



“Somos lo que comemos”

L. Feuerbach, filósofo alemán, 1804-1872

Ya en 1850, Feuerbach escribió esta máxima como conclusión de su trabajo sobre nutrición.

Tenía razón. Somos y seremos lo que comemos.

Por eso es muy importante comer sano.

El aspecto apetecible de los platos es importante, pero todavía lo son más sus componentes nutritivos y sus vitaminas.

Los Hornos Compact Combi se han creado con el objetivo concreto de alcanzar estos principios.

¡Qué aproveche!

Hornos de Convección Compact Combi

INSTRUCCIONES DE USO

Índice

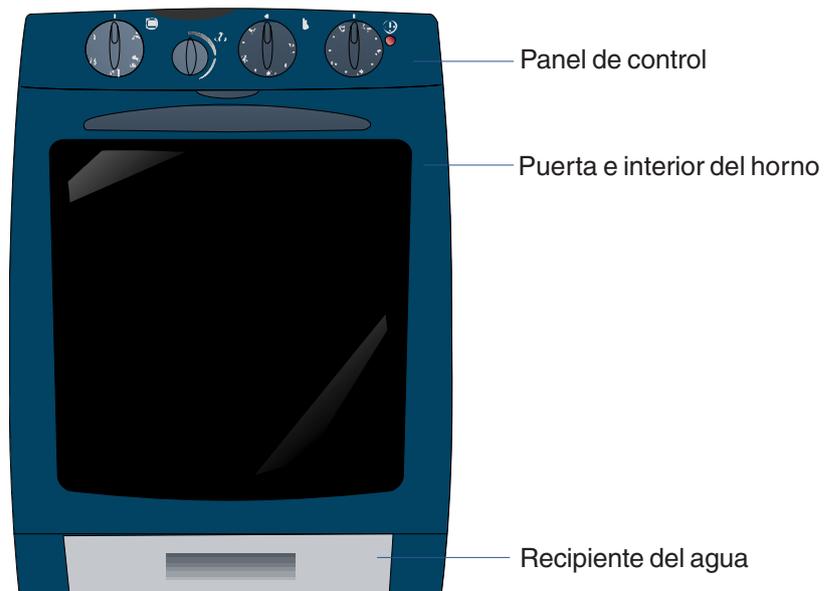
Descripción del Horno Compac Combi.....	60
Instrucciones de seguridad.....	62
Funciones y regulaciones.....	64
Antes de usar.....	66
Algunos problemas de cocción y sus soluciones.....	67
Limpieza.....	68
Instrucciones de montaje y desmontaje de los componentes internos.....	68
Datos técnicos.....	69
Esquema para la instalación.....	70

ES

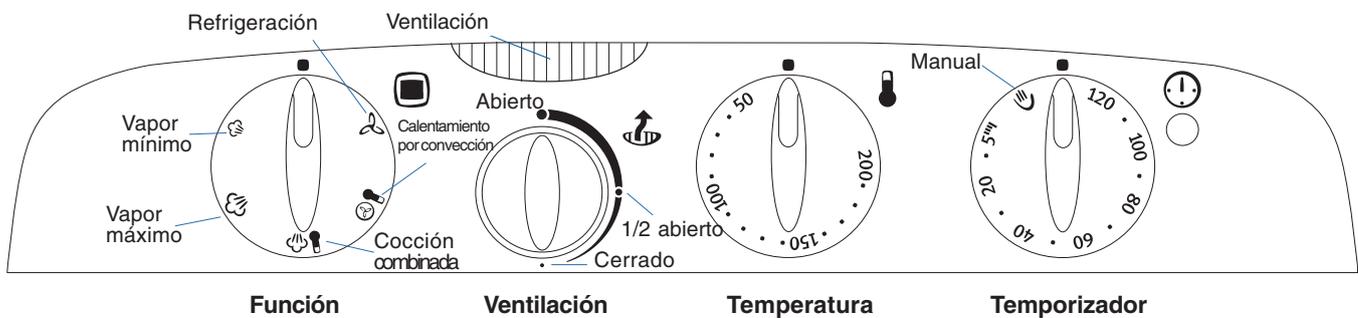
El símbolo  que aparece en el producto indica que **no** debe tratarse como residuos domésticos, sino que debe desecharse correctamente para evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud. Para reciclar este producto, póngase en contacto con el representante de ventas o distribuidor del producto, el servicio postventa o el servicio de eliminación de residuos correspondiente.

