



Instrucciones de uso HORNO

OP8478G / BO4PY4T2-12
OP8678G / BO6PY4T2-12
OP8678GG / BO6PY4T2-42



Pictogramas utilizados

Información importante



Consejo

CONTENIDOS

Su horno

Introducción	4
Panel de control	5
Descripción	6
Rieles guía/Rieles guía telescópicos	6
Accesorios	6
Puerta	8
Ventilador de refrigeración	8
Pantalla táctil	8
Pantallas principales	9
Pantalla de ajuste de función	11
Pantalla de espera	12

Uso inicial

Uso inicial	13
-------------	----

Funcionamiento

Utilización del menú «+»	15
Apertura del teclado	17

Uso

Función del horno	18
Uso de funciones adicionales	20
Prealent rápido	21
Tabla de funciones	22
Culinarisensor	26
Inicio diferido	28
Cocción por fases	29
Gratinar	31
Funciones adicionales	32
Ajustes	36

Limpieza

Limpieza del electrodoméstico	38
Limpieza con vapor	38
Pirólisis	39
Extracción y limpieza de los rieles guía	40
Sustitución de la bombilla del horno	41
Retirada e instalación de la puerta del horno	42
Retirada e instalación del cristal de la puerta del horno	43

Solución de problemas

General	44
---------	----

Su horno y el medio ambiente

Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje	46
---	----

Introducción

Felicidades por elegir este horno Asko, un producto diseñado para ofrecer un funcionamiento sencillo y una facilidad de uso óptima. El horno presenta una amplia variedad de ajustes que le permiten seleccionar el método de cocción más adecuado en cada momento.

Este manual muestra cómo usar este horno de la mejor manera posible. Además de información sobre el funcionamiento del horno, también encontrará información general que puede resultar de utilidad al usar este electrodoméstico.

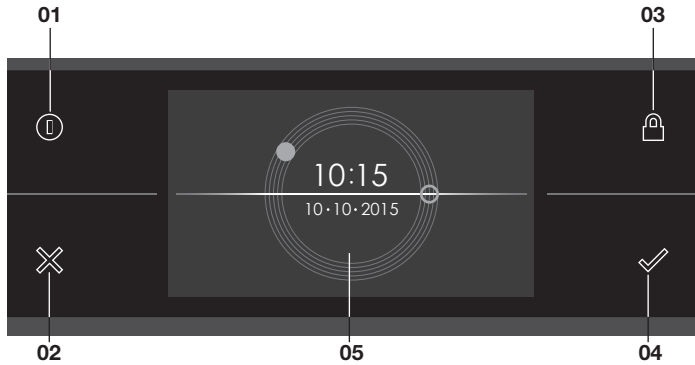


Antes de utilizar el electrodoméstico, lea atentamente las instrucciones de seguridad que se suministran aparte.

Antes de utilizar el electrodoméstico, lea este manual y guárdelo en un lugar seguro para referencia futura.

Las instrucciones de instalación se proporcionan aparte.

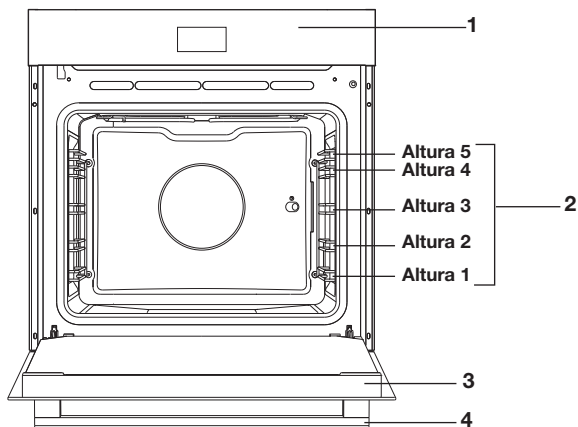
Panel de control



01. Botón de encendido/apagado: utilícelo para:
 - encender el electrodoméstico.
 - cambiar al modo en espera.
 - apagar el electrodoméstico. Mantenga pulsado el botón «Encendido/Apagado» hasta que se apague el electrodoméstico.
02. Tecla X; utilícela para:
 - retroceder un paso en el menú.
 - cerrar o contestar «No» a un mensaje.
 - cerrar o cancelar un menú o función.
03. Tecla de bloqueo de tecla; utilícela para lo siguiente:
 - Bloquear todas las teclas para limpiar el panel de control o impedir que el electrodoméstico se ponga en marcha por accidente. Mantenga pulsada la tecla hasta que se active el bloqueo de tecla.
04. Tecla de confirmación; utilícela para:
 - confirmar los ajustes.
 - iniciar una función
 - cerrar o contestar «Sí» a un mensaje.
05. Pantalla táctil/pantalla

Descripción

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/bandeja/vaporera. Deslice luego la rejilla/bandeja/vaporera dentro de la cavidad del horno.
 - Cierre únicamente la puerta del horno cuando los rieles guía telescópicos hayan regresado completamente a la cavidad del horno.



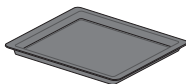

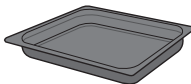
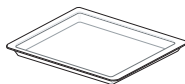
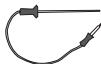
Nota: si va a utilizar la función Pirólisis, extraiga los rieles guía/rieles guía telescópicos del horno.

Accesorios

Su electrodoméstico incluye una gama de accesorios que varían según el modelo. Utilice únicamente accesorios originales, 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: ¡Nunca coloque un accesorio en el fondo del horno!

Accesorios que se pueden suministrar con su electrodoméstico (según el modelo)	
	<p>Bandeja de horno esmaltada: para utilizar con masas y tartas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No utilice la bandeja de horno esmaltada para funciones de microondas. • Adecuada para limpieza por pirólisis.
	<p>Rejilla de horno: se utiliza principalmente para la función de grill. También se puede colocar sobre la rejilla una vaporera o una parrilla con comida.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La rejilla de horno lleva incorporado un gancho de seguridad. Eleve ligeramente la rejilla por la parte frontal para deslizarla fuera del horno. • No utilice la rejilla de horno para funciones de microondas.
	<p>Bandeja de horno profunda esmaltada: para utilizar en el asado de carne y la cocción de masas húmedas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No coloque la bandeja de horno profunda en la altura más baja durante el horneado, excepto cuando la utilice como bandeja recogegotas en un grill, asado o asado con espetón (si está disponible). • No utilice la bandeja de horno profunda esmaltada para funciones de microondas. • Adecuada para limpieza por pirólisis.
	<p>Bandeja de horno de cristal: para uso de microondas y horno.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NO adecuada para limpieza por pirólisis.
	<p>Culinarisensor: se puede utilizar para medir la temperatura interna del plato. Cuando se alcanza la temperatura deseada, el proceso de cocción se detiene automáticamente.</p>
	<p>Rieles guía de pirólisis: utilice solo estos railes guía para limpiar una bandeja de horno esmaltada durante la pirólisis (reemplace estos rieles guía/rieles guía telescópicos por estos rieles guía especiales para pirólisis).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nota: la alta temperatura que se alcanza durante la pirólisis puede hacer que los rieles guía de pirólisis se decoloren.

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.
- Este horno incorpora un «sistema de cierre suave de la puerta». Al cerrar la puerta del horno desde un cierto ángulo, este sistema amortigua el movimiento y la cierra de forma silenciosa.

