



## Instrucciones de uso

HORNO

OCM8464A / BO4CM4S3-42  
OCM8464B / BO4CM4S3-42  
OCM8464S / BO4CM4S3-42  
OCM8464A1 / BO4CM4S3-42

### Pictogramas utilizados



Información importante



Consejo

# ÍNDICE

## ***Su horno***

Introducción	4
Descripción del electrodoméstico	5
Rieles guía/Rieles guía telescópicos	5
Accesorios	6
Puerta	6
Ventilador de refrigeración	7
Panel de control	7
Uso general del panel de control	8

## ***Primer uso***

Antes del primer uso	10
----------------------	----

## ***Uso***

Microondas	12
Directrices para los utensilios	13
¡Atención!	14
Explicación de los mandos y las teclas	14
Descripción de las funciones principales	16
Descripción de las subfunciones	17
Menú «+»	21

## ***Funcionamiento***

Uso de las funciones de cocción del electrodoméstico	22
--	----

## ***Ajustes***

Menú Ajustes	24
--------------	----

## ***Mantenimiento***

Limpieza del electrodoméstico	25
Función de limpieza (limpieza al vapor)	25
Extracción y limpieza de los rieles guía	26
Sustitución de la lámpara del horno	26

## ***Fallos de funcionamiento***

General	27
---------	----

## ***Aspectos medioambientales***

Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje	29
---	----

### *Introducción*

---

Enhorabuena por haber elegido este electrodoméstico. Este producto ha sido diseñado con un funcionamiento sencillo y pensando en la máxima comodidad.

Este manual muestra cómo usar este horno de la mejor manera posible. Además de la información sobre el funcionamiento del aparato, también encontrará información general que le podrá ser de utilidad cuando utilice el electrodoméstico.



**Antes de utilizar el electrodoméstico, lea atentamente las instrucciones de seguridad que se suministran aparte.**

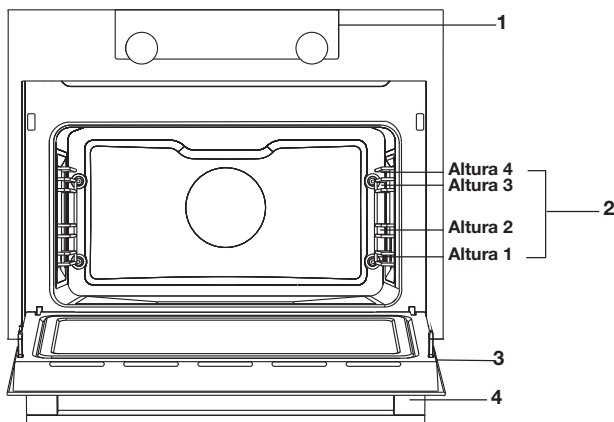
**Lea este manual antes de utilizar el electrodoméstico y consérvelo en un lugar seguro para poder consultarlo en el futuro.**

Las instrucciones de instalación se incluyen aparte.

# SU HORNO

## Descripción del electrodoméstico

1. Panel de control
2. Alturas del horno
3. Puerta del horno
4. Tirador de la puerta



## Rieles guía/Rieles guía telescópicos

- El horno tiene cuatro o cinco rieles guía (alturas 1 a 4/5), según el modelo. La altura 1 se utiliza en combinación con el calor inferior. Las dos alturas superiores se utilizan principalmente para la función de grill.
- Coloque la rejilla de horno, la bandeja o la vaporera en el hueco entre los deslizadores de los rieles guía.
- Algunas de las alturas de la bandeja pueden tener rieles guía telescópicos completamente retráctiles, según el modelo.
  - ▷ Saque completamente los rieles guía telescópicos de la cavidad del horno y coloque encima la rejilla de horno/bandeja/vaporera. Deslice después la rejilla de horno/bandeja/vaporera dentro del hueco del horno.
  - ▷ Cierre la puerta del horno únicamente cuando los rieles guía telescópicos hayan regresado completamente al hueco del horno.

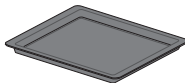

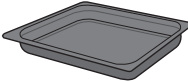
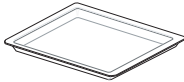
# SU HORNO

## Accesorios

Su electrodoméstico incluye una gama de accesorios que varían según el modelo. Utilice solo los accesorios originales, ya que son especialmente adecuados para su electrodoméstico. Asegúrese de que todos los accesorios que va a utilizar pueden resistir la configuración de temperatura de la función del horno que ha seleccionado.

**Nota:** No todos los accesorios son adecuados o están disponibles para todos los electrodomésticos (también depende del país). Al realizar la compra, proporcione siempre el número de identificación exacto de su electrodoméstico. Para más información sobre los accesorios opcionales, examine los folletos de ventas o consulte en Internet.

**Nota:** No coloque ningún accesorio en la parte inferior del horno.

Accesorios que se pueden suministrar con su electrodoméstico (según el modelo)	
	<b>Bandeja de horno esmaltada:</b> para repostería y pasteles. <ul style="list-style-type: none"><li>• No utilice la bandeja de horno esmaltada para funciones de microondas.</li><li>• Adecuada para limpieza por pirólisis.</li></ul>
	<b>Rejilla de horno:</b> se utiliza principalmente para la función de grill. También se puede colocar sobre la rejilla de horno una vaporera o una parrilla con comida. <ul style="list-style-type: none"><li>• La rejilla de horno lleva incorporado un gancho de seguridad. Eleve ligeramente la rejilla por la parte frontal para deslizarla fuera del horno.</li><li>• No utilice la rejilla de horno para funciones de microondas.</li></ul>
	<b>Bandeja de horno profunda esmaltada:</b> para asados de carne y cocción de masas húmedas. <ul style="list-style-type: none"><li>• No coloque la bandeja de horno profunda en la altura más baja durante el horneado, excepto cuando la utilice como bandeja recoge gotas en un grill, asado o asado con espetón (si está disponible).</li><li>• No utilice la bandeja de horno profunda esmaltada para funciones de microondas.</li><li>• Adecuada para limpieza por pirólisis.</li></ul>
	<b>Bandeja de cristal para pasteles:</b> para horno y microondas. <ul style="list-style-type: none"><li>• NO adecuada para limpieza por pirólisis.</li></ul>