Descripción del Horno Compact Combi

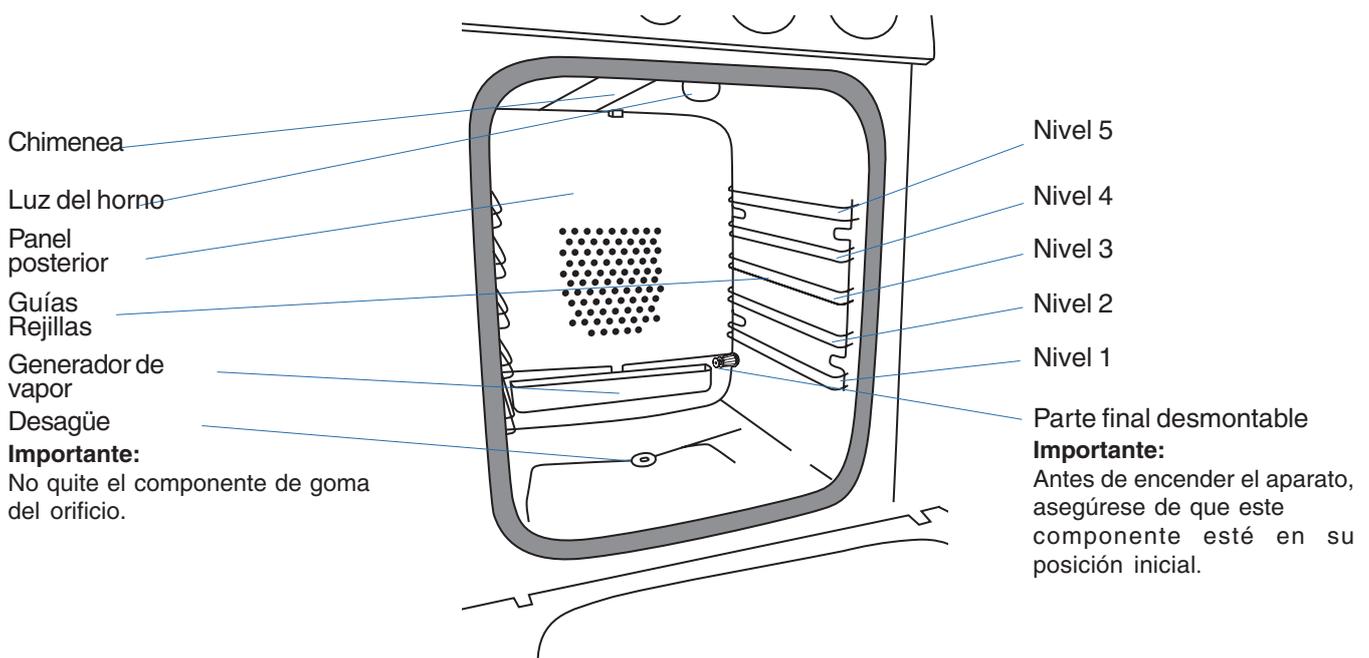
Vista general



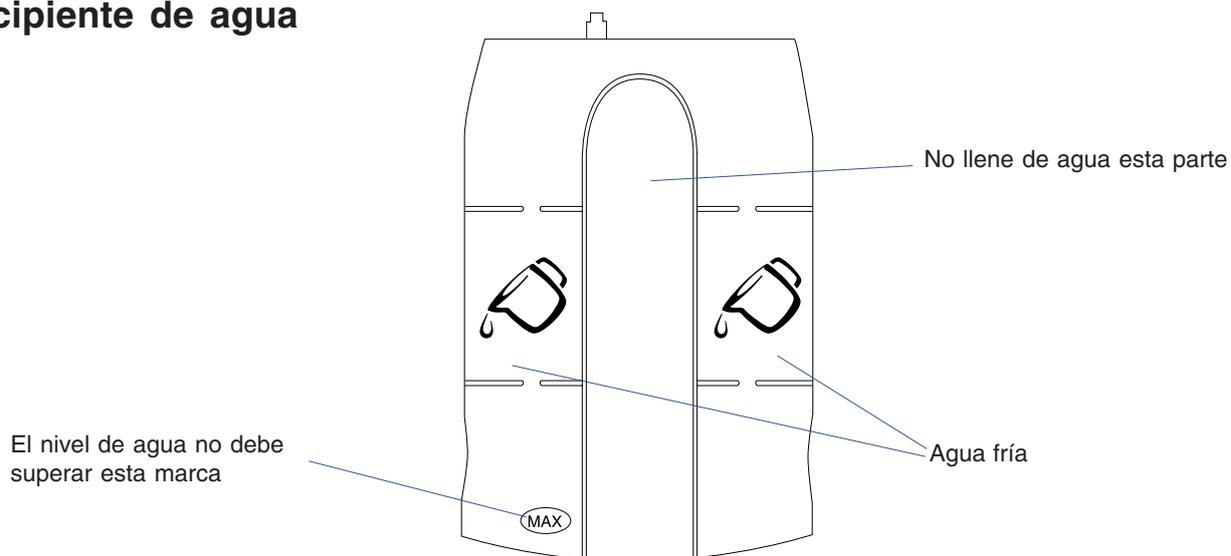
Panel de control



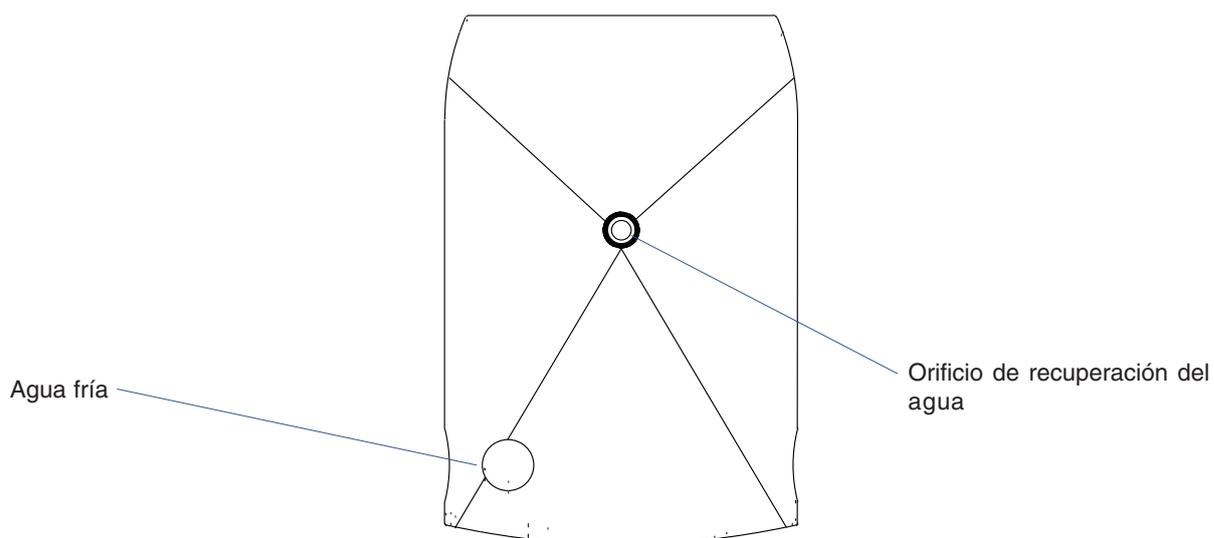
Vista de los componentes internos del horno



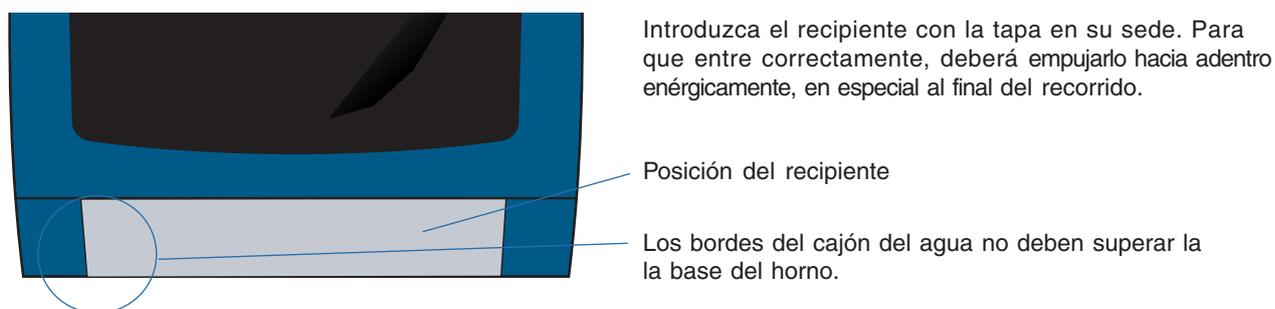
Recipiente de agua



Tapa del recipiente de agua



Posición del recipiente con la tapa cerrada



Instrucciones de seguridad

Lea atentamente este manual y consérvelo con cuidado. Este manual le ayudará a obtener el máximo rendimiento del horno. Además, cumple los requisitos de las normas de seguridad que aparecen con el símbolo de atención !. Este aparato sirve para cocinar alimentos, otros usos se consideran impropios. El Horno Compact Combi cumple los requisitos establecidos por las normativas internacionales de seguridad. A pesar de las medidas de seguridad instaladas, no es posible eliminar completamente el riesgo de accidente.

