



Instrucciones de uso HORNO

OCSM8478G / BO4TO1T4-42
OCSM8478GG / BO4TO1T4-42

Pictogramas utilizados



Información importante



Consejo

CONTENIDOS

Su horno

Introducción	4
Panel de control	5
Descripción	6
Rieles guía/Rieles guía telescópicos	6
Accesorios	7
Puerta	8
Ventilador de refrigeración	8
Pantalla táctil	9
Menu principales	10
Extras	11
Combi	12
Pantalla de ajuste de función	13
Pantalla de espera	14

Uso inicial

Uso inicial	15
-------------	----

Funcionamiento

Utilización del menú «+»	18
Apertura del teclado	20

Uso

Función del horno	21
Función de vapor	23
Uso del microondas	27
Función de microondas	29
Microondas combinado	30
Vapor combinado	32
Extras	34
Programas	35
Añadir a favoritos	36
Calentar	37
Precaent rápido	38
Tabla de funciones	39
Añadir vapor	44
Inicio diferido	46
Cocción por fases	48
Gratinar	50
Ajustes	50

Limpieza

Limpieza del electrodoméstico	53
Limpieza con vapor	53
Limpieza del filtro del depósito de agua	54
Descalcificación	54
Extracción y limpieza de los rieles guía	55
Sustitución de la bombilla del horno	56

Solución de problemas

General	57
---------	----

Su horno y el medio ambiente

Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje	59
---	----

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.

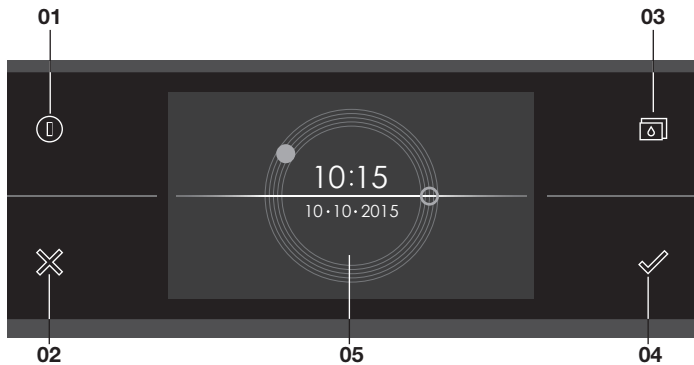


Antes de utilizar el electrodoméstico, lea atentamente las instrucciones de seguridad que se suministran aparte.

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

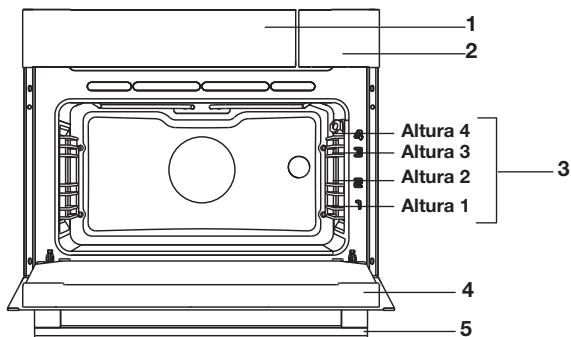
Las instrucciones de instalación se proporcionan aparte.

Panel de control



01. Botón de encendido/apagado; utilizar 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. Botón X; utilizar para:
 - retroceder un paso en el menú.
 - cerrar o contestar «No» a un mensaje.
 - cerrar o cancelar un menú o función.
03. Botón del depósito de agua; utilizar para:
 - abrir la válvula del depósito de agua.
04. Tecla de confirmación; utilícela para:
 - confirmar los ajustes.
 - iniciar una función.
 - cerrar o contestar «Sí» a un mensaje.
 - encender la función de microondas directamente (Inicio rápido). Al tocar la pantalla de forma repetida, se añade tiempo adicional. La potencia del microondas y los tiempos de cocción añadidos se pueden ajustar en el menú de ajustes.
05. Pantalla táctil/pantalla

Descripción



1. Panel de control
2. Válvula del depósito de agua
3. Alturas de la bandeja
4. Puerta del horno
5. Tirador de la puerta

Rieles guía/Rieles guía telescópicos

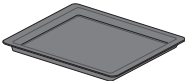

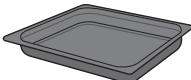
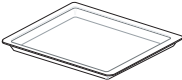
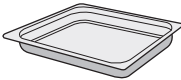
- El horno tiene cuatro o cinco rieles guía (alturas 1 a 4/5), según el modelo. La altura 1 se utiliza en combinación con el calor inferior. Las dos alturas superiores se utilizan principalmente para la función de grill.
- Coloque la rejilla de horno, la bandeja o la vaporera en el hueco entre los deslizadores 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.

Accesorios

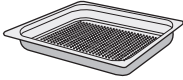
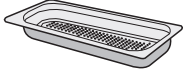
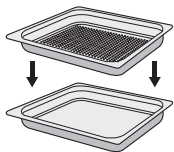
Su electrodoméstico incluye una gama de accesorios que varían según el modelo. Utilice únicamente accesorios originales, que son especialmente adecuados para su electrodoméstico. Asegúrese de que todos los accesorios que va a utilizar pueden resistir la configuración de temperatura de la función del 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>Vaporera sin perforar: 40 mm de profundidad (resulta útil para recoger la humedad durante la cocción al vapor).</p> <ul style="list-style-type: none"> • No utilice la vaporera sin perforar para funciones de microondas. • Nota: a temperaturas por encima de 180 °C, el horno puede sufrir decoloración. Esto no afectará a su funcionamiento.