## Puerta

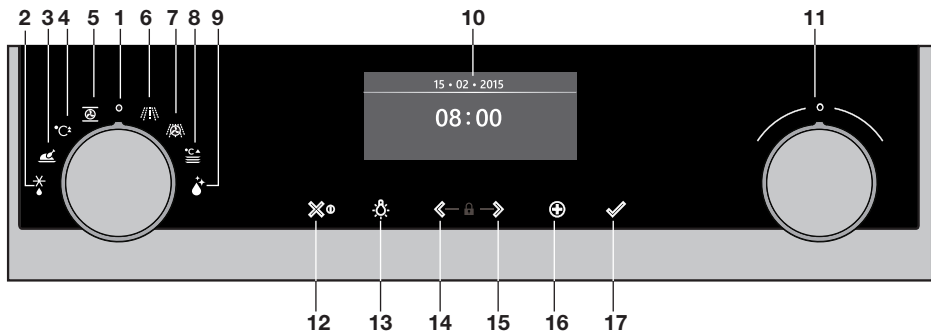
- Los interruptores de la puerta interrumpen el funcionamiento del horno cuando la puerta se abre durante su uso. El horno continúa funcionando cuando se cierra la puerta.

# SU HORNO

## *Ventilador de refrigeración*

- El electrodoméstico viene equipado con un ventilador de refrigeración que enfría la carcasa y el panel de control.

## *Panel de control*

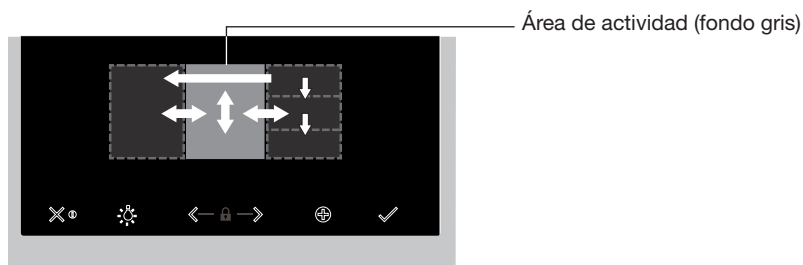


1. Mando de función (en posición «Apagado»)
2. Descongelar
3. Programas automáticos
4. Precalentamiento rápido
5. Funciones del horno
6. Funciones de microondas
7. Funciones de microondas combinado
8. Calentar
9. Limpieza
10. Pantalla
11. Mando de selección
12. Tecla de encendido/apagado y tecla de parada (cancelar)
13. Tecla de luz
14. Tecla de navegación izquierda
15. Tecla de navegación derecha
16. Tecla «+»
17. Tecla de confirmación (añade 30 segundos de microondas / disponible al utilizar la función de microondas)



Las teclas responden mejor si se tocan brevemente con una superficie grande de la yema del dedo. Cada vez que pulse una tecla durante el uso, se emite una breve señal acústica.

## Uso general del panel de control



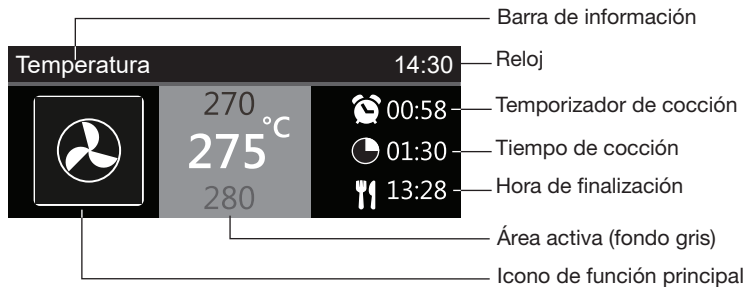
### Establecer una función y los ajustes

1. Mantenga pulsada la tecla de encendido/apagado para encender el electrodoméstico.
  2. Gire el mando de función para seleccionar una función principal de horno.  
*Las funciones principales de horno son visibles alrededor del mando de función y en la pantalla. El icono de la función se visualiza más grande. El área activa (reconocible por el fondo gris) se mueve a la derecha.*
  3. Gire el mando de función para seleccionar una función principal de horno.  
*El área activa muestra las subfunciones de horno. Desplácese arriba o abajo para ver las diferentes funciones. Si la función principal elegida no tiene ninguna subfunción, aparece en el área activa la siguiente opción disponible.*
  4. Toque el mando de selección (o la tecla de navegación derecha) para confirmar el ajuste o subfunción de horno elegida.  
*El área activa (reconocible por el fondo gris) se mueve a la derecha.*
  5. Gire el mando de selección para pasar a la siguiente opción disponible (izquierda = disminuir, derecha = aumentar) y confirme la elección tocando el mando de selección o la tecla de navegación derecha.
- Una vez definidos todos los elementos de la pantalla, confirme los ajustes pulsando la tecla de confirmación.
  - Cuando la tecla de confirmación parpadea, se puede iniciar el horno con los ajustes predeterminados.
  - Pulse la tecla de navegación izquierda para mover el área activa a la izquierda si desea cambiar un ajuste ya definido. Cambie el ajuste girando y tocando el mando de selección.
  - Pulse la tecla de parada para retroceder un paso en el menú.

*Siga las instrucciones de la pantalla.*



## SU HORNO



- La pantalla muestra el ícono y el nombre de la función activada durante un segundo y medio aproximadamente.
- La barra de información muestra qué ajuste se está cambiando.

### Inicio diferido

- Defina el tiempo de cocción deseado y la hora de finalización para iniciar la cocción a una hora posterior.