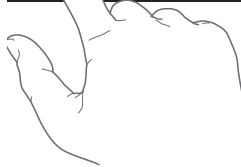
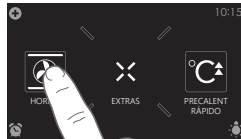
Ventilador de refrigeración

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

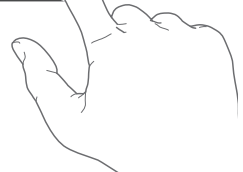
Pantalla táctil

- Utilice la pantalla táctil del horno pulsando en ella o deslizando el dedo por ella.
- Pulse la pantalla para abrir una función o ajustar un valor.
- Deslice el dedo por la pantalla para obtener más información o mostrar opciones para ajustar un valor.

Pulsar:



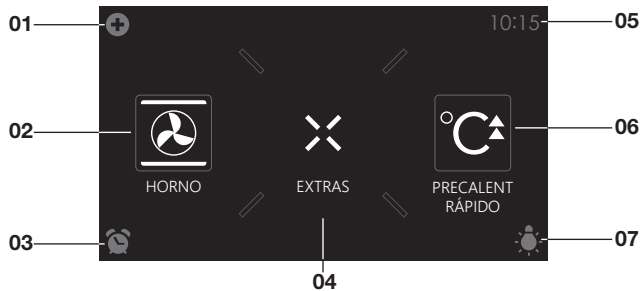
Deslizar el dedo:



Para obtener la mejor respuesta, toque las teclas con la yema del dedo. Cada vez que pulsa una tecla durante el uso, suena un tono corto (a menos que se cambien los ajustes).

Pantallas principales

Pantalla de inicio



Menú «+» (01)

- Pulse el símbolo «+» para abrir el menú «+». El contenido de este menú cambia según las opciones de control disponibles en ese momento.

Horno (02)

- Pulse «HORNO» para abrir el menú de funciones del horno.

Temporizador de cocción (03)

- Pulse el símbolo del temporizador de cocción para abrir el menú correspondiente. El temporizador de cocción se puede utilizar de forma independiente de la función de horno.
 - El tiempo más largo de alarma posible es 24 horas.
 - Cuando el temporizador de cocción se apaga, aparece un mensaje y se emite una señal acústica.
 - Pulse la tecla X, la tecla de confirmación o la pantalla para apagar la señal y cerrar el mensaje. La señal acústica se detendrá automáticamente transcurrido 1 minuto aproximadamente.

Extras (04)

- Pulse en «EXTRAS» para mostrar las funciones adicionales del electrodoméstico.

Hora (5)

- Aquí se muestra la hora.

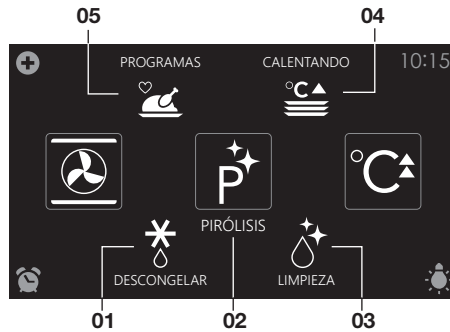
Prealent rápido (06)

- Pulse en «PRECALENT RÁPIDO» para abrir la función correspondiente.

Luz (07)

- Pulse el símbolo de «bombilla» para encender o apagar la luz del horno.
- La luz del horno también se enciende cuando se abre la puerta o se inicia la cocción. La luz se atenúa automáticamente (a menos que se cambien los ajustes).

Pantalla Extras



Descongelar (01)

- Pulse en «DESCONGELAR» para abrir la función correspondiente.

Pirólisis (02)

- Pulse en «PIRÓLISIS» para abrir la función correspondiente.

Limpieza (03)

- Pulse en «LIMPIEZA» para abrir la función correspondiente.

Calentar (04)

- Pulse en «CALENTAR» para abrir el menú de funciones para calentar. Aquí encontrará Calentar platos y Mantener caliente.

Programas (05)

- Pulse en «PROGRAMAS» para abrir la función correspondiente. Aquí se pueden encontrar los programas favoritos y automáticos.

Pantalla de ajuste de función



Selección de una función (01)

- Pulse las flechas situadas encima o debajo de la función o deslice el dedo sobre el símbolo para seleccionar una función (consulte también «Apertura del teclado»).

Ajuste de la temperatura (02)

- Pulse en las flechas situadas encima o debajo de la temperatura o deslice del dedo sobre el indicador de temperatura para seleccionar una temperatura (consulte también «Apertura del teclado»).

Tiempo de cocción (03)

- Pulse el símbolo de tiempo de cocción si desea ajustar el tiempo de cocción. Si ya se ha indicado un tiempo de cocción, puede ajustarlo.
- Pulse en las flechas situadas encima o debajo de la hora o deslice el dedo sobre la hora para ajustarla (consulte también «Apertura del teclado»).

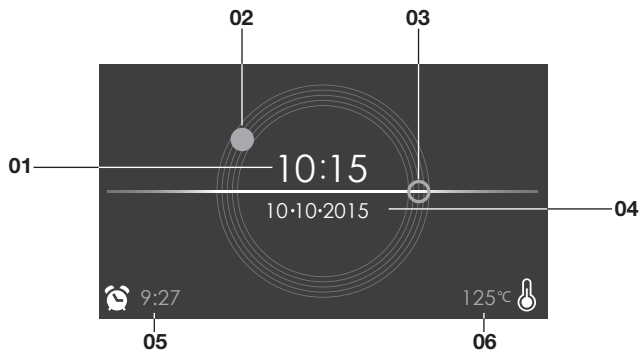
Programas (04)

- Pulse en «PROGRAMAS» para abrir el menú correspondiente. Aquí se pueden encontrar los programas favoritos y automáticos.

Pestaña de información (05)

- El nombre de la función seleccionada aparece en la pestaña inferior de la pantalla. Pulse la pestaña para solicitar más información acerca de la función seleccionada.

Pantalla de espera



Hora de pantalla (digital/01)

- Hora real del día.

Hora de pantalla (analógica/02 y 03)

- Hora real del día.
- La manecilla de hora del reloj analógico se indica con un círculo «cerrado» (02) y el minutero con un círculo «abierto» (03).

Pantalla de fecha (04)

- Fecha real.

Temporizador de cocción de la pantalla (05)

- El temporizador de cocción que llega a su fin.

Temperatura descendente de la pantalla (06)

- Temperatura real en el horno (calor residual).

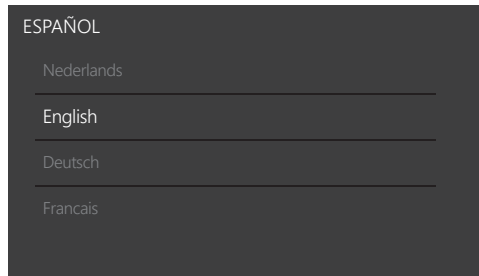
Uso inicial

- Limpie el interior del horno y los accesorios con agua caliente y detergente. No utilice limpiadores agresivos, como esponjas abrasivas y similar.
- La primera vez que se usa el horno, emite un olor particular. Esto es normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación durante el uso inicial.



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

Ajuste del idioma

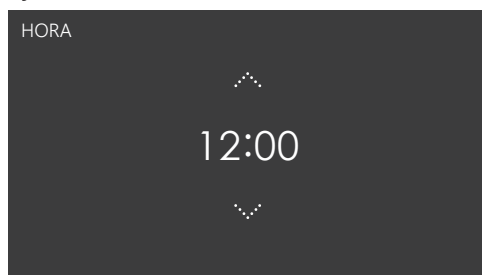


Ajuste el idioma preferido en el que ver los textos en pantalla del electrodoméstico. El idioma seleccionado estándar es «Inglés».