Dispositivos de seguridad de la instalación eléctrica

Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra eficaz. Antes de conectar el aparato, compruebe que el cable de alimentación y el enchufe estén en buen estado.

No utilice el horno si sus componentes son defectuosos.

Desconecte inmediatamente el enchufe.

Si se verifican problemas de funcionamiento, consulte el apartado “Antes de usar” de este manual. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Electrolux. No intente reparar el aparato, podría agravar el problema.

Para evitar vertidos

- ! Coloque el horno sobre una superficie horizontal.
- ! **No ponga** objetos que pesen más de 3 kg sobre la puerta del horno abierta.

Niños

Recuerde en todo momento que la puerta del horno alcanza altas temperaturas durante el funcionamiento. No deje que los niños se acerquen a ella.

Cuando la puerta del horno esté abierta:

- No coloque objetos pesados sobre ella.
- No deje que los niños se suban o se sienten sobre ella ni agarren el tirador.

Uso

No toque las superficies del horno ni los accesorios de cocción con las manos desnudas al introducir o sacar las fuentes del horno; utilice guantes de cocina.

No ponga ni aplique objetos sobre las superficies externas del horno mientras está funcionando o si se ha utilizado recientemente.

No deje la puerta abierta mientras el horno está funcionando, los dispositivos de control podrían dañarse.

Si hay aparatos eléctricos cerca del horno (por ejemplo, una licuadora eléctrica), compruebe que el cable de alimentación no toque las superficies calientes, ya que la protección de plástico podría derretirse y el cable engancharse en la puerta del horno.

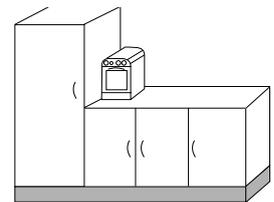
Utilice los accesorios que se suministran con el horno y fuentes y recipientes para postres resistentes a temperaturas elevadas (siga las instrucciones del proveedor).

! **Manipule con cuidado la puerta para no pillarse los dedos al soltar** el tirador mientras está abierta.

! **Antes de abrir la puerta, compruebe que el recipiente de agua esté** colocado correctamente.

Emplazamiento

Asegúrese de que no haya más de dos superficies del horno cubiertas.



Limpieza

Antes de limpiar el horno, compruebe que las superficies internas estén frías.

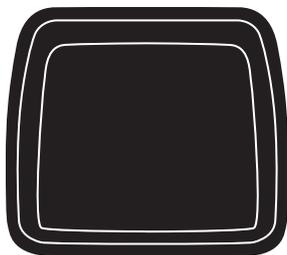
! **No utilice equipos de vapor a alta presión** para limpiar el horno (podrían dañarse los dispositivos eléctricos).

! **No limpie el horno con agua a presión.**

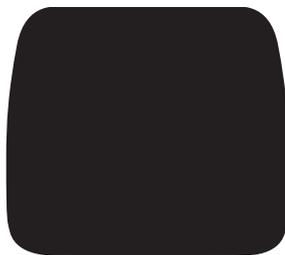
! **No lave el recipiente del agua ni la tapa en el lavavajillas.**

Accesorios de cocción

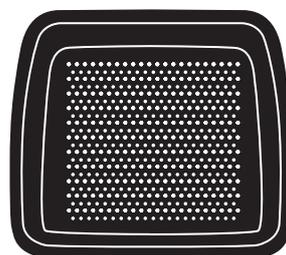
- ! Use los accesorios de cocción que se suministran de serie; si utiliza otros diferentes, elija bandejas y fuentes (para tartas) resistentes a temperaturas elevadas. Respete las instrucciones del fabricante.



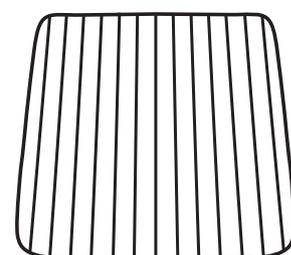
bandeja sencilla
H=40 mm / H=65 mm



fuelle para horno



bandeja perforada



rejilla

Qué hacer antes de utilizar el horno por primera vez

Limpieza inicial

Desmonte los accesorios de cocción, lávelos con agua y jabón, aclárelos y séquelos.

Antes de encender el horno

- ! Retire la película de protección que recubre los paneles externos del horno.

Antes de utilizar el horno por primera vez, es necesario calentarlo en vacío. Antes de calentarlo, encienda el interruptor de la campana extractora y abra la ventana para airear el local.

Es posible que el agua del generador de vapor hierva durante el proceso de calentamiento. Se trata de un fenómeno normal.