### Pantalla

Cuando el electrodoméstico está en funcionamiento, en la pantalla se muestra la siguiente información:

- Temperatura y/o potencia de microondas
- (Sub)función de horno activa
- Temporizador de cocción (si está seleccionado / ver menú «+»)
- Tiempo de cocción (tiempo de cocción contando hacia delante o hacia atrás cuando el tiempo de cocción está definido)
- Hora de finalización (cuando el tiempo de cocción está definido)

### Modo en espera

La pantalla en espera muestra la hora, la fecha y el temporizador (si está definido).

El electrodoméstico pasa al modo en espera una vez se ha girado el mando de función a la posición 0 (posición de apagado).

### Encendido del electrodoméstico

- Mantenga pulsada la tecla de encendido/apagado para encender el electrodoméstico.
- El electrodoméstico se puede encender también girando el mando de función hasta una función.

### Apagado del electrodoméstico

- Mantenga pulsada la tecla de parada para apagar el electrodoméstico manualmente.
- De forma predeterminada, el electrodoméstico se apaga al cabo de 30 minutos de inactividad.

## PRIMER USO

### Antes del primer uso

- Limpie el interior del electrodoméstico y los accesorios con agua caliente y líquido de limpieza. No utilice limpiadores agresivos, como esponjas abrasivas o productos similares.
- La primera vez que se usa, el electrodoméstico emite un olor particular. Es normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación durante el uso inicial.



La primera vez que se enchufa el electrodoméstico o cuando se ha desconectado de la red de alimentación durante un período de tiempo prolongado, se debe ajustar el «Idioma», la «Fecha» y la «Hora».

### Configuración del idioma

Idioma	12:00
English	
Español	
Nederlands	

Si no está conforme con el idioma de la pantalla, puede seleccionar otro. El ajuste predeterminado es «Inglés».

1. Gire el mando de selección y seleccione su idioma preferido en la lista que se muestra.
2. Pulse la tecla de confirmación para confirmar el ajuste.

*Se mostrará la siguiente pantalla.*

### Configuración de fecha y hora

Año	12:00	Horas	12:00
2017	01	11	
2018		12	30
		13	

1. Gire el mando de selección y cambie el primer ajuste (Día).
2. Para confirmar este ajuste, pulse la tecla de navegación derecha o el mando de selección.
3. Gire el mando de selección y cambie el siguiente ajuste (Mes).
4. Para confirmar este ajuste, pulse la tecla de navegación derecha o el mando de selección.
5. Gire el mando de selección y cambie el último ajuste (Año).
6. Pulse la tecla de confirmación para confirmar el ajuste.

*Se mostrará la siguiente pantalla. Ahora establezca la hora y los minutos con el mando de selección y la tecla de navegación. Pulse la tecla de confirmación para confirmar el ajuste.*

---

## PRIMER USO

---

Todos los ajustes de encendido están establecidos y el electrodoméstico muestra la pantalla en espera. Ya puede utilizar este electrodoméstico.



El idioma, la hora y la fecha se pueden ajustar en el menú de ajustes (consulte el capítulo «Menú Ajustes»). El menú de ajustes se puede abrir desde la pantalla de inicio mediante el menú «+».

## Microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía hace posible cocinar o calentar un plato sin variar su forma o color.

### Principio de cocción

- Las microondas generadas por el microondas se extienden uniformemente mediante un sistema de distribución. De esta forma, los platos se cocinan de manera uniforme.
- Los alimentos absorben las microondas a una profundidad de aproximadamente 2,5 cm. La cocción prosigue porque el calor se transmite al plato.
- Los tiempos de cocción varían y dependen del plato que utilice y de las propiedades de los alimentos:
  - ▷ Cantidad y densidad
  - ▷ Contenido húmedo
  - ▷ Temperatura de inicio (esté o no frío)



### Atención:

El plato se cocina desde dentro por medio de la distribución de calor. La cocción continúa incluso cuando saca el plato del horno. Por tanto, es necesario respetar los tiempos de cocción de las recetas y de este libro para garantizar:

- Calentamiento uniforme en el centro del plato.
- Temperaturas iguales en todas las partes del plato.

### Ajustes de potencia del microondas

Potencia	Uso
<b>1000 W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para el calentamiento rápido de bebidas, agua y platos que contienen mucha humedad.</li> <li>• Para cocinar verduras frescas o congeladas.</li> </ul>
<b>750 W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para preparar y calentar bebidas y platos.</li> </ul>
<b>600 W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para fundir chocolate. Para cocinar pescado y marisco.</li> <li>• Para calentar en dos alturas.</li> <li>• Para cocinar legumbres secas a temperatura baja.</li> <li>• Para calentar o cocinar platos delicados con huevo.</li> </ul>
<b>360 W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para cocinar productos lácteos o mermelada a temperatura baja.</li> </ul>
<b>180 W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para el descongelado rápido de platos.</li> <li>• Para derretir mantequilla o helados.</li> </ul>
<b>90 W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para descongelar pasteles que contengan nata.</li> </ul>

**Directrices para los utensilios**

Los utensilios que emplee para la función de microondas no deben interferir con las microondas. Los metales, como acero inoxidable, aluminio y cobre reflejan las microondas. Por este motivo, no utilice utensilios metálicos. Solo los utensilios diseñados para microondas pueden utilizarse de forma segura. Para más información sobre los utensilios adecuados, consulte las siguientes directrices y utilice siempre la bandeja de horno de cristal en la altura 1 con la función de microondas.