1. Deslice el dedo sobre la pantalla para ver todos los idiomas.
2. Pulse un idioma para seleccionarlo.
3. Pulse la tecla de confirmación para guardar el idioma configurado.



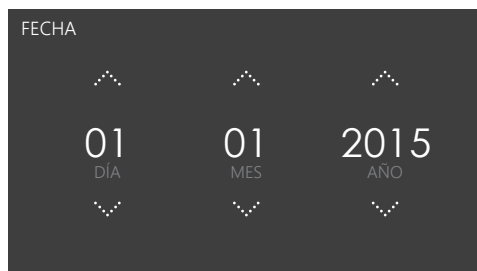
Ajuste de la hora



1. Pulse en las flechas situadas encima o debajo de la hora o deslice el dedo sobre la hora para ajustarla.
2. Para una entrada rápida, pulse en el centro de la pantalla de hora; aparecerá un teclado donde se puede escribir la hora deseada (consulte «Apertura del teclado»).
3. Pulse sobre la tecla de confirmación para guardar la hora configurada.



Ajuste de la fecha

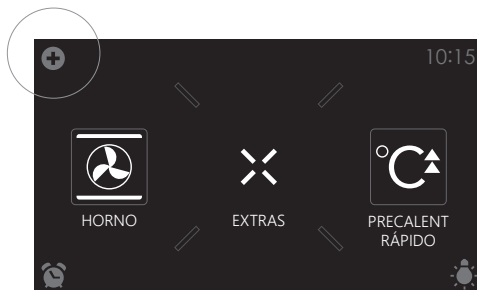


1. Pulse las flechas situadas encima o debajo del día, el mes o el año o deslice el dedo estos para ajustarlos.
2. Pulse sobre la tecla de confirmación para guardar la fecha configurada. Ya puede utilizar este electrodoméstico.

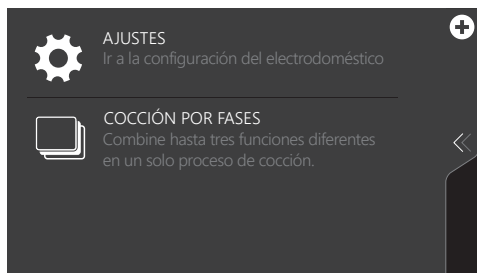


El idioma, la hora y la fecha se pueden ajustar en el menú de ajustes (consulte el capítulo «Ajustes»). El menú de ajustes se puede abrir desde la pantalla de inicio mediante el menú «+».

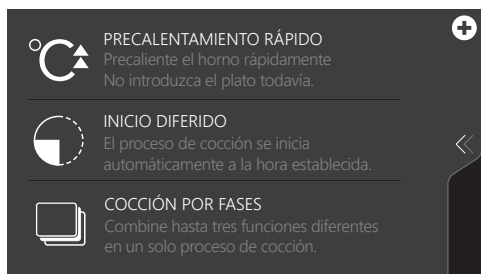
Utilización del menú «+»



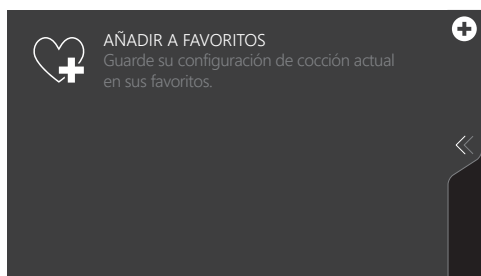
El menú «+» consta de varias funciones o ajustes.
Las funciones + ofrecidas dependen de la pantalla que esté activa.



- En la pantalla de inicio, se pueden encontrar las siguientes funciones o menús en el menú «+»:
 - **Ajustes:** establezca sus preferencias (consulte el capítulo «Ajustes»).
 - **Cocción por fases:** combine hasta tres funciones diferentes en un único proceso de cocción (consulte el capítulo «Cocción por fases»).



- En la pantalla de ajustes de función del horno, se pueden encontrar las siguientes funciones en el menú «+»:
 - ▶ **Precalent rápido:** precaliente el espacio del horno rápidamente a la temperatura deseada dentro de un proceso de cocción (consulte el capítulo «Precalent rápido»).
 - ▶ **Inicio diferido:** el proceso de cocción se inicia automáticamente a la hora establecida.
 - ▶ **Cocción por fases:** combine hasta tres funciones diferentes en un único proceso de cocción (consulte el capítulo «Cocción por fases»).
 - ▶ **Gratinar;** Para añadir la función de grill al final del progreso (el tiempo de gratén se añade al final del proceso de cocción).



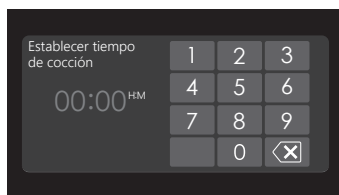
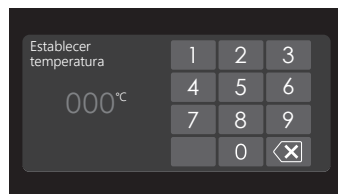
- Cuando se inicia una función de horno, se pueden encontrar las siguientes funciones en el menú «+»:
 - ▶ **Añadir a favoritos:** añada los ajustes del plato cocinado a sus favoritos (consulte el capítulo «Funciones adicionales»).
 - ▶ **Gratinar;** Para añadir la función de grill al final del progreso (el tiempo de gratén se añade al final del proceso de cocción).

Apertura del teclado

Se puede abrir un teclado para la entrada rápida de una función, temperatura o tiempo de cocción. Con él, se puede seleccionar un ajuste rápido o introducir un valor.



1. Pulse en el centro del símbolo de la función, la temperatura o el tiempo de cocción (activado). Aparece el teclado.



2. Introduzca o pulse el valor deseado.
3. Si el valor definido no se confirma automáticamente, pulse sobre la tecla de confirmación para confirmar la entrada.

Función del horno

Utilice las funciones del horno para cocinar platos con aire caliente, calor inferior o grill, por ejemplo.



- Se pueden seleccionar varias funciones del horno.
- Para cada función del horno se pueden establecer la temperatura y el tiempo de cocción.
- También se pueden seleccionar las funciones del menú «+», como precalent rápido, cocción por fases e inicio diferido. Para ello, pulse en el símbolo más. Consulte el capítulo «Utilización del menú »+»».

Utilización de una función de horno

Seleccione la función del horno apropiada para el plato que esté cocinando. Para ello, consulte la tabla de funciones. También puede consultar la pestaña de información. Pulse la pestaña en la parte inferior de la pantalla para solicitar más información acerca de la función seleccionada.

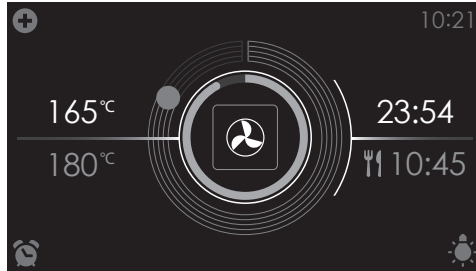
1. Encienda el horno mediante la tecla «Encendido/Apagado».
2. Coloque el plato en el horno.
3. Pulse «HORNO» para abrir el menú de funciones del horno.
4. Seleccione una función del horno (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
5. Seleccione una temperatura (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
6. Pulse el símbolo de «tiempo de cocción» y defina una hora (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).



La cocción se puede iniciar también sin establecer un tiempo de cocción. En este caso, debe omitir el paso 6.



7. Seleccione los ajustes adicionales con el menú «+» (por ejemplo, precalent rápido).
8. Comience a cocinar el plato mediante la tecla de confirmación.