SU HORNO

Accesorios que se pueden suministrar con su electrodoméstico (según el modelo)	
	<p>Vaporera perforada: 40 mm de profundidad (resulta útil para realizar los ajustes de cocción al vapor).</p> <ul style="list-style-type: none">• No utilice la vaporera perforada para funciones de microondas.• Nota: a temperaturas por encima de 180 °C, el horno puede sufrir decoloración. Esto no afectará a su funcionamiento.
	<p>Vaporera perforada: 1/3GN. Vaporera perforada: 1/2GN.</p> <ul style="list-style-type: none">• No utilice la vaporera perforada para funciones de microondas• Nota: a temperaturas por encima de 180 °C, el horno puede sufrir decoloración. Esto no afectará a su funcionamiento normal.
	<ul style="list-style-type: none">• Las vaporeras se pueden utilizar simultáneamente en dos niveles. Coloque la vaporera perforada en la mitad del horno y la vaporera no perforada un nivel por debajo de la vaporera perforada.• Para la cocción al vapor, puede colocar la vaporera perforada en la vaporera sin perforar. Únicamente se pueden utilizar juntas en una altura con rieles guía telescópicos.

Puerta

- Los interruptores de la puerta interrumpen el funcionamiento del horno de vapor 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.

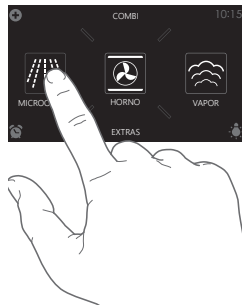
Ventilador de refrigeración

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:

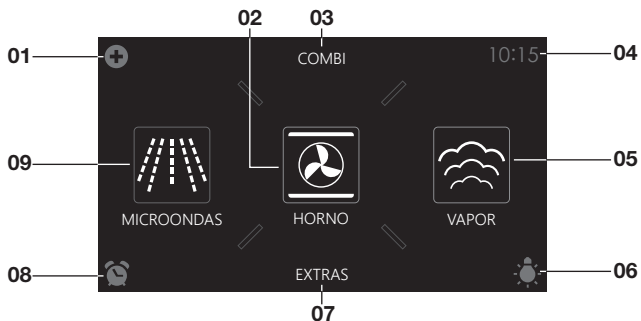


Deslizar el dedo:



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

Menu principale



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.

Combi (03)

- Pulse en «COMBI» para abrir el menú correspondiente.

Hora (04)

- Aquí se muestra la hora.

Cocción al vapor (05)

- Pulse en «VAPOR» para abrir el menú correspondiente.

Luz (06)

- 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).

Extras (07)

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

Temporizador de cocción (08)

- 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.
 - La máxima cantidad de tiempo que se puede ajustar el temporizador es 24 horas.
 - Cuando el temporizador de cocción se apaga, aparece un mensaje y se emite una señal acústica.
 - Pulse el botón X, el botón de confirmación o la pantalla para apagar la señal y cerrar el menú emergente. La señal acústica se detendrá automáticamente transcurrido 1 minuto aproximadamente.

Microondas (09)

- Pulse en «MICROONDAS» para abrir la función de microondas.

Extras



Programas (01)

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

Calentar (02)

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

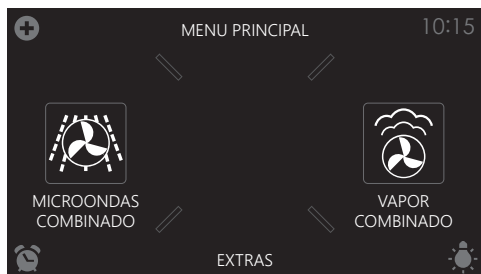
Prealent rápido (03)

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

Limpieza (04)

- Pulse en «LIMPIEZA» para abrir el menú correspondiente.

Combi



Microondas combinado

- Se pueden seleccionar 2 funciones combi diferentes.
 - Aire caliente + Microondas
 - Grill + Ventilador + Microondas
- Se pueden establecer una temperatura, un nivel de potencia de microondas y un tiempo de cocción para cada función combi.
- También se pueden seleccionar las funciones del menú «+», como cocción por fases e inicio diferido. Para ello, pulse en el símbolo más. Consulte el capítulo «Utilización del menú »+»».

Vapor combinado

- Se pueden seleccionar 3 funciones diferentes de vapor combi.
 - Aire caliente + Nivel de vapor 1
 - Aire caliente + Nivel de vapor 2
 - Aire caliente + Nivel de vapor 3
- Se pueden establecer una temperatura y un tiempo de cocción para cada función combi.
- También se pueden seleccionar las funciones del menú «+», como cocción por fases e inicio diferido. Para ello, pulse el símbolo más. Consulte el capítulo «Utilización del menú »+»».

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/potencia (02)

- Pulse en las flechas situadas encima o debajo de la temperatura/potencia o deslice el dedo sobre el indicador de temperatura/potencia para seleccionar una temperatura o potencia (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»).