Utensilios de cocción	Seguridad del microondas	Observaciones
Papel de aluminio	✓ X	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas partes del plato se cocinen en exceso. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de la pared del horno o si se utiliza demasiado papel de aluminio, se puede producir un arco eléctrico.
Porcelana y cerámica	✓	La porcelana, la cerámica y el gres esmaltado son normalmente adecuados, a no ser que tengan un borde de metal.
Vajilla desechable fabricada en poliéster o cartón	✓	Las comidas congeladas vienen algunas veces envasadas en vajilla desechable.
Envases de comida rápida <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tazas de poliestireno</li> <li>• Bolsas de papel o periódico</li> <li>• Papel reciclado o bordes de metal</li> </ul>	<p>✓</p> <p>X</p> <p>X</p>	<p>Se puede utilizar para calentar platos. El poliestireno se puede fundir si se calienta en exceso.</p> <p>Puede producir fuego.</p> <p>Puede provocar un arco eléctrico.</p>
Cristalería <ul style="list-style-type: none"> <li>• Platos para horno</li> <li>• Cristalería fina</li> <li>• Botes de cristal</li> </ul>	✓	Se puede utilizar, a menos que tenga un borde de metal. Se puede utilizar para calentar platos o líquidos. El cristal fino se puede romper o estallar por el calor repentino. Se debe quitar la tapa. Solo adecuado para calentar.
Metal	X	Puede provocar un arco eléctrico o fuego.
Papel <ul style="list-style-type: none"> <li>• Platos, vasos, papel de cocina</li> <li>• Papel reciclado</li> </ul>	<p>✓</p> <p>X</p>	<p>Para tiempos de cocción breves y para calentar. Para absorber el exceso de humedad.</p> <p>Puede provocar un arco eléctrico.</p>
Plástico	✓	Utilice solamente material termoplástico resistente al calor. Otros tipos de plástico se pueden deformar o decolorar a altas temperaturas. No utilice plástico de melamina. Solo si resiste la ebullición o se puede meter en el horno. No debe ser hermético. Si es necesario, pínchelo con un tenedor.

✓: Recomendado

✓X: Cuidado

X: Peligroso

**¡Atención!****¡Advertencia!**

- Calentar líquidos en el microondas puede provocar una ebullición tardía. Esto significa que el líquido puede empezar a hervir con fuerza después de sacarlo del microondas, con el riesgo de sufrir quemaduras. Puede contrarrestar el efecto de ebullición colocando una cuchara de plástico o cristal en el líquido antes de calentarlo en el microondas.
- Tenga cuidado con la comida para bebés:
  - ▷ Agite o mueva el contenido de los biberones o tarros de comida para bebés después de calentarlos.
  - ▷ Compruebe la temperatura de la comida con cuidado antes de consumirla para evitar lesiones por quemaduras.
- Los cubiertos o la vajilla se pueden calentar tras usar el microondas.

**Explicación de los mandos y las teclas****Mando de función****Seleccionar una función**

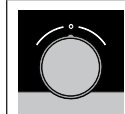
Gire este mando para seleccionar la función deseada.

- Consulte «Descripción de las funciones» para obtener más información.

**Mando de selección****Para seleccionar una subfunción de horno**

Gire este mando para seleccionar una subfunción de horno.

- Para más información, ver «Uso general del panel de control».

**Cambiar la configuración**

Gire este mando para cambiar los ajustes del área activa.

- Para más información, ver «Uso general del panel de control».


**Ir al siguiente ajuste**

Toque este mando para ir al ajuste siguiente.


- El ajuste siguiente aparecerá en el área activa en gris.

**Tecla de encendido/apagado y tecla de parada****Para encender o apagar el electrodoméstico**




Mantenga pulsada esta tecla durante varios segundos para encender o apagar el electrodoméstico.

	<p><b>Para cancelar una operación o volver al menú</b></p> <p>Pulse esta tecla para cancelar una operación o para volver al menú en un solo paso.</p>
---	---



**Tecla de luz**

	<p><b>Encendido/apagado de la luz</b></p> <p>Pulse esta tecla para encender o apagar la luz del interior del horno.</p>
---	---



**Teclas de navegación**

	<p><b>Desplazarse a la derecha</b></p> <p>Pulse la tecla de navegación derecha para confirmar el ajuste y para mover el área activa a la derecha.</p>
	<p><b>Desplazarse a la izquierda</b></p> <p>Pulse la tecla de navegación izquierda para mover el área activa a la izquierda.</p>
	<p><b>Apagar/encender la función de bloqueo para niños</b></p> <p>Mantenga pulsadas simultáneamente las teclas de navegación para activar/desactivar la función de bloqueo para niños.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El panel de control del horno se puede bloquear por medio del bloqueo para niños, que protege el horno del uso no deseado.</li> </ul>

**Tecla «+»**

	<p><b>Para abrir el menú de ajustes (ver «Ajustes»)</b></p> <p>Pulse esta tecla en el modo en espera para abrir o cerrar el menú de ajustes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temporizador de cocción</li> <li>• General</li> <li>• Pantalla</li> <li>• Cocción</li> <li>• Sistema</li> </ul>
	<p><b>Para abrir las opciones extra (ver «Menú +»)</b></p> <p>Pulse esta tecla en el modo operativo para abrir o cerrar las opciones extra que sean posibles en este momento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temporizador de cocción</li> <li>• Precalentamiento rápido</li> </ul>

**Tecla de confirmación**

	<p><b>Tecla de confirmación</b></p> <p>Para confirmar todos los ajustes/elementos blancos de la pantalla.</p>
	<p><b>Añadir tiempo de microondas</b></p> <p>Añada 30 segundos de tiempo de microondas (función de microondas).</p>

## Descripción de las funciones principales

Para elegir la función deseada, consulte la tabla. Consulte también las instrucciones de preparación en el envase del plato. Algunas de las funciones principales tienen subfunciones.