Instrucciones de uso

- 1 Desmonte los accesorios de cocción del horno.
- 2 Conecte el enchufe del horno.
- 3 Llene con unos 100 cl de agua del grifo la parte de recipiente marcada con el símbolo: "agua fría" .
- 4 Gire el primer selector para seleccionar la función de "Cocción Combinada" .
- 5 Regule la ventilación  en la posición de apertura máxima.
- 6 Regule la temperatura  a 200 °C.
- 7 Seleccione con el "temporizador"  el modo de funcionamiento manual .
- 8 Si el recipiente de agua está vacío, llénelo con unos 100 cl de agua  y colóquelo en su sede sin modificar el programa.
- 9 El horno se podrá utilizar cuando el recipiente se vacíe.

Funciones y regulaciones

Funciones de cocción

Vapor máximo



El vapor alcanza una temperatura que supera los 98 °C. Este método de cocción rápida, si se toman todas las precauciones necesarias, es adecuado para cocer (con agua) la mayor parte de los alimentos. Los alimentos conservan todas sus vitaminas, su forma y su color. Este método es ideal para cocer verdura y patatas. Se pueden utilizar tanto las bandejas normales como las perforadas.

Vapor mínimo



El vapor alcanza una temperatura que supera los 85 °C. El vapor a baja temperatura es el resultado del alto grado de humedad y el control de temperatura para cocción ligera. Este método protege los alimentos sin alterarlos, conservando sus sales minerales, sus vitaminas, su sabor, su forma y su color. El uso de esta función garantiza cocciones homogéneas y ligeras. La pérdida de peso de los alimentos es mínima. Este método de cocción es ideal para cocinar pescados y patés y para calentar carnes y platos envasados al vacío.

Cocción Combinada



La combinación de aire caliente y vapor es un método de cocción inteligente. Gracias al alto grado de humedad es posible calentar de forma delicada los alimentos y lograr una superficie dorada y jugosa. La intensidad del aire caliente y la distribución del calor a través del vapor cierran rápidamente los poros de la superficie externa de los alimentos reteniendo la humedad dentro del asado, que, de este modo, pierde menos peso durante el proceso de cocción.

Calentamiento por convección



Este método es adecuado para asar alimentos. También se puede utilizar para cocinar filetes de pescado y carne, chuletas, patés, platos a base de patatas, tartas y galletas y para gratinar.

Función de refrigeración



Esta función se ha de utilizar para pasar de un proceso de cocción (por ejemplo calentamiento por convección o cocción combinada) a otro que requiere una temperatura mucho más baja. Cuando se utiliza esta función el ventilador se pone en funcionamiento, pero los componentes que suministran calor permanecen apagados. Gracias a ello, el horno se enfría rápidamente y alcanza la temperatura adecuada para calentar alimentos delicados (por ejemplo, verdura y pescado). Compruebe que el regulador de ventilación esté completamente abierto. Para acelerar aún más el proceso de refrigeración, seleccione esta función y deje la puerta del horno abierta.

Tan fácil de usar...

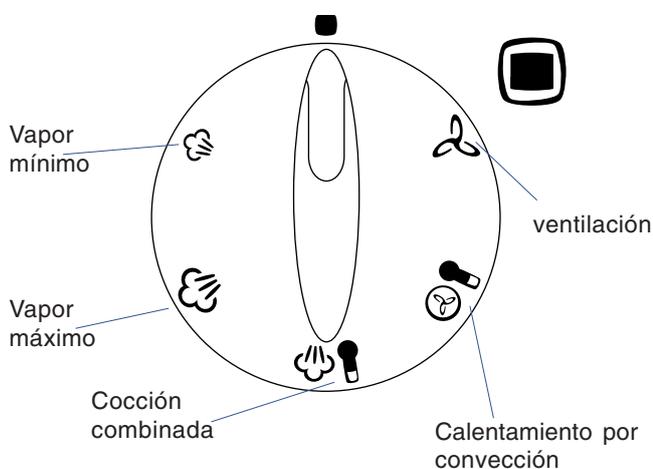
Usar el Horno Compact Combi es muy fácil. Basta conocer sus 4 funciones:

- **Cocción**
- **Ventilación**
- **Temperatura**
- **Temporizador**

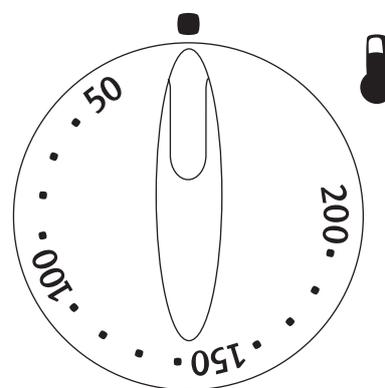


Gracias a su sencillo diseño, el panel de mandos es fácil de entender.