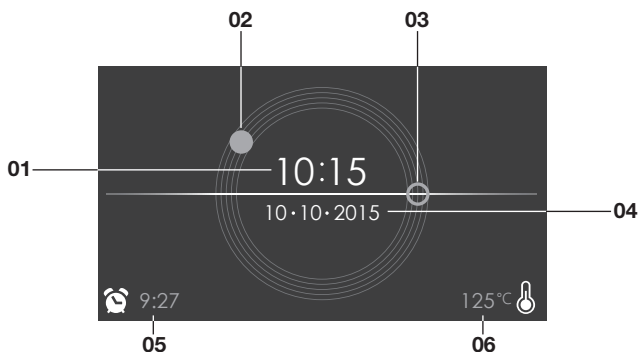
Programas (04)

- 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 sobre 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).

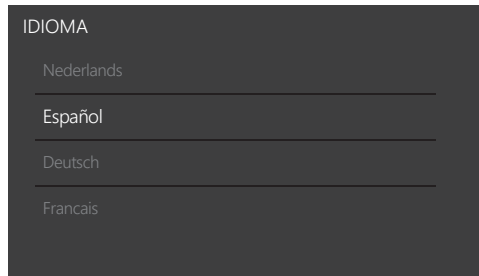
Uso inicial

- 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 «Hora», la «Fecha» y la «Dureza del agua».

Ajuste del idioma

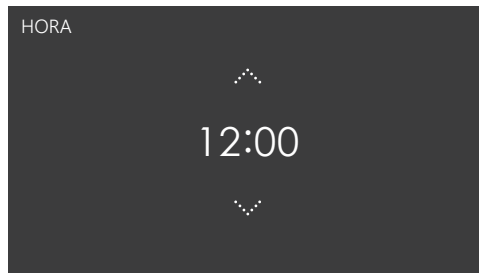


Ajuste el idioma preferido en el que ver los textos en pantalla del electrodoméstico. El ajuste predeterminado es «Inglés».

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



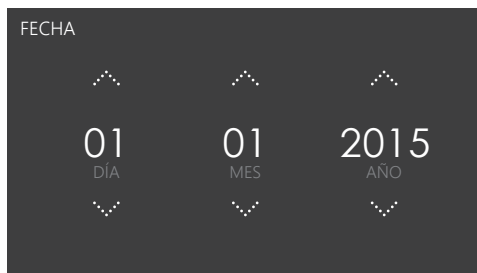
Ajuste de la hora



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.



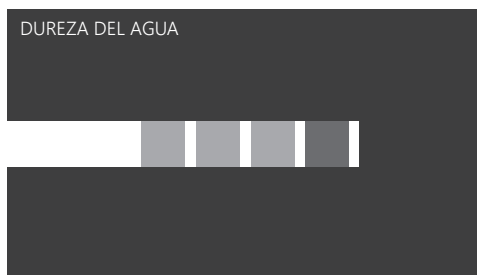
Ajuste de la fecha



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 el botón de confirmación para guardar la fecha establecida.



Ajuste de la dureza del agua



Se debe ajustar la dureza del agua antes del uso inicial.

Si el agua es más blanda o más dura que el ajuste predeterminado, puede modificar el nivel de dureza establecido.

Comprobación de la dureza del agua

Puede medir la dureza del agua con la «tira de papel de prueba» que se suministra con el aparato. Para más información sobre la dureza del agua

en su región, contacte con el organismo competente en su localidad.

Uso de la «tira de papel de prueba»

Sumerja la tira de prueba en agua durante 1 segundo. Espere 1 minuto y lea el número de barras en la tira de papel. Compruebe la tabla para ver el ajuste correcto de dureza del agua.



Ajuste de la dureza del agua

1. Compare el resultado de la tira de prueba con la imagen de la pantalla.
2. Pulse las barras en la pantalla hasta que coincidan con la tira de prueba.
3. Pulse sobre el botón de confirmación para la dureza del agua configurada.



El equipo se ha programado, por lo que aparecerá la notificación de descalcificación de acuerdo con la dureza del agua real.

Pantalla	Número/color de las barras de la tira de prueba	Tipo	PPM	Dureza francesa (°df)	Dureza alemana (°dH)
1	4 barras verdes	Agua muy blanda	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 barra roja	Agua blanda	90 - 178	9 - 18	5 - 10
3	2 barras rojas	Agua bastante dura	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 barras rojas	Agua dura	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 barras rojas	Agua muy dura	> 356	> 35	> 20

Ya puede utilizar este electrodoméstico.



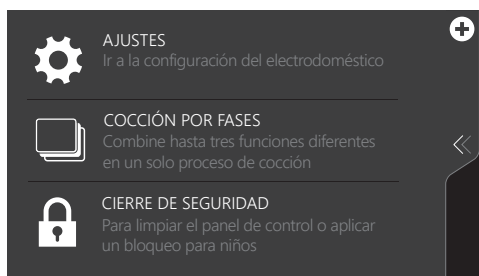
El idioma, la hora, la fecha y la dureza del agua se pueden ajustar en el menú de ajustes (consulte el capítulo «Ajustes»). El menú de ajustes se puede abrir desde la pantalla de inicio mediante el menú «+».