**En «Función de microondas»: no utilice utensilios de metal ni precaliente el horno. Asegúrese de que todos los accesorios que va a utilizar pueden resistir la configuración de temperatura de la función del horno que ha seleccionado.**

### Funciones principales (para seleccionar con el mando de función)


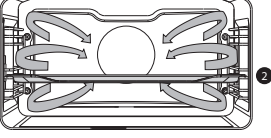

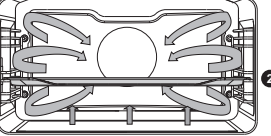

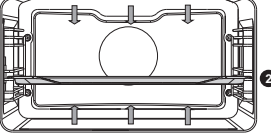
Función	Descripción	
	<p><b>Horno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice una de las funciones disponibles para grill, cocción o asado.</li> <li>Se dispone de subfunciones (consulte la tabla de funciones del horno).</li> </ul>	
	<p><b>Precalentamiento rápido</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Con esta función, el horno alcanza en seguida la temperatura deseada. No utilice esta función si hay un plato dentro del horno.</li> </ul>	
	<p><b>Programas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice «Programas» para hornear y asar mediante la selección de un plato de una lista de platos ya programados.</li> </ul>	
	<p><b>Descongelar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esta función hace uso de microondas. Los platos se descongelan de forma rápida y eficaz.</li> </ul>	
	<p><b>Microondas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La energía del microondas se utiliza para cocinar y descongelar alimentos. Proporciona una cocción rápida y eficaz sin cambiar el color ni la forma de los alimentos.</li> <li>Los ajustes predeterminados se pueden cambiar en el menú de ajustes.</li> <li>Coloque el plato de cristal en la altura 1.</li> <li>Potencia sugerida: 750 W</li> </ul>	
	<p><b>Microondas combinado</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice una de las funciones para el cocinado (rápido) de comida.</li> <li>Se dispone de subfunciones (consulte la tabla de funciones de microondas combinado).</li> </ul>	


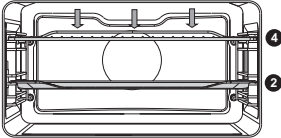

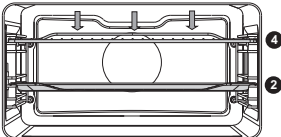

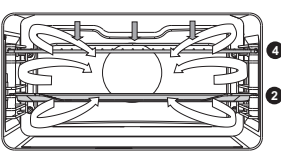

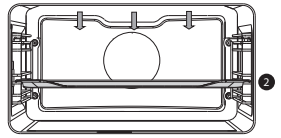



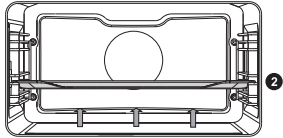

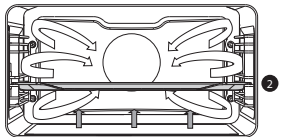

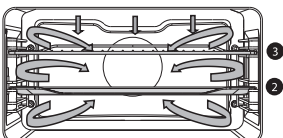

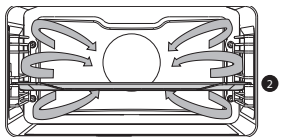
Función	Descripción	
	<p><b>Calentar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice una de las funciones para calentar platos.</li> <li>• Se dispone de subfunciones (consulte la tabla de funciones de calentado).</li> </ul>	
	<p><b>Limpieza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La grasa y la suciedad se pueden eliminar fácilmente de las paredes del horno con un paño húmedo.</li> </ul>	

### Descripción de las subfunciones


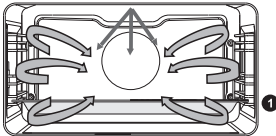

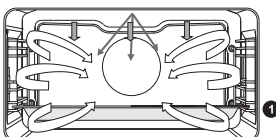
#### Funciones de horno (para seleccionar con el mando de selección)

Función	Descripción	
	<p><b>Aire caliente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentamiento por medio del aire caliente procedente de la parte posterior del horno.</li> <li>• Este modo proporciona calor uniforme y resulta perfecto para hornear.</li> <li>• Coloque la bandeja o la rejilla de horno en la mitad del horno.</li> <li>• Temperatura sugerida: 180 °C</li> <li>• Se recomienda precalentar.</li> </ul>	
	<p><b>Aire caliente + Calor inferior</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentamiento por medio del aire caliente procedente de la parte posterior del horno y la resistencia inferior.</li> <li>• Este modo se puede utilizar para hornear pizza, masa húmeda, tartas de fruta, masa con levadura y masa quebrada.</li> <li>• Coloque la bandeja o la rejilla de horno en la mitad del horno.</li> <li>• Temperatura sugerida: 200 °C</li> <li>• Se recomienda precalentar.</li> </ul>	
	<p><b>Calor Superior + Inferior</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentamiento por medio de las resistencias superior e inferior.</li> <li>• Este modo puede utilizarse para el asado u horneado tradicionales.</li> <li>• Coloque la bandeja o la rejilla de horno en la mitad del horno.</li> <li>• Temperatura sugerida: 200 °C</li> <li>• Se recomienda precalentar.</li> </ul>	



	<p><b>Grill grande</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentamiento por medio de la resistencia superior en combinación con la resistencia del grill.</li> <li>• Este modo se puede utilizar con platos y productos de pastelería que requieren una corteza crujiente o dorada en la parte inferior. Utilícela justo antes de la finalización del tiempo de horneado o asado.</li> <li>• Coloque la rejilla de horno en la parte superior del horno y la bandeja en la mitad del horno.</li> <li>• Supervise el proceso de cocción en todo momento. El plato se puede quemar enseguida debido a la alta temperatura.</li> <li>• <b>Temperatura máxima permitida: 240 °C</b></li> </ul>	
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentamiento por medio de la resistencia del grill.</li> <li>• Este modo se puede utilizar para cocinar al grill una cantidad más pequeña de sándwiches abiertos, salchichas a la cerveza y para tostar pan.</li> <li>• Coloque la rejilla de horno en la parte superior del horno y la bandeja en la mitad del horno.</li> <li>• Supervise el proceso de cocción en todo momento. El plato se puede quemar enseguida debido a la alta temperatura.</li> <li>• <b>Temperatura máxima permitida: 240 °C</b></li> </ul>	
	<p><b>Grill grande + Ventilador</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentamiento por medio de las resistencias superiores. El calor se distribuye por medio del ventilador.</li> <li>• Este modo se puede utilizar para cocinar al grill carne, pescado y verduras.</li> <li>• Coloque la rejilla de horno en la parte superior del horno y la bandeja en la mitad del horno.</li> <li>• Temperatura sugerida: 170 °C</li> <li>• Supervise el proceso de cocción en todo momento. El plato se puede quemar enseguida debido a la alta temperatura.</li> <li>• Se recomienda precalentar.</li> </ul>	
	<p><b>Calor superior</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentamiento solo por medio de la resistencia superior.</li> <li>• Este modo se puede utilizar cuando desee hornear o asar la parte superior del plato.</li> <li>• Coloque la bandeja o la rejilla de horno en la mitad del horno. Temperatura sugerida: 150 °C</li> </ul>	