- Los siguientes valores se pueden leer ahora en la pantalla:
 - temperatura actual (165 °C)
 - temperatura establecida (180 °C)
 - tiempo del indicador de estado (círculo exterior)
 - temperatura del indicador de estado (círculo interior)
 - tiempo de cocción (23:54)
 - hora de finalización (10:45)



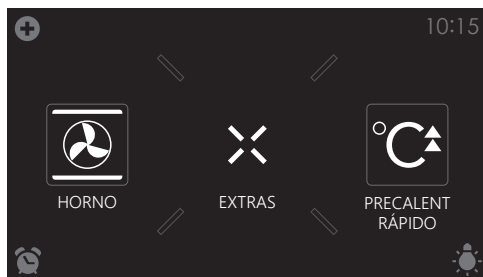
- *Pulse en el medio de la pantalla durante la cocción para abrir una pantalla emergente con ajustes. Realice los ajustes pertinentes.*
- *Al finalizar el tiempo de cocción del plato, se emite una señal acústica. Para apagar la señal, abra la puerta del horno o pulse una tecla.*
- *Los ajustes seleccionados se pueden guardar en »Favoritos«. Abra »AÑADIR A FAVORITOS« desde el menú «+» (consulte »Guardado de un método de cocción« en el capítulo «Funciones adicionales»).*



Vista en la pantalla al final de la cocción.

Uso de funciones adicionales

Abra la pantalla «Extras» para seleccionar la función de pirólisis. También se puede seleccionar un programa de limpieza, funciones para calentar o programas automáticos.



Pulse en «EXTRAS» para mostrar las funciones adicionales del electrodoméstico.



Ahora se pueden seleccionar los siguientes programas:

- Pirólisis (consulte el capítulo «Limpieza»)
- Limpieza (consulte el capítulo «Limpieza»)
- Calentar (consulte el capítulo «Funciones adicionales»):
 - Calentar platos
 - Mantener caliente
- Programas (consulte el capítulo «Funciones adicionales»):
 - Favoritos
 - Programas automáticos
- Descongelar

Precaent rápido

Utilice esta función para precalentar el horno rápidamente. No introduzca ningún plato durante el precaent rápido. Cuando el horno se ha calentado a la temperatura fijada, el precalentamiento finaliza y el horno está listo para cocinar el plato.

Utilización del precaent rápido

1. Encienda el horno mediante la tecla «Encendido/Apagado».
2. Pulse en «PRECALENT RÁPIDO» para abrir la función correspondiente.




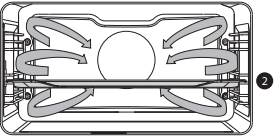

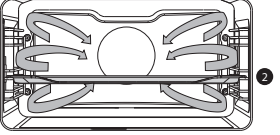

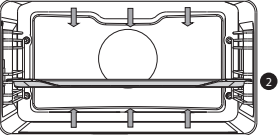
3. Seleccione una temperatura (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
4. Comience el precaent rápido mediante la tecla de confirmación.


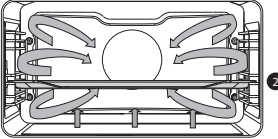

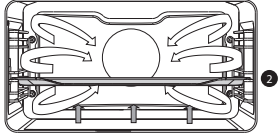

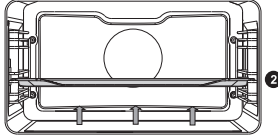

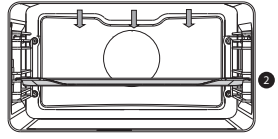



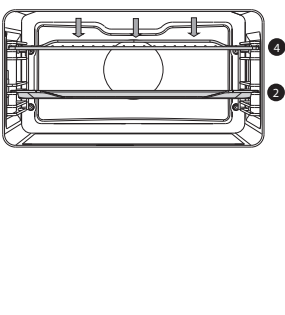

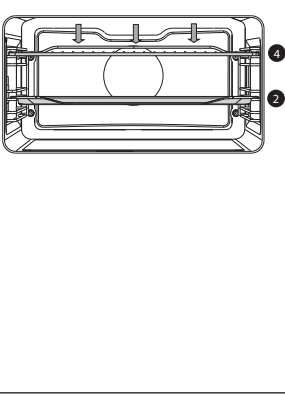

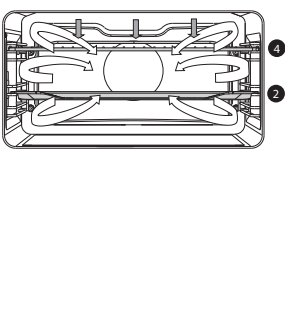
- El precaent rápido también se puede vincular a un proceso de cocción.
- Para ello, active «PRECALENT RÁPIDO» desde el menú «+».
- Cuando se alcanza la temperatura establecida, aparece un mensaje y se emite una señal acústica.
- El tiempo de cocción comienza a contar hacia adelante o hacia atrás tras el cierre de la puerta.


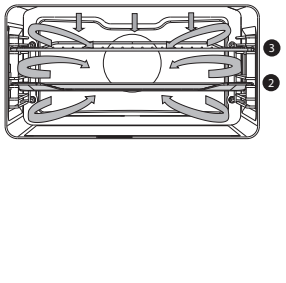





Tabla de funciones


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

Función	Descripción	
Funciones del horno		
	<p>Aire caliente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento por medio del aire caliente procedente de la parte posterior del horno. • Este modo proporciona calor uniforme y resulta perfecto para hornear. • Coloque la bandeja o la rejilla de horno en la mitad del horno. • Temperatura sugerida: 180 °C • Se recomienda precalentar. 	
	<p>Aire caliente ECO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Este modo puede utilizarse para asar carne y hornear masas. • Coloque la bandeja o la rejilla de horno en la mitad del horno. • Temperatura sugerida: 180 °C • 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 en el horno. 	
	<p>Calor superior + Inferior</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento por medio de las resistencias superior e inferior. • Este modo puede utilizarse para el asado u horneado tradicionales. • Coloque la bandeja o la rejilla de horno en la mitad del horno. • Temperatura sugerida: 200 °C • Se recomienda precalentar. 	

Función	Descripción	
	<p>Aire caliente + Calor inferior</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento por medio del aire caliente procedente de la parte posterior del horno y la resistencia inferior. • Este modo se puede utilizar para hornear pizza, masa húmeda, tartas de fruta, masa con levadura y masa quebrada. • Coloque la bandeja o la rejilla de horno en la mitad del horno. • Temperatura sugerida: 200 °C • Se recomienda precalentar. 	
	<p>Calor inferior + Ventilador</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento por medio de la resistencia inferior. El calor se distribuye por medio del ventilador. • Este modo puede utilizarse para hornear tartas con poca levadura, así como para la conservación de frutas y verduras. • 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. • Temperatura sugerida: 180 °C 	
	<p>Calor inferior</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento solo por medio de la resistencia inferior. • Este modo se puede utilizar con platos y productos de pastelería que requieren una corteza crujiente o dorada en la parte inferior. • Coloque la bandeja o la rejilla de horno en la parte inferior del horno. • Utilícela justo antes de la finalización del tiempo de horneado o asado. • Temperatura sugerida: 160 °C 	
	<p>Calor superior</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento solo por medio de la resistencia superior. • Este modo se puede utilizar cuando desee hornear o asar la parte superior del plato. • Coloque la bandeja o la rejilla de horno en la mitad del horno. • Temperatura sugerida: 150 °C 	

Función	Descripción	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento por medio de la resistencia del grill. • Este modo se puede utilizar para cocinar al grill una cantidad más pequeña de sándwiches abiertos, salchichas a la cerveza y para tostar pan. • Coloque la rejilla de horno en la parte superior del horno y la bandeja en la mitad del horno. • Temperatura máxima permitida (240 °C) • Supervise el proceso de cocción en todo momento. El plato se puede quemar enseguida debido a la alta temperatura. • Precaliente durante 5 minutos. 	
	<p>Grill grande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento por medio de la resistencia superior en combinación con la resistencia del grill. • 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. • Coloque la rejilla de horno en la parte superior del horno y la bandeja en la mitad del horno. • Temperatura máxima permitida (240 °C) • Supervise el proceso de cocción en todo momento. El plato se puede quemar enseguida debido a la alta temperatura. • Precaliente durante 5 minutos. 	
	<p>Grill grande + Ventilador</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento por medio de las resistencias superiores. El calor se distribuye por medio del ventilador. • Este modo se puede utilizar para cocinar al grill carne, pescado y verduras. • Coloque la rejilla de horno en la parte superior del horno y la bandeja en la mitad del horno. • Temperatura sugerida: 170 °C • Supervise el proceso de cocción en todo momento. El plato se puede quemar enseguida debido a la alta temperatura. • Precaliente durante 5 minutos. 	