Utilización del menú «+»

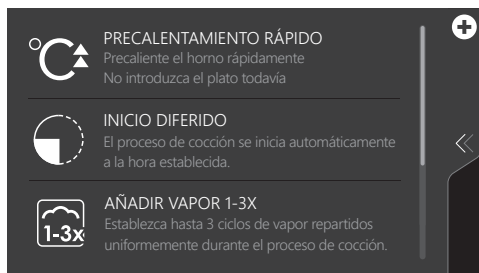


El menú «+» consta de varias funciones o ajustes.

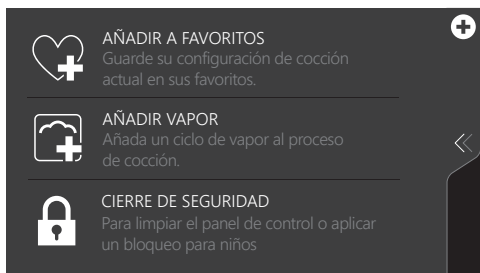
Las funciones + ofrecidas dependen de la pantalla que esté activa.



- 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 solo proceso de cocción (consulte el capítulo «Cocción por fases»).
 - ▶ **Bloqueo de tecla:** bloquee 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.



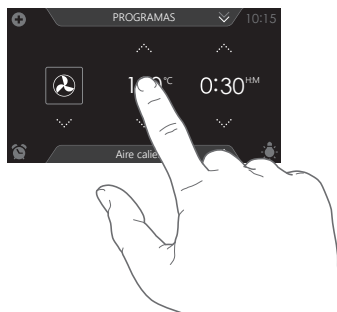
- En la pantalla de ajustes de función de horno, microondas, vapor o combi, se pueden encontrar las siguientes funciones en el menú «+»:
 - ▷ **Precalent rápido:** precaliente el espacio del horno rápidamente a la temperatura deseada dentro de un proceso de cocción (consulte el capítulo «Precalent rápido»).
 - ▷ **Inicio diferido:** el proceso de cocción se inicia automáticamente a la hora establecida.
 - ▷ **Añadir vapor 1-3X:** añada un ciclo de vapor al proceso de cocción 1, 2 o 3 veces.
 - ▷ **Cocción por fases:** combine hasta tres funciones diferentes en un solo proceso de cocción (consulte el capítulo «Cocción por fases»).
 - ▷ **Bloqueo de tecla:** bloquee 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.
 - ▷ **Gratinar;** Para añadir la función de grill al final del progreso (el tiempo de gratén se añade al final del proceso de cocción).



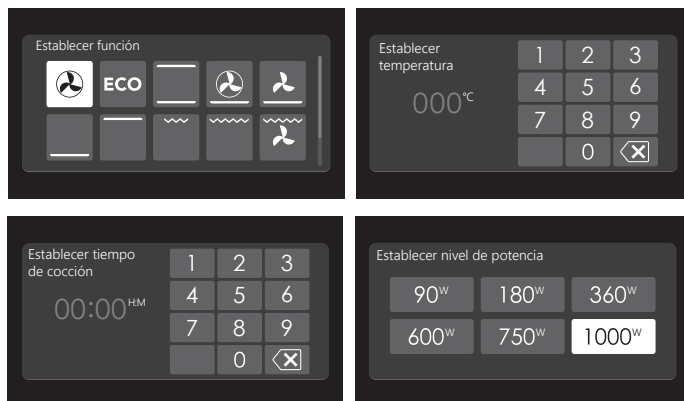
- Cuando se inicia una función de horno, microondas, vapor o combi, se pueden encontrar las siguientes funciones en el menú «+»:
 - ▷ **Añadir a favoritos:** añada los ajustes del plato cocinado a sus favoritos (consulte el capítulo «Añadir a favoritos»).
 - ▷ **Añadir vapor:** añada un ciclo de vapor al proceso de cocción.
 - ▷ **Bloqueo de tecla:** bloquee 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.
 - ▷ **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, potencia 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, la potencia 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 el menú de funciones de horno para cocinar platos con aire caliente, calor inferior y 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.

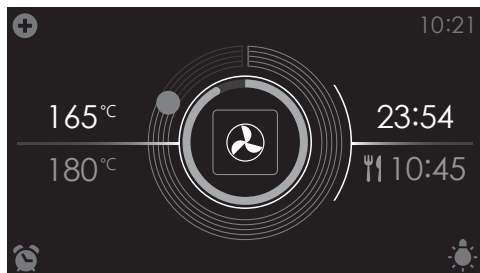
1. Encienda el horno mediante el botón «Encendido/Apagado».
2. Coloque el plato en el horno.
3. Pulse «HORNO» para abrir el menú de funciones del horno.
4. Seleccione una función del horno (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
5. Seleccione una temperatura (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
6. Pulse el símbolo de «tiempo de cocción» y seleccione 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 el botón 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 un botón.*
- *Los ajustes seleccionados se pueden guardar en «Favoritos». Para ello, abra «AÑADIR A FAVORITOS» desde el menú «+» (consulte el capítulo «Añadir a favoritos»).*



Vista en la pantalla al final de la cocción.

Función de vapor



Aviso: Riesgo de quemaduras Deje la puerta cerrada durante las funciones de vapor, en caso de abrirla, el vapor caliente se puede escapar. Al abrir la puerta, la condensación del horno aumentará.

Nota: Deje que el horno se enfríe después de cada función de vapor y seque el interior con un paño suave.