	<p><b>Calor inferior</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentamiento solo por medio de la resistencia inferior.</li> <li>• Este modo se puede utilizar con platos y productos de pastelería que requieren una corteza crujiente o dorada en la parte inferior.</li> <li>• Coloque la bandeja o la rejilla de horno en la parte inferior del horno.</li> <li>• Utilícela justo antes de la finalización del tiempo de horneado o asado.</li> <li>• Temperatura sugerida: 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Calor inferior + Ventilador</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentamiento por medio de la resistencia inferior. El calor se distribuye por medio del ventilador.</li> <li>• Este modo puede utilizarse para hornear tartas con poca levadura, así como para la conservación de frutas y verduras.</li> <li>• Coloque una bandeja de hornear en la parte inferior del horno, de modo que el aire caliente pueda circular también sobre la superficie de la comida.</li> <li>• Temperatura sugerida: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Asado</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentamiento por medio de la resistencia superior en combinación con la resistencia del grill y aire caliente.</li> <li>• Este modo puede utilizarse para asar todo tipo de carne. Temperatura sugerida: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Aire caliente ECO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentamiento por medio de aire caliente. El aire caliente ECO usa menos energía pero proporciona el mismo resultado que el ajuste de aire caliente. La cocción tarda algunos minutos más.</li> <li>• Este modo puede utilizarse para asar carne y hornear masas. Coloque la bandeja de horneado en la mitad del horno.</li> <li>• Temperatura sugerida: 180 °C</li> <li>• Este ajuste hace uso del calor residual (el calentamiento no está funcionando todo el tiempo) para lograr un bajo consumo de energía (de acuerdo con la clase de energía EN 60350-1). En este modo, no se muestra la temperatura real del horno.</li> </ul>	

**Funciones de microondas combinado (para seleccionar con el mando de selección)**

Función	Descripción	
	<p><b>Aire caliente + Microondas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Este sistema emplea una combinación de microondas y aire caliente; por lo tanto, el tiempo de cocción se acorta.</li> <li>Utilice esta combinación con todo tipo de carnes, guisos, verduras, tartas, pasteles, pan y platos gratinados (es decir, alimentos que necesitan mayor tiempo de cocción).</li> <li>Coloque el plato de cristal en la altura 1.</li> <li>Temperatura sugerida: 160 °C</li> <li>Potencia sugerida: 600 W</li> </ul>	
	<p><b>Grill + Ventilador + Microondas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los alimentos se cocinan con una combinación de microondas y grill con ventilador.</li> <li>Utilice esta combinación con trozos más pequeños de carne, pescado y verduras.</li> <li>Permite una cocción más rápida y los alimentos adquieren una corteza crujiente y un bonito color dorado.</li> <li>Coloque el plato de cristal en la altura 1.</li> <li>Temperatura sugerida: 200 °C</li> <li>Potencia sugerida: 600 W</li> </ul>	

**Funciones de calentado (para seleccionar con el mando de selección)**

Función	Descripción	
	<p><b>Calentar platos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esta función es adecuada para calentar la vajilla, de forma que la comida se mantenga caliente durante más tiempo al servirla.</li> </ul>	
	<p><b>Mantener caliente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esta función se utiliza para mantener calientes platos ya cocinados.</li> </ul>	

Menú «+»

Pulse la tecla «+» para elegir la funcionalidad extra (tras seleccionar una función principal y los ajustes).

- Para seleccionar una función, gire el mando de selección y confírmela con la tecla de confirmación.
- Para salir del menú «+», pulse la tecla de parada o la tecla «+»; se volverá a mostrar la pantalla anterior.

Menú «+»	Descripción
	<p><b>Temporizador de cocción</b></p> <p>El temporizador de cocción se puede utilizar con independencia de la función de horno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando el temporizador de cocción se apaga, aparece un mensaje y se emite una señal acústica.</li> <li>• Pulse la tecla de parada para apagar la señal y cerrar el menú emergente.</li> <li>• El sonido se detiene automáticamente después de 2 minutos aproximadamente.</li> <li>• Para cancelar el temporizador, defina la hora en 0:00.</li> </ul>
	<p><b>Pre calentamiento rápido</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Activar/desactivar el pre calentamiento rápido como ajuste predeterminado (solo disponible en funciones de horno).</li> </ul>

### Inicio con el pre calentamiento rápido

- Cuando se inicia un programa y el pre calentamiento rápido está establecido como predeterminado en el menú de ajustes, aparece un mensaje emergente. El mensaje desaparece automáticamente al cabo de 15 segundos. En la pantalla de progreso se muestra el icono de pre calentamiento rápido y el tiempo aparece atenuado.
- Si se alcanza la temperatura establecida, aparece un mensaje emergente: Al introducir el plato y cerrar la puerta, el programa se inicia automáticamente.

## FUNCIONAMIENTO

### *Uso de las funciones de cocción del electrodoméstico*

Consulte «Uso general del panel de control» para obtener información sobre el uso general del electrodoméstico.

1. Mantenga pulsada la tecla de encendido/apagado del electrodoméstico.
2. Gire el mando de función para seleccionar una función principal.
  - Consulte «Descripción de las funciones» para seleccionar la función adecuada (disponible).
3. Gire el mando de selección para seleccionar una subfunción (si está disponible) o para definir un ajuste.
  - Se activa el ajuste de la primera subfunción (si está disponible).
4. Para iniciar directamente la función seleccionada (con valores predefinidos), pulse la tecla de confirmación (esta tecla parpadea cuando es posible iniciar el programa).