Función	Descripción	
	<p>Asado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esta función cuenta con un ciclo de calentamiento automático. • Primero, la carne se cocina a alta temperatura con aire caliente y con la resistencia superior. • A continuación, el plato se cocina lentamente a una temperatura baja y preestablecida, con las resistencias superior e inferior. • Esta función es adecuada para carne, aves y pescado. • Temperatura sugerida: 180 °C 	
	<p>Precalent rápido</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con esta función, la cavidad del horno se calienta enseguida a la temperatura deseada. No utilice esta función si hay un plato dentro del horno. • Temperatura sugerida: 180 °C 	
Funciones adicionales		
	<p>Calentar platos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esta función es adecuada calentar la vajilla, de forma que la comida se mantenga caliente durante más tiempo al servirla. • Temperatura sugerida: 60 °C 	
	<p>Descongelar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con esta función, el aire circula por medio del ventilador. El aire se calienta hasta una temperatura de 30 °C. • Utilice esta función para descongelar platos congelados. 	
	<p>Mantener caliente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esta función se utiliza para mantener calientes platos ya cocinados. • Temperatura sugerida: 60 °C 	
	<p>Limpieza con vapor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con esta función y un paño húmedo, puede quitar fácilmente la grasa y la suciedad de las paredes del horno. • Utilice esta función solo cuando el horno esté completamente frío. Vierta 150 mililitros de agua sobre el suelo del horno antes de iniciar el proceso de limpieza. • Al estar húmedos, los restos de comida se pueden eliminar con un paño húmedo. 	

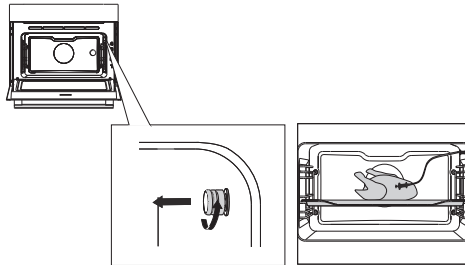
Función	Descripción	
	<p>Pirólisis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esta función está diseñada para la limpieza automática del horno. El horno se calienta a una temperatura muy superior a la de su uso normal, lo que garantiza que la grasa y la suciedad se convierten en ceniza. • Antes de utilizar este proceso, quite todos los accesorios y desprenda los restos de comida de la cavidad del horno. Durante el proceso pirolítico de auto limpieza, la puerta del horno se bloquea automáticamente al superarse cierta temperatura. La parte exterior del horno se calienta más de lo habitual. • Cuando el horno se haya enfriado por completo, puede limpiar el interior con un paño húmedo. 	

Culinarisensor

Asado con el culinarisensor

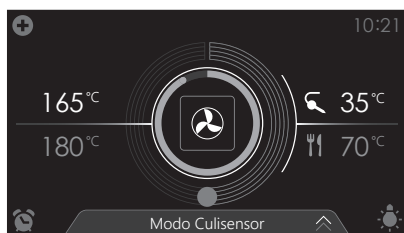
Para asar con el culinarisensor, ajuste la temperatura interna deseada del plato. El horno se calentará hasta alcanzar dicha temperatura. El culinarisensor mide la temperatura interna del plato.

1. Encienda el horno mediante el botón «Encendido/Apagado».
2. Atornille la cubierta de metal por el punto de conexión (esquina superior frontal de la pared derecha).
3. Coloque el conector del culinarisensor en la conexión e inserte el culinarisensor completamente en el alimento.





4. Seleccione una función del horno, la temperatura y la temperatura interna (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
5. Comience a cocinar el plato mediante la tecla de confirmación.



- Los siguientes valores se pueden leer ahora en la pantalla:
 - temperatura actual (165 °C)
 - temperatura establecida (180 °C)
 - temperatura interna del indicador de estado (círculo exterior)
 - temperatura del indicador de estado (círculo interior)
 - temperatura interna actual (35 °C)
 - temperatura interna establecida (70 °C)
- El proceso de cocción finaliza cuando se alcanza la temperatura interna establecida. Al finalizar el proceso de cocción, se emite una señal acústica. Para apagar la señal, abra la puerta del horno o pulse una tecla.



- **Coloque siempre el sensor de metal entero del culinarsensor en el plato.**
- **Atención: Después del proceso de cocción, vuelva a colocar siempre la tapa de metal en la conexión del culinarsensor.**
- **Utilice únicamente el culinarsensor en su horno.**
- **Durante la cocción, asegúrese de que el culinarsensor no entre en contacto con la resistencia.**
- **Al finalizar el proceso de cocción, el culinarsensor estará muy caliente. ¡Tenga cuidado! Evite las quemaduras.**

Inicio diferido

Utilice la función «inicio diferido» para iniciar la cocción más adelante. La función de inicio diferido se puede seleccionar mediante el menú «+» solo en una función de horno. Consulte el capítulo «Utilización del menú »+«».

Ajuste de la hora de inicio diferido

1. Seleccione una función, la temperatura y establezca un tiempo de cocción si es necesario (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).



También se puede establecer una hora de inicio diferido sin configurar un tiempo de cocción.

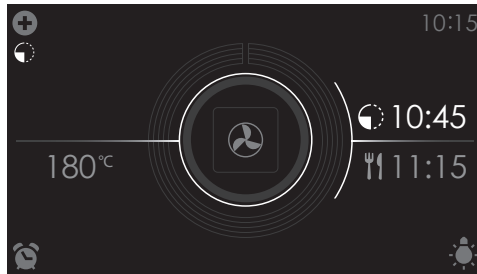
2. Pulse en el símbolo «+» para abrir el menú «+».
3. Pulse en «INICIO DIFERIDO» para abrir la función.



4. Seleccione una hora de inicio (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
5. Use la tecla de confirmación para confirmar la hora de inicio establecida. El icono de «hora de inicio diferido» aparece debajo del símbolo + para indicar la activación. Para anular la selección de la hora de inicio diferido, devuelva el ajuste a la hora actual.
6. Comience a cocinar mediante la tecla de confirmación.



La cocción se iniciará automáticamente a la hora establecida. Si se ha establecido una hora de cocción, la cocción también se detendrá automáticamente.



- Los siguientes valores se pueden leer ahora en la pantalla:
 - ▷ temperatura establecida (180 °C)
 - ▷ hora de inicio (10:45)
 - ▷ hora de finalización (11:15) (solo aparece si se ha establecido una hora de cocción.)

