <b>F240, F439:</b> los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.          | Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles. |
| <b>F908:</b> el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.           | Encienda y apague el aparato.                                                                  |

### 12.3 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 aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.):

Número de producto  
(PNC):

Número de serie (S.N.)

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

### 13.1 Ficha de información del producto e Información del producto conforme a la normativa sobre Etiquetado energético y la Directiva de Ecodiseño de la UE

|                                                                       |                                          |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Nombre del proveedor                                                  | Electrolux                               |
| Identificación del modelo                                             | KOEBP39X 944032077<br>KOEBP39Z 944032074 |
| Índice de eficiencia energética                                       | 61.2                                     |
| Clase de eficiencia energética                                        | A++                                      |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional          | 1.09 kWh/ciclo                           |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado | 0.52 kWh/ciclo                           |
| Número de cavidades                                                   | 1                                        |
| Fuente de energía                                                     | Electricidad                             |
| Volumen                                                               | 71 l                                     |
| Tipo de horno                                                         | Horno empotrable                         |
| Masa                                                                  | KOEBP39X 35.0 kg                         |
|                                                                       | KOEBP39Z 34.5 kg                         |

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

### 13.2 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

|                                                                                                      |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consumo de energía en modo de espera                                                                 | 0.8 W  |
| Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable | 20 min |

### 13.3 Consejos para ahorrar energía

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cuando utilice su aparato electrodoméstico.

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 y también moldes y recipientes no reflectantes para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar a menos que se recomiende concretamente hacerlo así.

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**

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 mantener caliente la comida o para calentar otros platos.

Al apagar el aparato la pantalla mostrará la temperatura o el calor residual.

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

#### **Mantener calientes los alimentos**

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

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

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

#### **Horneado húmedo + ventilador**


Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.


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

#### **Modo en espera**

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

## 14. 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**

867387193-A-402024



**CE**