Funciones o ajustes disponibles:

- la función (subfunción de horno o función de microondas combinado);
- la temperatura del horno;
- la potencia de microondas (al utilizar la función de microondas (combinado));
- el tiempo de cocción.

*Se activa el siguiente ajuste o subfunción (si está disponible). Para volver a la selección o ajuste anterior, pulse la tecla de navegación izquierda.*



Si lo prefiere, seleccione un ajuste adicional (por ejemplo, «Precalentamiento rápido») a través del menú «+». Para más información, ver «Menú +».

5. Pulse la tecla de confirmación para iniciar la preparación de la comida con los ajustes seleccionados.

#### **Al final de la cocción puede:**

- Detener la cocción
  - Pulse la tecla de confirmación.  
*Se cierra la pantalla de finalización y se muestra la pantalla en espera. Si no hay ninguna acción al cabo de 10 minutos, la pantalla cambia al modo en espera.*
- Añadir tiempo adicional
  - Pulse la tecla de navegación derecha para seleccionar «Añadir tiempo adicional».  
*El ajuste de tiempo se activa y se puede cambiar directamente girando el mando de selección.*
  - Pulse la tecla de confirmación.
  - *El proceso anterior se activa de nuevo.*

---

## FUNCIONAMIENTO

---

### **Cambio de los ajustes durante el proceso**

- Al pulsar las teclas de navegación durante el proceso, se muestra el área activa. Ahora puede cambiar el ajuste seleccionado. Tras la confirmación con la tecla de confirmación, se muestra la pantalla de progreso con los ajustes modificados.
- Transcurridos 5 segundos sin que se haya realizado ninguna acción, los ajustes de progreso se cancelan y se vuelve a la pantalla de progreso.

# AJUSTES

## Menú Ajustes

El menú de ajustes solo está disponible al pulsar la tecla «+» cuando el electrodoméstico está en modo en espera.

<b>Temporizador de cocción (ajuste de tiempo de alarma)</b>
<b>General</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Idioma de la pantalla</li><li>• Hora<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Establecer hora</li><li>▷ Formato de hora</li><li>▷ Tamaño del reloj</li></ul></li><li>• Fecha<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Fecha dd-mm-aa</li><li>▷ Formato de fecha</li></ul></li><li>• Sonido<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Volumen (bajo, medio, alto)</li><li>▷ Sonido de las teclas (activado/desactivado)</li><li>▷ Sonido de bienvenida (activado/desactivado)</li></ul></li></ul>
<b>Pantalla</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Brillobajo, medio, alto</li><li>• Luz del horno<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Apagado automático al cabo de 1 min.</li><li>▷ Apagar manualmente</li></ul></li><li>• Modo Noche<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Hora de inicio y finalización para reducir el brillo de la pantalla</li><li>▷ Inicio de temporizador como primer ajuste de pantalla, hora de finalización como segundo ajuste de pantalla</li></ul></li><li>• Electrodoméstico en modo en espera<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Apagado automático al cabo de 1 hora</li><li>▷ Siempre en*</li></ul></li></ul>
<b>Cocción</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Intensidad de programa<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Baja / media / alta</li></ul></li><li>• Configuraciones de precalentamiento<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Ajuste predeterminado: activado/desactivado</li></ul></li><li>• Inicio rápido de microondas<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Hora y potencia de microondas</li></ul></li></ul>
<b>Sistema</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Información del electrodoméstico<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Nombre del electrodoméstico y versión de software</li></ul></li><li>• Ajustes de fábrica<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Volver a los ajustes de fábrica</li></ul></li></ul>



**\*El cambio al apagado manual aumentará el consumo de energía.**

**Si el horno se apaga manualmente (o cuando se produce una interrupción del suministro eléctrico), esta función se restablece (la pantalla se apaga automáticamente).**



### Limpieza del electrodoméstico

Limpie el horno periódicamente para evitar la acumulación de grasa y partículas de alimentos, en especial en las superficies del interior y el exterior, la puerta y las juntas.

- Active el bloqueo para niños (para impedir que el electrodoméstico se encienda por accidente).
- Limpie las superficies del exterior con un paño suave y agua jabonosa tibia.
- A continuación, pase un paño húmedo limpio y seque las superficies.
- Elimine las salpicaduras y las manchas de las superficies del interior con un paño y agua jabonosa.
- A continuación, pase un paño húmedo limpio y seque las superficies.



**Asegúrese de que no entre agua en las ventilaciones. No utilice nunca materiales de limpieza abrasivos o disolventes químicos. Asegúrese siempre de que la junta de la puerta esté limpia. Esto impide la acumulación de suciedad y permite que la puerta se cierre correctamente.**

### Función de limpieza (limpieza al vapor)

Con la limpieza al vapor y un paño húmedo, puede quitar fácilmente la grasa y la suciedad de las paredes del horno.

#### **Uso de la limpieza al vapor**

- Utilice esta función solo cuando el horno esté completamente frío. Si el horno está caliente, resulta más difícil eliminar la suciedad y la grasa.
- El programa tarda 30 minutos. Los restos de comida de las paredes esmaltadas se habrán humedecido lo suficiente al cabo de 30 minutos y se podrán eliminar con un paño húmedo.

1. Extraiga todos los accesorios del horno.
2. Vierta 150 mililitros de agua en el suelo del horno.
3. Seleccione «Limpieza» con el mando de función.
4. Pulse la tecla de confirmación para iniciar la limpieza al vapor.



No abra la puerta durante el programa de limpieza.

## MANTENIMIENTO

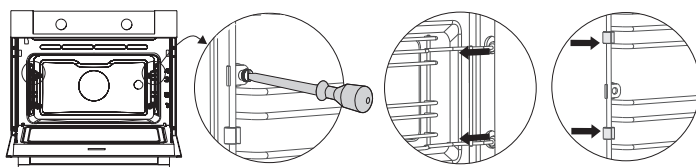
### Extracción y limpieza de los rieles guía

Utilice productos de limpieza convencionales para limpiar los rieles guía.