Cocción por fases

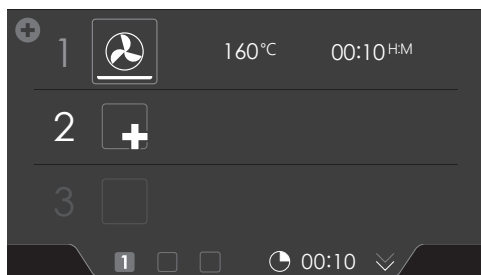
- Abra el menú «Cocción por fases» mediante el menú «+». Consulte el capítulo «Utilización del menú »+»».
 - Esta opción le permite combinar hasta tres funciones diferentes en un solo proceso de cocción.
 - Seleccione diferentes funciones y ajustes para elaborar el proceso de cocción que prefiera.
1. Pulse el símbolo «+» para abrir el menú «+».
 2. Pulse «COCCIÓN POR FASES» para abrir la función (solo se puede abrir si no se ha iniciado ningún proceso de cocción). Se muestran los ajustes de la fase 1. Estos se pueden cambiar si así se desea.



3. Seleccione una función (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
4. Seleccione una temperatura (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
5. Seleccione un tiempo de cocción (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).



6. Utilice la tecla de confirmación para confirmar el ajuste de la fase 1.

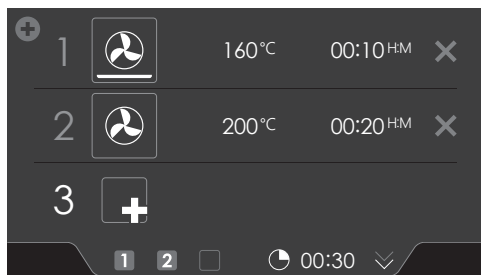


7. Pulse «2» para mostrar los ajustes de la fase 2.

8. Si es necesario, cambie los valores predeterminados de la fase 2 (función, temperatura y tiempo de cocción) (consulte los puntos 3, 4 y 5).



9. Utilice la tecla de confirmación para confirmar el ajuste de la fase 2.



10. Si lo desea, pulse «3» para mostrar los ajustes de la fase 3.

11. Si es necesario, cambie los valores predeterminados de la fase 3 (función, temperatura y tiempo de cocción) (consulte los puntos 3, 4 y 5).

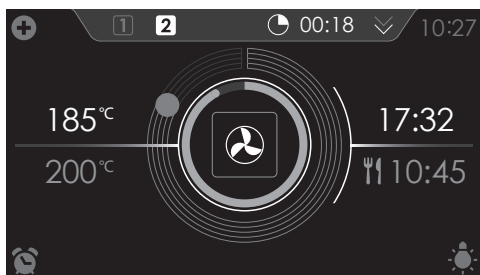
12. Utilice la tecla de confirmación para confirmar el ajuste de la fase 3.





Para eliminar una fase, pulse en la cruz que aparece junto a los ajustes. Solo se puede eliminar una fase si no se ha iniciado todavía.

- Al volver a pulsar la tecla de confirmación, el horno comienza a funcionar de acuerdo con la fase 1 (la fase activa se muestra en blanco). Cuando el tiempo establecido ha transcurrido, se activa la siguiente fase, que es la 2 y luego la 3, si se ha establecido.



- Los siguientes valores se pueden leer ahora en la pantalla:
 - fase activa (2)
 - tiempo de cocción total (00:18)
 - temperatura actual (185 °C)
 - temperatura establecida de fase activa (200 °C)
 - tiempo del indicador de estado de fase activa (círculo exterior)
 - temperatura del indicador de estado de fase activa (círculo interior)
 - tiempo de cocción por fases activo (17:32)
 - hora de finalización total (10:45)



Los ajustes seleccionados se pueden guardar en »Favoritos«. Para ello, abra »AÑADIR A FAVORITOS« desde el menú «+» (consulte »Guardado de un método de cocción« en el capítulo «Funciones adicionales»).

Gratinar

Para añadir la función de grill al final del progreso (el tiempo de gratén se añade al final del proceso de cocción).

- Pulse en el símbolo «+» para abrir el menú «+».
- Pulse en «GRATINAR» para abrir la función.
- Se puede establecer la temperatura y la hora o se puede iniciar el programa directamente pulsando la tecla de confirmación.

Funciones adicionales

Es posible seleccionar varias funciones o programas adicionales.

1. Pulse en «EXTRAS» para mostrar las funciones adicionales del electrodoméstico.



Ahora se pueden seleccionar los siguientes programas o funciones adicionales:

- Calentar:
 - Calentar platos
 - Mantener caliente
- Programas:
 - Favoritos
 - Programas automáticos

Calentar

- Calentar platos
 - Esta función se utiliza cuando desea calentar la vajilla (platos, tazas), de forma que la comida se mantenga caliente durante más tiempo al servirla.
 - Puede determinar la duración y la temperatura de calentamiento del plato con esta función.
- Mantener caliente
 - Utilice esta función para mantener la temperatura de la comida ya cocinada.
 - Con esta función, puede determinar la temperatura y duración para mantener el calor.

Calentar: selección de funciones

1. Pulse en «EXTRAS» para mostrar las funciones adicionales del electrodoméstico.
2. Pulse en »CALENTAR» para abrir el menú correspondiente.



3. Elija la función deseada (calentar plato o mantener caliente). Realice los ajustes necesarios (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
4. Inicie la función mediante la tecla de confirmación.



Programas:

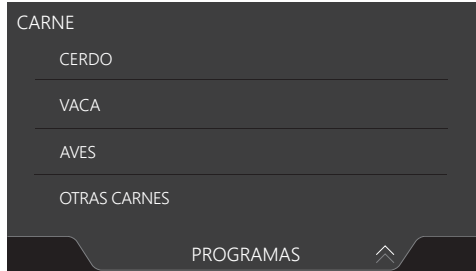
- Favoritos
 - Puede seleccionar las recetas que haya guardado en «FAVORITOS». Consulte también «Guardado de un método de cocción».
- Programas automáticos
 - Puede usar «programas automáticos» para cocinar. Solo tiene que seleccionar un plato de una lista de platos ya programados. Los programas se subdividen en categorías (CARNE, VERDURAS, etc.).
 - En primer lugar, seleccione la categoría y luego un plato en la lista disponible.

Selección de funciones de programa

1. Pulse en «EXTRAS» para mostrar las funciones adicionales del electrodoméstico.
2. Pulse en «PROGRAMAS» para abrir la función correspondiente.



3. Pulse en «FAVORITOS» o en una de las categorías de programas automáticos.
 - Seleccione uno de los platos guardados en «FAVORITOS».
 - Seleccione un plato de la lista disponible en los programas automáticos.



4. Si es necesario, ajuste la intensidad o el peso.



La intensidad o el peso no se pueden ajustar en todos los programas automáticos.



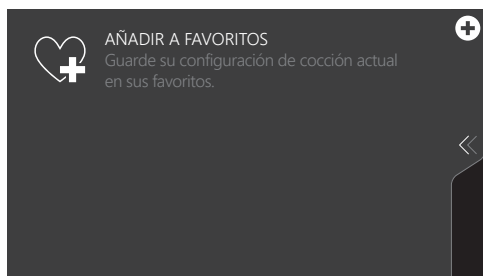
5. Inicie el plato elegido mediante la tecla de confirmación.