Seleccione las funciones principales

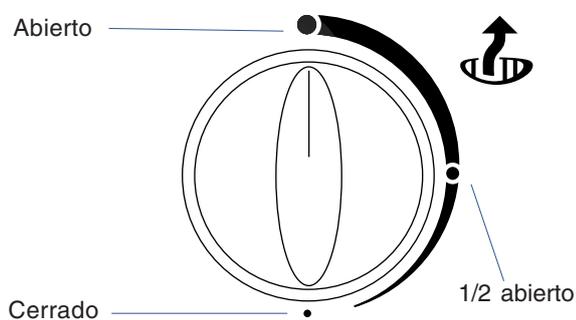


Regule la temperatura



Para regular la temperatura, gire el selector del termostato en sentido horario hasta la temperatura deseada.

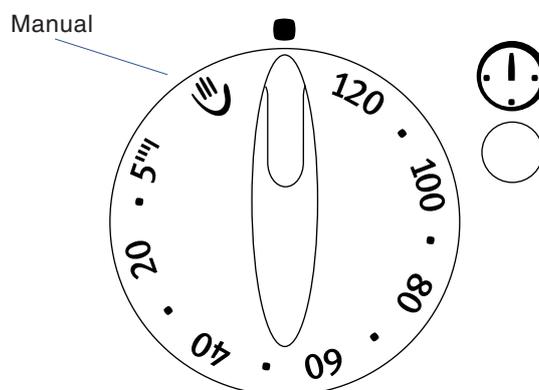
Regule la ventilación



IMPORTANTE:

- No seleccione esta posición con las funciones "Cocción Combinada" o "Calentamiento por convección"
- Es posible que al seleccionar esta posición salga vapor a través del orificio de ventilación del panel.

Regule el temporizador



Gire el selector en sentido horario hasta el tiempo de cocción deseado.

Antes de usar

Cómo elegir los accesorios

Es muy importante elegir correctamente los accesorios de cocción para obtener resultados satisfactorios. El uso de accesorios inadecuados puede provocar una distribución irregular de calor en los alimentos o dentro del horno. Utilice fuentes de cristal resistentes al calor para gratinar y cocinar suflés.

Algunos alimentos aumentan de volumen durante la cocción; en estos casos tendrá que utilizar bandejas en las que más de un tercio de su capacidad pueda permanecer vacío.

El grosor, la conductividad del calor o el color de los accesorios puede modificar el resultado de cocción.

Distribuya de forma uniforme los ingredientes en la bandeja de cocción

Compruebe que los ingredientes estén distribuidos de forma uniforme sobre toda la superficie de la bandeja de cocción. Para garantizar la cocción uniforme de los alimentos es muy importante que el aire caliente y el vapor circulen libremente entre los ingredientes.

Vapor

Para cocinar al vapor se pueden utilizar bandejas normales o perforadas. Para cocinar pescado es mejor utilizar la bandeja normal, en la que se puede utilizar la paleta de pescado. Para cocinar verduras y patatas es mejor utilizar la bandeja perforada.

Añada los condimentos antes de cocinar los alimentos y al finalizar la cocción si fuera necesario.

Fuentes pequeñas

Para obtener óptimos resultados cuando se desea gratinar los alimentos en fuentes pequeñas, lo mejor es colocarlas sobre una rejilla de metal.

Advertencias generales

Coloque los alimentos que salpican en los niveles inferiores del horno.

Reduzca al mínimo la grasa de las bandejas para evitar salpicaduras y obtener platos menos grasos.

Para ahorrar tiempo y energía, no deje enfriar el horno si ha de cocinar otros platos.

Si los alimentos están demasiado oscuros, reduzca la temperatura del horno.

Si los alimentos están demasiado claros, quiere decir que el ciclo de cocción es demasiado lento y no están bien cocidos; aumente la temperatura del horno.

Antes de utilizar el horno

La tecnología del Horno Compact Combi ofrece una amplia gama de posibilidades.

El éxito de un plato depende de la calidad de los ingredientes utilizados. Para optimizar los resultados, aproveche todas las posibilidades y recursos de este horno.

Antes de utilizarlo, efectúe las operaciones que se describen a continuación.

Control

Compruebe que todos los componentes del horno estén en buenas condiciones de funcionamiento. Llene el recipiente de agua antes de iniciar un ciclo de cocción, excepto si va a utilizar la función "Calentamiento por convección".

Asegúrese de que la ventilación esté abierta siempre que utilice las funciones "Cocción combinada" y "Calentamiento por convección". Controle que la puerta esté bien cerrada e inicie la cocción.

Precalentamiento

Antes de cocinar algunos alimentos deberá precalentar el horno (vea el Recetario).