1. Retire el tornillo con un destornillador.
2. Retire los rieles guía de los orificios de la pared trasera.



Guarde los espaciadores de los rieles guía con cuidado. Vuelva a colocarlos tras la limpieza. Esto evitará que se generen chispas durante el uso.



### Sustitución de la lámpara del horno



**La lámpara solo es apta para la iluminación de este electrodoméstico. No es adecuada para la iluminación de las estancias de una casa.**

El horno está equipado con una lámpara halógena.

Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética (G).



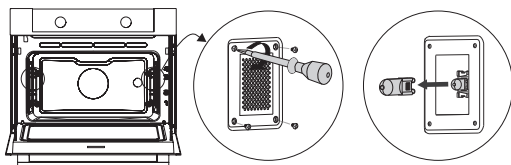
La lámpara es un artículo consumible y no está cubierto por la garantía. Reemplace la lámpara defectuosa con una lámpara del mismo tipo.



**Para desconectar el electrodoméstico del suministro eléctrico, retire el enchufe de la toma o apague el interruptor en la caja de fusibles.**

**Advertencia: la bombilla puede estar muy caliente. Para evitar quemaduras, utilice protección para extraer la bombilla.**

1. Extraiga los cuatro tornillos del panel de cubierta. Retire el panel de cubierta y el cristal.
2. Retire la bombilla e instale una nueva.
3. No quite la junta del panel de cubierta. La junta no debe desprenderse del panel de la cubierta. La junta debe caber perfectamente en el hueco de la pared del horno.



---

## FALLOS DE FUNCIONAMIENTO

---

### **General**

---

Si tiene problemas con el horno, consulte a continuación la información general sobre errores. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Departamento de atención al cliente.

#### **Los alimentos quedan crudos.**

- Compruebe que el temporizador esté configurado y asegúrese de pulsar la tecla de confirmación.
- ¿Está cerrada la puerta correctamente?
- Compruebe que no se haya fundido ningún fusible y que el interruptor se haya activado.

#### **Los alimentos se cocinan poco o demasiado.**

- Compruebe que se haya establecido el tiempo de cocción correcto.
- Compruebe que se haya establecido la potencia correcta.

#### **Las teclas no responden; la pantalla no responde a las teclas.**

- Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica durante unos minutos (desenchufe el aparato de la toma o coloque el interruptor en la posición de apagado); a continuación, vuelva a conectar el electrodoméstico y enciéndalo.

#### **Se producen chispas en el horno.**

- Asegúrese de que todos los paneles de cubierta de las bombillas estén bien instalados y de que todos los espaciadores estén colocados en los rieles guía.

#### **Un fallo de alimentación puede provocar que la pantalla se reinicie.**

- Quite el enchufe de la toma y vuelva a ponerlo.
- Vuelva a configurar la hora.

#### **Se forma condensación en el horno.**

- Esto es algo normal. Limpie el horno después de cada uso.

#### **El ventilador sigue funcionando después de apagar el horno.**

- Esto es algo normal. El ventilador sigue funcionando durante un rato después de apagar el horno.

#### **Se siente una corriente de aire en la puerta y en el exterior del electrodoméstico.**

- Esto es algo normal.

#### **La luz se refleja en la puerta y en el exterior del electrodoméstico.**

- Esto es algo normal.

---

## FALLOS DE FUNCIONAMIENTO

---

### **El vapor se escapa por la puerta o las ventilaciones.**

- Esto es algo normal.

### **Cuando el horno está funcionando se escucha un clic, en especial con la función de descongelación.**

- Esto es algo normal.

### **El interruptor suele apagarse.**

- Consulte con el servicio técnico.

### **La pantalla muestra un código de error, ERROR XX ...(XX indica el número del error).**

- Hay una avería en el módulo electrónico. Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica durante unos minutos. A continuación, vuelva a conectarlo y configure la hora actual.
- Si el error continúa, consulte con el servicio técnico.

### **Almacenaje y reparación del horno**

- Solamente un operario cualificado del servicio técnico deberá realizar las reparaciones. En caso de necesitar mantenimiento, quite el enchufe de la toma eléctrica y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de ASKO.

### **Cuando llame, tenga a mano la siguiente información:**

- El número del modelo y el número de serie (se indican en el interior de la puerta del horno)
- Detalles de la garantía
- Descripción clara del problema



Si tiene que almacenar el horno temporalmente, elija un lugar limpio y seco, ya que la humedad y el polvo pueden dañar el electrodoméstico.

## ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

### Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje

Este producto se ha fabricado con materiales sostenibles. Sin embargo, el electrodoméstico se debe desechar de forma responsable al final de su vida útil. La administración pública puede proporcionarle información sobre este tema.

El embalaje del electrodoméstico se puede reciclar. Se han usado los siguientes materiales:

- cartón;
- película de polietileno (PE);
- poliestireno libre de CFC (espuma PS dura).

Deseche estos materiales de forma responsable y conforme a las disposiciones legales.



El producto tiene un pictograma de un contenedor de desechos tachado. Esto indica que los electrodomésticos se deben desechar por separado. Significa que el electrodoméstico no se puede procesar mediante el flujo de residuos habitual al final de su vida útil. Debe llevarlo a un depósito de residuos municipal o a un punto de venta que ofrezca dicho servicio.

La recogida de equipos domésticos de forma separada evita dañar el medio ambiente y la salud pública. Los materiales utilizados en la fabricación de este aparato se pueden reciclar, lo que supone un ahorro considerable en energía y materias primas.

### **Declaración de conformidad**

**CE** En virtud del presente documento, declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, disposiciones y reglamentos europeos, así como con los requisitos recogidos en las normas de referencia.







La etiqueta de clasificación está situada en el interior del electrodoméstico.

Cuando se ponga en contacto con el servicio técnico, tenga a mano el número de modelo completo.

Las direcciones y los números de teléfono del servicio técnico se encuentran en la tarjeta de garantía.

 **ASKO**



687715

es (07-22)

687715 / VER 5 / 08-08-2022