Nota: El sistema de agua se vacía cada vez que finaliza la función de vapor. Esta acción es audible y forma parte del funcionamiento normal del horno de vapor.

Ventajas de la cocción al vapor

- La cocción al vapor es un método sano y natural que conserva el color y sabor de los platos. Con este método de cocción no se liberan olores.
- La cocción al vapor (guisar, cocer, asar) comienza antes de que la temperatura del horno alcance 100 °C.
- También es posible la cocción lenta (guisar, cocer, asar) a temperaturas más bajas. Es saludable: se conservan las vitaminas y minerales, ya que solo una pequeña porción de ellos se disuelve en la humedad caliente del plato.
- No es necesario añadir grasa o aceite durante la cocción al vapor.
- El vapor no distribuye olores ni sabores, lo que permite que la carne o el pescado se puedan cocinar con las verduras.
- El vapor es también adecuado para escaldar, descongelar y calentar o mantener caliente un plato.

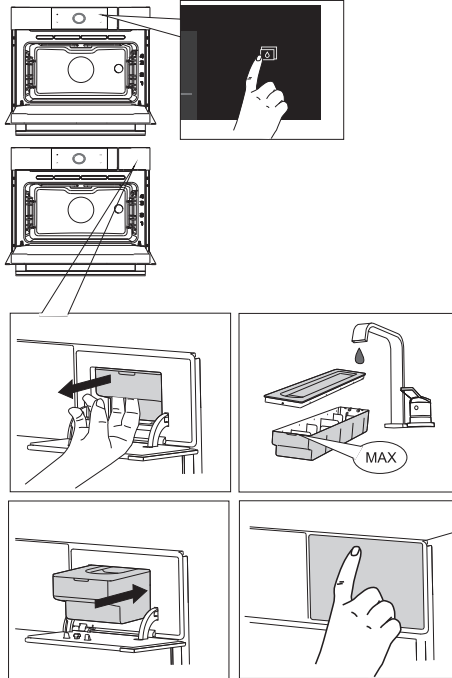
Cocción al vacío

Uso de la función de vapor para cocción al vacío:

- Envasado al vacío
 - En primer lugar, envase al vacío el alimento en una bolsa de plástico con la envasadora al vacío de Asko. Este proceso extrae la mayoría del aire de la bolsa. La bolsa conserva los nutrientes y los sabores durante la cocción; como consecuencia, los alimentos se vuelven más jugosos, tiernos y sabrosos.
- Cocción al vacío
 - Cocine el plato a la temperatura correcta y durante el tiempo adecuado con el ajuste de vapor para cocción al vacío del horno.
 - La mayoría de los platos se pueden mantener a la temperatura de servicio (en torno a los 60 °C) durante unas cuantas horas, lo que facilita que todo esté a punto: simplemente retire el plato del horno cuando lo necesite.

Rellenado del depósito con agua

Rellene siempre el depósito con agua limpia y fría del grifo, agua embotellada con minerales añadidos o agua destilada adecuada para el consumo.



1. Pulse el botón de «depósito de agua» para abrir la cubierta del depósito de agua.
2. Use el tirador para extraer el depósito del horno.
3. Quite la tapa del depósito de agua y limpie el depósito con agua limpia.
4. Rellene el depósito con agua hasta la marca «MÁX.» (aproximadamente 1,2 litros).
5. Vuelva a colocar el depósito de agua en su lugar en el horno y empuje hasta que escuche un clic (el conmutador de posición está activado).
6. Cierre la cubierta del depósito de agua.



El agua que quede en el sistema de vapor después de cocinar circulará de vuelta al depósito de agua. Vacíe, limpie y seque el depósito de agua. Rellene el depósito de agua justo antes de utilizarlo.

Uso de la función de horno «Vapor»

Seleccione la función de vapor 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 el botón «Encendido/Apagado».
2. Coloque el plato en el horno.
3. Pulse en «VAPOR» para abrir el menú correspondiente.



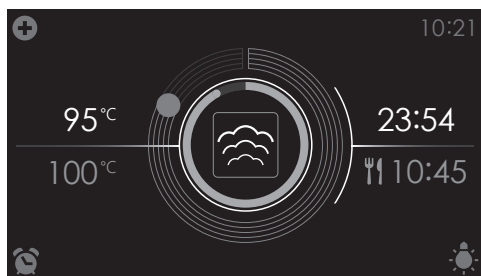
4. Seleccione una función de vapor (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
5. Seleccione una temperatura (no se puede establecer para la función «Vapor»). Consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función».
6. Pulse el símbolo de «tiempo de cocción» y seleccione una hora (consulte el 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, inicio diferido).
8. Comience a cocinar el plato mediante el botón de confirmación.