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, el piloto naranja se apaga y es posible introducir las fuentes dentro del horno.

Algunos problemas de cocción y sus soluciones

Antes de llamar al técnico verifique lo siguiente.

Podría tratarse de un problema fácil de resolver.

Problemas

Problemas	Causas	Soluciones
El horno no funciona		<p>Comprobar que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los fusibles no estén fundidos; - el enchufe de alimentación eléctrica del horno esté bien conectado; - haya corriente; - la puerta del horno esté bien cerrada. <p>Controlar que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La temperatura y el tiempo de precalentamiento estén bien programados; - la función de cocción seleccionada sea correcta; - la temperatura programada sea adecuada; - el tiempo de cocción programado sea adecuado; - la rejilla o las bandejas de cocción estén bien colocadas dentro del horno; - la bandeja de cocción utilizada sea adecuada para el tipo de alimento cocinado; - el selector de ventilación esté bien regulado.
Los resultados de cocción no son satisfactorios		
Las patatas o las verduras tardan demasiado en cocinar	<p>Ventilación abierta</p> <p>Tipo de patatas</p>	<p>Cierre la ventilación</p> <p>No tiene solución Algunos tipos de patatas cocinan más despacio que otros</p>
El pescado se rompe	Temperatura demasiado alta	Utilice la función de "Vapor mínimo"
El asado es irregular	<p>La bandeja de cocción utilizada no tiene la profundidad adecuada</p> <p>La ventilación programada no es correcta</p> <p>No se ha precalentado el horno</p>	<p>Vea "Advertencias y consejos"</p> <p>Vea el "Recetario" o la "Guía de cocción"</p> <p>Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Vea el "Recetario" o la "Guía de cocción"</p>
La superficie del asado está dura, seca y excesivamente oscura	Temperatura demasiado alta	Reduzca la temperatura. Vea el "Recetario" o la "Guía de cocción"
Cocción irregular	<p>La bandeja de cocción no es adecuada</p> <p>La bandeja de cocción está demasiado llena</p>	<p>Vea "Advertencias y consejos"</p> <p>Vea "Advertencias y consejos"</p>
La masa se oscurece demasiado pronto	Temperatura demasiado alta	Reduzca la temperatura. Vea "Recetario" o "Guía de cocción"
Los bordes tiene buen color pero el centro es demasiado claro	La ventilación programada no es correcta	Vea "Advertencias y consejos"
El horno no genera vapor	<p>Ventilación abierta</p> <p>Falta agua</p>	<p>Cierre la ventilación</p> <p>Llene de agua el recipiente</p>
Cuando se utiliza la función de cocción combinada, la carne y la masa se oscurecen demasiado	<p>Ventilación cerrada</p> <p>Temperatura demasiado alta</p>	<p>Abra la ventilación</p> <p>Reduzca la temperatura</p>
Los preparados que han de "fermentar" no lo hacen; incluso llegan a reducirse	<p>Ventilación cerrada</p> <p>La fuente se ha colocado en un nivel demasiado bajo</p>	<p>Abra la ventilación</p> <p>Coloque la fuente en un nivel superior</p>
La carne blanca está demasiado seca	La función de cocción seleccionada no es adecuada	Seleccione otra función. Vea el "Recetario" o la "Guía de cocción"

Limpieza

Advertencias generales para la limpieza

Limpie la parte externa del horno, el recipiente de agua y la tapa con una esponja, agua y jabón. Aclárelos con abundante agua y séquelos.

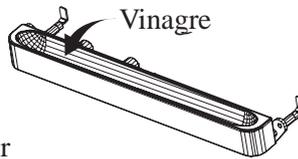
No limpie el horno con productos abrasivos. El horno se puede limpiar por dentro con un producto de limpieza multiuso.

Limpie los accesorios de cocción con una esponja, agua y jabón, aclárelos con abundante agua y séquelos bien. Si lo desea también los pueden lavar en el lavavajillas.



Limpieza del generador de vapor

- 1 Aplique el producto de limpieza (por ejemplo vinagre) sobre el generador de vapor directamente.
- 2 Déjelo actuar durante unos 45 minutos.
- 3 Limpie el interior del horno y el generador de vapor con un paño.



Instrucciones de montaje y desmontaje de los componentes internos

Chimenea

- 1 La chimenea (con forma de túnel) está situada sobre el techo de la cámara del horno y se ha de limpiar con regularidad. Para desmontarla, afloje los 2 tornillos en sentido antihorario con una moneda.
- 2 Lave la chimenea en el lavavajillas. Si lo desea puede lavarla con esponja, agua y jabón, aclarándola al final. Una vez limpia, vuelva a montarla en su sede.