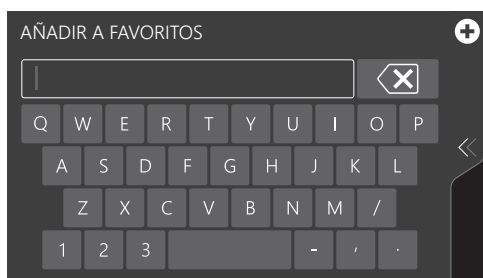
- Abra la información sobre el programa elegido mediante la pestaña de información. En esta pestaña puede leer información sobre los accesorios necesarios y la altura de la bandeja en el horno. En ocasiones también se puede encontrar información sobre la cocción del plato.
- En el caso de algunos programas automáticos, a veces es posible realizar los ajustes manualmente. Para realizar los ajustes, abra el menú «+» y pulse «MANUAL».

Guardado de un método de cocción

Está activa una función o un método de cocción (el horno se ha iniciado).



1. Abra el menú «+» y pulse en «AÑADIR A FAVORITOS».



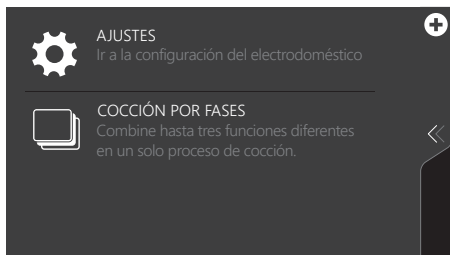
2. Asigne un nombre al plato que está preparando seleccionando las letras adecuadas. Pulse en el símbolo de la «flecha con la cruz» si desea eliminar una letra.
3. Pulse en la tecla de confirmación para guardar el método de cocción.



También se pueden guardar programas automáticos en «FAVORITOS».

Ajustes

1. En la pantalla de inicio, pulse en el símbolo «+».



2. Pulse en «AJUSTES».



Este menú ofrece las siguientes opciones:

- General
- Sonido
- Pantalla y luz
- Cocción
- Sistema

3. Pulse en la categoría deseada y en el ajuste que desea cambiar.
 - Pulse en la opción deseada de una lista.
 - Para ajustar un valor, pulse en las flechas situadas encima o debajo o deslice el dedo.
 - Para encender o apagar un ajuste, pulse en «ENCENDIDO» o «APAGADO».



4. Pulse en la tecla de confirmación para confirmar.

GENERAL

En este menú, tiene las siguientes opciones:

- Idioma (idioma de la pantalla táctil)
- Hora (la hora actual)
- Pantalla hora (reloj de 12 o 24 horas)
- Fecha (la fecha actual)
- Pantalla fecha (la fecha se muestra o no en la pantalla de «espera»)

SONIDO

En este menú, tiene las siguientes opciones:

- Sonidos generales (volumen de las señales acústicas y alarmas)
- Sonidos de las teclas (volumen de los sonidos de las teclas)
- Sonido de encendido/apagado (volumen del sonido de inicio/apagado)

PANTALLA Y LUZ

En este menú, tiene las siguientes opciones:

- Brillo de la pantalla (5 niveles de ajuste)
- Luz del horno (el tiempo que permanece encendida la luz tras la activación)
- Ajuste del modo en espera del electrodoméstico (tiempo que pasa antes de que el electrodoméstico entre en modo en espera después de la última operación)
- Apagar electrodoméstico (cuánto tiempo permanece en espera el electrodoméstico)
- Animación de inicio/apagado (inicio/apagado de la animación de la marca)
- Modo Noche (hora de inicio y finalización para reducir el brillo de la pantalla)



Cuando en «APAGAR ELECTRODOMÉSTICO» se selecciona «Manual», el aparato no se apaga automáticamente. Cuando el dispositivo se apaga manualmente, este valor se coloca nuevamente en los ajustes de fábrica. Esta es una regulación obligatoria sobre el consumo máximo de energía.

COCCIÓN

En este menú, tiene las siguientes opciones:

- Intensidad de programa predeterminada (intensidad de los programas automáticos)

SISTEMA

En este menú, tiene las siguientes opciones:

- Información del electrodoméstico (solicitar información del aparato)
- Ajustes de fábrica (restablecer los ajustes de fábrica)

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.



Importante

- 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.

Limpieza con vapor

Con esta función y un paño húmedo, puede quitar fácilmente la grasa y la suciedad de las paredes del horno.

Utilización de la limpieza con 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.

Extraiga todos los accesorios del horno.

1. Vierta 150 mililitros de agua en el suelo del horno.
2. Pulse en «EXTRAS» para mostrar las funciones adicionales del electrodoméstico.
3. Pulse en «LIMPIEZA» para abrir la función correspondiente.
4. Pulse la tecla de confirmación para iniciar la limpieza con vapor.



- *No abra la puerta durante el proceso de limpieza.*
- *La operación dura 30 minutos.*
Los restos de comida de las paredes esmaltadas se habrán humedecido lo suficiente tras 30 minutos y se podrán eliminar con un paño húmedo.

Pirólisis

En lugar de la limpieza manual, puede limpiar el horno o una de sus bandejas de horno esmaltadas con la función de «Pirólisis». Durante la pirólisis, el horno se calienta a una temperatura muy alta. Como consecuencia, los contaminantes que están presentes se incineran y solo quedan las cenizas.



Con un uso medio del horno, se recomienda ejecutar la función de pirólisis una vez al mes.



¡Advertencia!

- Primero, extraiga todos los accesorios y los rieles guía/rieles guía telescópicos del horno (consulte «Extracción y limpieza de los rieles guía»).
- A continuación, retire los restos de alimentos del horno y pase un paño húmedo. Los trozos de alimentos y las grasas pueden prender fuego durante el proceso de pirólisis. **¡Peligro de incendio!**



¡Atención! El horno y las bandejas de horno esmaltadas no se pueden limpiar al mismo tiempo con la función de pirólisis. Si desea limpiar la bandeja de horno esmaltada mediante pirólisis, primero haga esto (el horno se puede ensuciar al limpiar la bandeja). Inserte las bandejas de horno de una en una. Después, el horno se puede limpiar.



¡Advertencia! NO limpie la bandeja de horno de cristal con la función de pirólisis.

Inicio de la función de pirólisis

1. Asegúrese de que el horno esté completamente vacío y no queden trozos de alimentos o grasas.
2. Si primero desea limpiar la bandeja de horno esmaltada, coloque en su sitio los rieles guía especiales para la función de pirólisis. Limpie la bandeja de horno con un paño húmedo y deslícela en la altura 2 del horno.
 - Finalizado el proceso de limpieza, retire estos rieles guía especiales para pirólisis.
3. Pulse en «EXTRAS» para mostrar las funciones adicionales del electrodoméstico.
4. Pulse en «PIRÓLISIS» para abrir la función correspondiente.
5. Seleccione la intensidad de limpieza deseada:
 - Baja: 3 horas aproximadamente.
 - Media: 3 horas y media aproximadamente.
 - Alta: 4 horas aproximadamente.



Solo se puede seleccionar la intensidad de limpieza. El tiempo es fijo y depende de la intensidad de limpieza seleccionada.

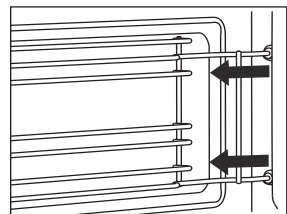
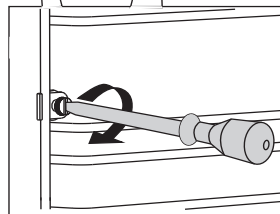
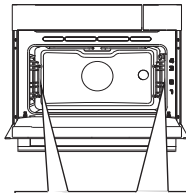


6. Pulse en la tecla de confirmación para iniciar la limpieza mediante pirólisis.
- Tras un determinado período de tiempo, la puerta del horno se bloqueará automáticamente por su propia seguridad.
 - Es posible que durante el proceso de limpieza sienta un olor desagradable.
 - La puerta del horno se puede abrir una vez que el electrodoméstico se ha enfriado (al terminar la limpieza mediante pirólisis).
 - Cuando el horno se haya enfriado, puede eliminar fácilmente los residuos con un paño húmedo. En función de los niveles suciedad del horno, puede haber restos visibles en la puerta y en el fondo de la cavidad del horno. Puede eliminarlos mejor con una esponja no abrasiva y una disolución poco concentrada de agua caliente con líquido limpiador. Con agua caliente y líquido limpiador suele ser suficiente para limpiar el sellado porque solo se trata de polvo. Limpie la puerta del horno y las superficies adyacentes alrededor de la junta de la puerta. No frote la junta.