- Los siguientes valores se pueden leer ahora en la pantalla:
 - ▷ temperatura actual (95 °C)
 - ▷ establecer temperatura (100 °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 un botón.*
- *Los ajustes seleccionados se pueden guardar en «Favoritos». Para ello, abra «AÑADIR A FAVORITOS» desde el menú «+» (consulte el capítulo «Añadir a favoritos»).*

Uso del microondas

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

- El microondas se utiliza para:
 - Función de microondas
 - Funciones combi

Principio de cocción

1. Las microondas generadas por el microondas se esparcen uniformemente mediante un sistema de distribución. De esta forma los platos se cocinan de manera uniforme.
2. Los alimentos absorben las microondas a una profundidad de 2,5 cm aproximadamente. La cocción continúa porque el calor se reparte en el plato.
3. 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 (si está o no frío)

Importante

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 permanencia de las recetas y de este libro para garantizar:

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

Directrices para los utensilios de microondas

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	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"> • Tazas de poliestireno • Bolsas de papel o periódico • Papel reciclado o bordes de metal 	✓ X X	Se puede utilizar para calentar platos. El poliestireno se puede fundir si se calienta en exceso. Puede producir fuego. Puede provocar un arco eléctrico.
Cristalería <ul style="list-style-type: none"> • Platos para horno • Cristalería fina • Botes de cristal 	✓	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"> • Platos, vasos, papel de cocina • Papel reciclado 	✓ X	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. Para absorber el exceso de humedad. Puede provocar un arco eléctrico.
Plástico	✓	Material termoplástico especialmente resistente al calor. Otros tipos de plástico se pueden deformar o decolorar a altas temperaturas. No utilice plástico de melamina. Se puede utilizar para retener la humedad. No puede tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar la película; puede salir vapor caliente. Solo si resiste la ebullición o se puede meter en el horno. No debe ser hermético. Si es necesario, cójalo con un tenedor.

✓ : Recomendado

✓X : Cuidado

X : No seguro

Función de microondas



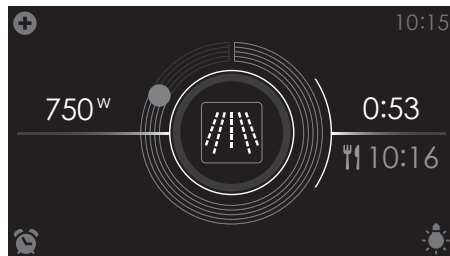
No utilice utensilios metálicos. Consulte «Directrices para los utensilios de microondas». No precaliente el horno.

Seleccione un nivel de potencia adecuado para la comida que va a cocinar. Para ello, abra la pestaña en la parte inferior de la pantalla.

1. Encienda el horno mediante la tecla «Encendido/Apagado».
2. Coloque el plato en el horno.
3. Pulse en «MICROONDAS» para seleccionar la función de microondas.



4. Seleccione un nivel de potencia (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
5. Seleccione un tiempo de cocción (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
6. Comience a cocinar el plato mediante la tecla de confirmación (04).



- Los siguientes valores se pueden leer ahora en la pantalla:
 - ▷ establecer nivel de potencia (750 W)
 - ▷ tiempo del indicador de estado (círculo exterior)
 - ▷ tiempo de cocción (00:53)
 - ▷ hora de finalización (10:16)

Tabla de microondas

Nivel de potencia	Uso
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Para el calentamiento rápido de bebidas, agua y platos que contienen mucha humedad. • Para cocinar verduras frescas o congeladas.
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Para preparar y calentar bebidas y platos.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Para fundir chocolate. • Para cocinar pescado y mariscos. • Para calentar en dos alturas. • Para cocinar legumbres secas a temperatura baja. • Para calentar o cocinar platos delicados con huevo.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Para cocinar productos lácteos o mermeladas a bajas temperaturas.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Para la descongelación rápida de platos. • Para ablandar mantequilla o helado.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Para descongelar pasteles que contienen crema.

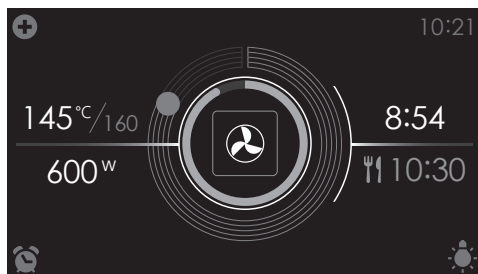
Microondas combinado

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

1. Encienda el horno mediante la tecla «Encendido/Apagado».
2. Coloque el plato en el horno.
3. Pulse en «COMBI» para abrir el menú correspondiente.
4. Pulse en «MICROONDAS COMBINADO».
5. Seleccione una función combi.



6. Seleccione una temperatura (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
7. Seleccione un nivel de potencia (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
8. Seleccione un tiempo de cocción (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
9. Seleccione los ajustes adicionales con el menú «+».
10. Comience a cocinar el plato mediante la tecla de confirmación.



- Los siguientes valores se pueden leer ahora en la pantalla:
 - ▷ temperatura actual (145 °C)/temperatura establecida (160 °C)
 - ▷ nivel de potencia seleccionado (600 W)
 - ▷ tiempo del indicador de estado (círculo exterior)
 - ▷ temperatura del indicador de estado (círculo interior)
 - ▷ tiempo de cocción (08:54)
 - ▷ hora de finalización (10:30)



- *Pulse en el centro de la pantalla durante la cocción para abrir una pantalla emergente con todos los 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». Para ello, abra «AÑADIR A FAVORITOS» desde el menú «+» (consulte el capítulo «Añadir a favoritos»).*

Vapor combinado

Seleccione la función combi 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 información acerca de la función actual.

1. Encienda el horno mediante el botón «Encendido/Apagado».
2. Coloque el plato en el horno.
3. Pulse en «COMBI» para abrir el menú correspondiente.
4. Pulse en «VAPOR COMBINADO».
5. Seleccione una función combi.