Guías

- 1 Afloje los tornillos de las esquinas superiores frontales de todas las guías y desmóntelas.
- 2 Vuelva a montar las guías siguiendo la secuencia de operaciones en orden contrario.

Panel posterior

- 1 Afloje los tornillos de la parte superior del panel posterior.
- 2 Levante y extraiga el panel posterior.
- 3 Monte el panel siguiendo la secuencia de operaciones en orden contrario.

Sustitución de la bombilla del horno

⚠ Antes de sustituir la bombilla, interrumpa el suministro de energía eléctrica del horno y espere a que éste se enfríe.

La bombilla de 15 W utilizada puede soportar elevadas temperaturas. La bombilla está situada en la parte superior interna del horno y se desmonta desde el interior.

Cómo desmontar la bombilla

- 1 Desenrosque la tapa de cristal de la bombilla en sentido antihorario.
- 2 Desenrosque la bombilla.
- 3 Enrosque una bombilla nueva.
- 4 Enrosque la tapa de cristal.

DATOS TÉCNICOS

Funciones de cocción	Convección, Vapor, Vapor a baja temperatura, Mixto
Voltaje	230 V 50 Hz
Cable de conexión eléctrica	El cable de alimentación ha de ser instalado por personal autorizado para efectuar instalaciones eléctricas.

Consumo de energía eléctrica

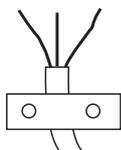
Vapor	700 W
Mixto	2050 W
Convección	1350 W
Consumo de energía eléctrica máx.	2150 W
Potencia de las luces del horno	15 W

Medidas

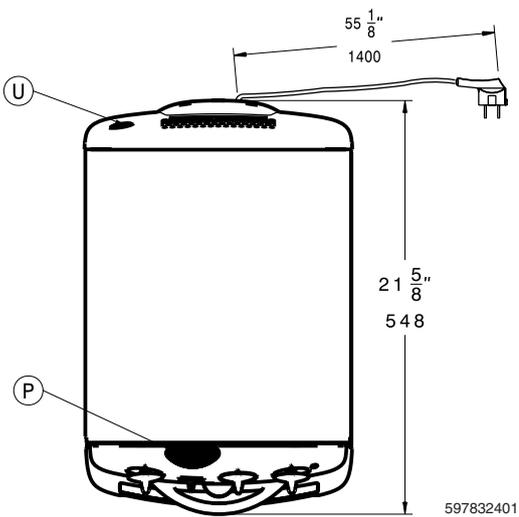
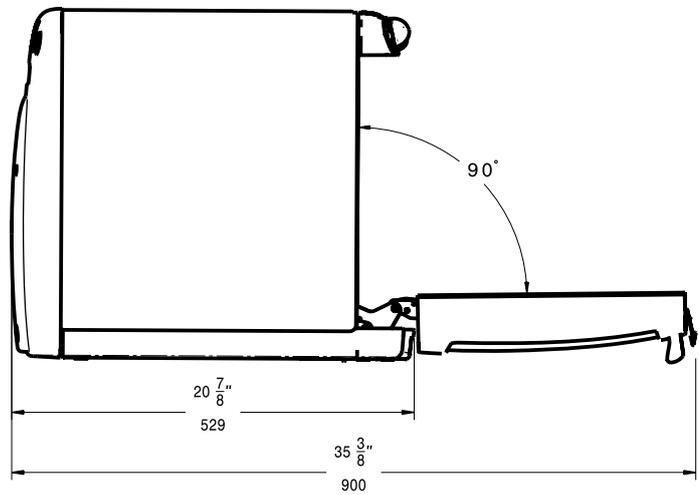
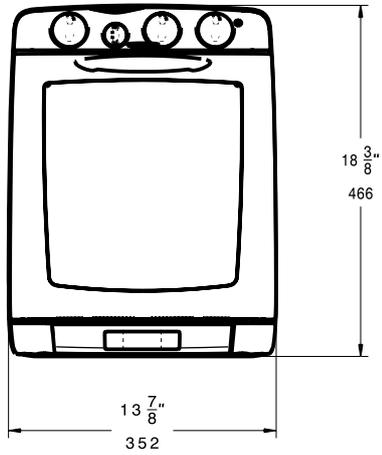
Alto	466 mm
Ancho	352 mm
Profundo	548 mm (900 mm con la puerta abierta)
Peso neto	22 kg
Volumen real	30 litros

Capacidad de agua

Capacidad del recipiente de “agua fría”	1 litro
Capacidad del recipiente de “agua residual”	0,55 litros



Esquema para la instalación



U - Toma de aire
P - Escape de vapor

NO TEXT ON THIS PAGE