Extracción y limpieza de los rieles guía

Utilice productos de limpieza convencionales para limpiar los rieles guía.

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



Sustitución de la bombilla del horno



La bombilla de este electrodoméstico solo es adecuada para la iluminación de este aparato. No es adecuada para la iluminación de las estancias de una casa.

Las bombillas (2x) (G9 halógenas, 230 V, 25 W) son artículos de consumo y, por lo tanto, no están cubiertas por garantía. Para reemplazarla, extraiga primero la bandeja de horno, la rejilla de horno y los rieles guía.

Lámpara halógena: G9, 230 V, 25 W

El horno está equipado con una lámpara halógena.

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

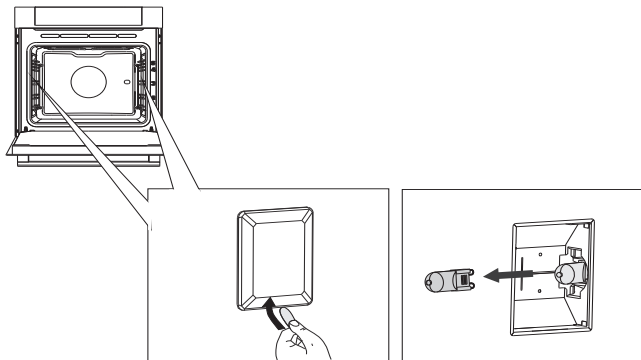


- **Desconecte el electrodoméstico del suministro eléctrico: retire el enchufe de la toma o apague el interruptor en la caja de fusibles.**
- **Advertencia: la bombilla puede estar muy caliente. Utilice protección para quitarla.**

1. Utilice un destornillador plano para aflojar la cubierta de la bombilla y extráigala.

NOTA: Tenga cuidado de no arañar el esmaltado.

2. Retire la bombilla e instale una nueva.



Retirada e instalación de la puerta del horno

Mantenga alejados los dedos de las bisagras de la puerta del horno. Las bisagras se accionan mediante resortes que pueden causar daños cuando se repliegan.

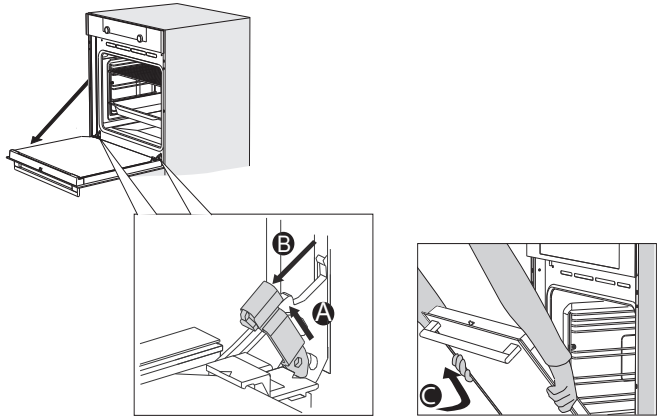
Asegúrese de que se han aplicado correctamente los pestillos de las bisagras para bloquearlas.

Retirada de la puerta del horno

1. Abra la puerta del horno hasta la posición completamente abierta.
2. Levante ambos pestillos de las bisagras (A) y tire de ellos hacia la puerta del horno (B).

Las bisagras quedarán bloqueadas en la posición de 45°.

3. Cierre suavemente la puerta hasta que alcance un ángulo de 45°.
4. Levante la puerta e inclínela hacia el horno para quitarla (C).
Las bisagras deben estar sacadas de las ranuras del horno.



Instalación de la puerta del horno

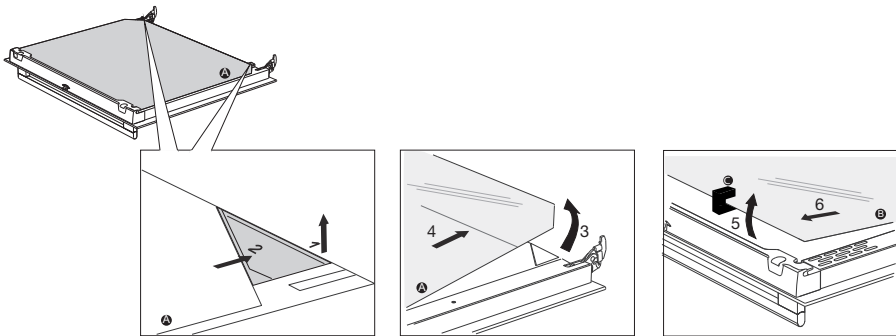
1. Sostenga la puerta delante del horno en un ángulo de unos 45°.
2. Inserte las bisagras en las ranuras y asegúrese de que ambas están colocadas correctamente.
3. Abra la puerta del horno hasta la posición completamente abierta.
4. Levante ambos pestillos de las bisagras y muévalos hacia el horno.
5. Cierre suavemente la puerta del horno y asegúrese de que se cierra correctamente.

Si la puerta no se abre o cierra correctamente, compruebe que las bisagras están bien colocadas en sus ranuras.

Retirada e instalación del cristal de la puerta del horno

Es posible limpiar el interior del cristal de la puerta del horno. Para ello, debe separarse de la puerta del horno.

1. Levante ligeramente (1) y desplace (2) las abrazaderas de la parte inferior derecha e izquierda de la puerta para soltar el cristal (A).
2. Agarre el cristal (A) por debajo, levántelo (3) y desplácelo (4) suavemente para retirarlo del soporte superior.
3. El cristal interior (B) (según el modelo) se puede quitar; basta con que lo levante (5) con cuidado y lo desplace (6) hasta retirarlo del soporte inferior. Retire también los espaciadores de goma (C) del cristal interior.



Instale el cristal en orden inverso.

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 se haya configurado el temporizador y que haya pulsado 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.

Los sensores no responden; la pantalla está bloqueada.

- Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica durante unos minutos (desatornille el fusible o apague la red); a continuación, vuelva a conectar el electrodoméstico y enciéndalo.

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

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

Hay 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.

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 se apaga regularmente.

- Consulte con el servicio técnico.

La pantalla proporciona 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 contacte 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)
- Datos 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.

Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje

Este producto está fabricado con materiales sostenibles. No obstante, se debe desechar de forma responsable al final de su vida útil. El gobierno puede proporcionarle información al respecto.

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

- cartón
- lámina de polietileno (PE)
- Poliestireno exento de CFC (espuma PS dura)

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



Este producto tiene un pictograma de una papelera tachada. 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 municipal especial para residuos de este tipo o a un punto de venta que se ofrezca a hacerlo por usted.

El reciclaje de aparatos domésticos por separado evita daños en el entorno y para la salud pública. Los materiales utilizados en la fabricación de este electrodoméstico se pueden reciclar, lo que supone unos ahorros considerables en energía y materias primas.

Declaración de conformidad



Por la presente, declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, normas y reglamentos europeos, así como con los requisitos recogidos en las normas.

 **ASKO**



688814

es (08-23)