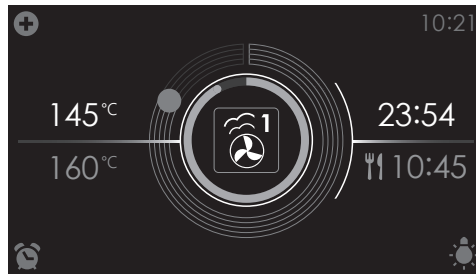
6. Seleccione una temperatura (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
7. Pulse sobre el símbolo de «tiempo de cocción» y seleccione una hora (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).



La cocción se puede iniciar también sin establecer un tiempo de cocción. En este caso, debe omitir el paso 7

8. Seleccione los ajustes adicionales con el botón «+».
9. Comience a cocinar el plato mediante el botón de confirmación.





- Los siguientes valores se pueden leer ahora en la pantalla:
 - temperatura actual (145 °C)
 - establecer temperatura (160 °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 un botón.*
- *Los ajustes seleccionados se pueden guardar en «Favoritos». Para ello, abra «AÑADIR A FAVORITOS» desde el menú «+» (consulte el capítulo «Añadir a favoritos»).*

Extras

Es posible seleccionar varias funciones o programas adicionales.



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



Ahora se pueden seleccionar los siguientes programas:

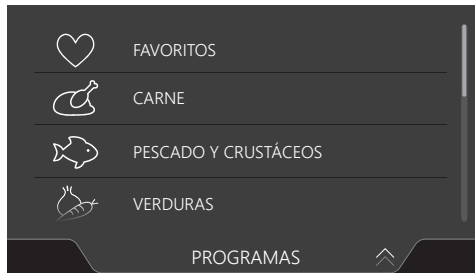
- Programas:
 - Favoritos
 - Programas automáticos
- Calentar:
 - Recalentar con vapor
 - Calentar platos
 - Descongelar
 - Mantener caliente
- Precalent rápido
- Limpieza (consulte el capítulo «Limpieza»)
 - Limpieza con vapor
 - Descalcificación

Programas

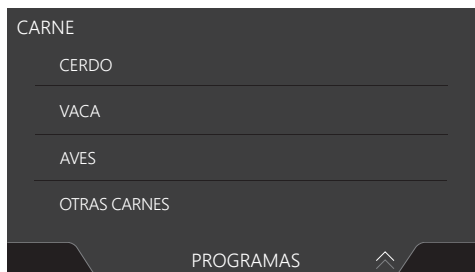
- Favoritos
 - Puede seleccionar las recetas que haya guardado en «FAVORITOS». Consulte también «Añadir a favoritos».
- Programas automáticos
 - Puede usar «programas automáticos» para cocinar. Solo tiene que seleccionar un plato de una lista de platos ya programados. Los programas se subdividen en categorías (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.

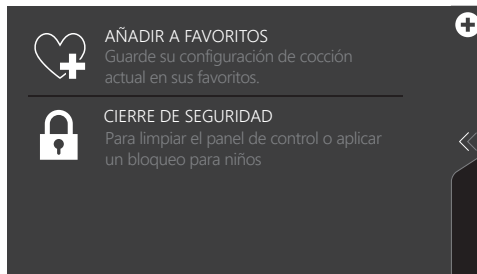


5. Inicie el programa elegido mediante la tecla de confirmación.

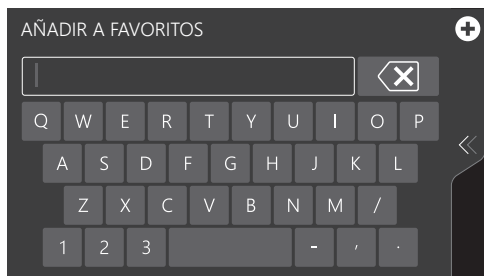
- *Abra la información sobre el programa elegido mediante la pestaña de información. En esta pestaña puede leer información sobre los accesorios necesarios y la altura de la bandeja en el horno. En ocasiones también se puede encontrar información sobre la cocción del plato.*
- *En el caso de algunos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

Añadir a favoritos

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 sobre el botón de confirmación para guardar el método de cocción.

También se pueden guardar programas automáticos en «FAVORITOS».

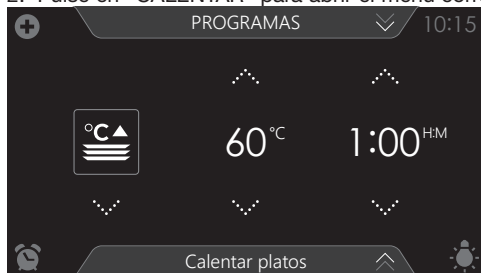


Calentar

- Recalentar con vapor
 - Esta función se utiliza para calentar platos ya cocinados. Gracias al vapor, no se pierden cualidades. Se conservan el sabor y la textura del plato como si estuviera recién cocinado. Se pueden calentar varios platos a la vez.
- 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. Temperatura sugerida: 60 °C.
- Descongelar
 - Utilice esta función para descongelar comida congelada, como tartas, pan y fruta.
 - Potencia sugerida: 90 W.
- 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. Temperatura sugerida: 60 °C.

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 para calentar deseada (recalentar con vapor, calentar platos, descongelar o mantener caliente). Realice los ajustes necesarios (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
4. Inicie la función mediante el botón de confirmación.

***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 precaentamiento finaliza y el horno está listo para cocinar el plato.

Utilización del precaent rápido

1. Encienda el horno mediante el botón «Encendido/Apagado».
2. Pulse en «EXTRAS» para mostrar las funciones adicionales del electrodoméstico.
3. Pulse en «PRECALENT RÁPIDO» para abrir la función correspondiente.






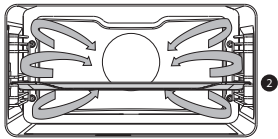

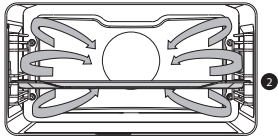
4. Seleccione una temperatura (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
5. Inicie la función de precalent rápido mediante el botón de confirmación.


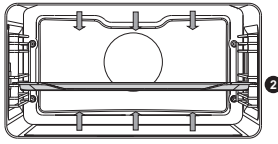

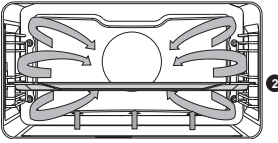

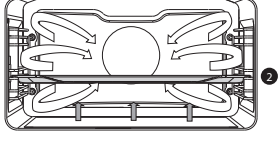

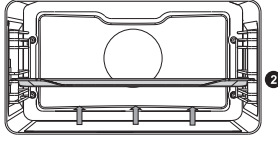



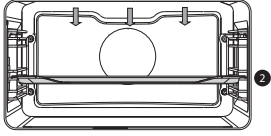

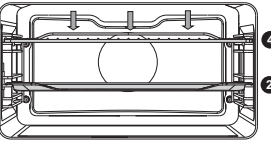

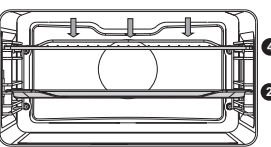
- *El precalent rápido también se puede vincular a un proceso de cocción. Para ello, active «PRECALENT RÁPIDO» desde el menú «+».*
- *Cuando se alcanza la temperatura establecida, aparece un mensaje y se emite una señal acústica.*
- *El tiempo de cocción comienza a contar hacia adelante o hacia atrás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


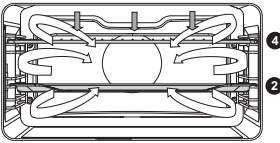

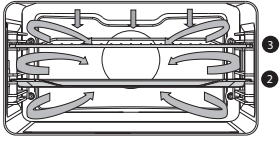

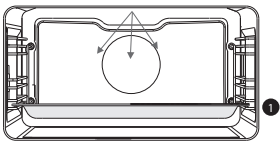

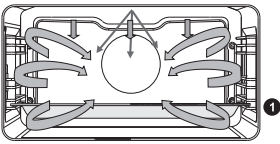
Tabla de funciones


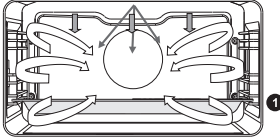

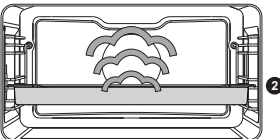

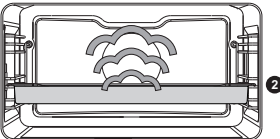

Para elegir la función deseada, consulte la tabla. Consulte también las instrucciones de preparación en el envase del plato.




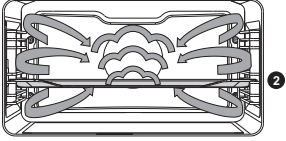
Función	Descripción	
Funciones del horno		
	<p>Aire caliente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento por medio del aire caliente procedente de la parte posterior del horno. • Este modo proporciona calor uniforme y resulta perfecto para hornear. • Coloque la bandeja o la rejilla de horno 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. 	

Función	Descripción	
	<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. 	
	<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 	

Función	Descripción	
	<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 	
	<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 (230 °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 (230 °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>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. 	
	<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 	
Función de microondas		
	<p>Microondas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esta función hace uso de microondas. Los platos se descongelan de forma rápida y eficaz. • Coloque la bandeja de horno de cristal en la altura 1. • Potencia sugerida: 750 W 	
Función de microondas combinado		
	<p>Aire caliente + Microondas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una combinación de microondas y aire caliente calienta el plato. De esta forma, se acorta el tiempo de cocción, pero los platos obtienen una bonita corteza dorada y crujiente. • Esta función es adecuada para cocinar carne, aves y verduras, Pero también para guisos, tartas y pan. • Coloque la bandeja de horno de cristal en la altura 1. • Temperatura sugerida: 160 °C • Potencia sugerida: 600 W 	

Función	Descripción	
	<p>Grill + Ventilador + Microondas</p> <ul style="list-style-type: none"> • El plato se cocina con una combinación de microondas, grill y ventilador. De esta forma, se acorta el tiempo de cocción, pero los platos obtienen una bonita corteza dorada y crujiente. • Esta función es adecuada para cocinar raciones pequeñas o trozos finos de pescado, carne o aves. • Coloque la bandeja de horno de cristal en la altura 1. • Temperatura sugerida: 200 °C • Potencia sugerida: 600 W 	
Funciones de vapor		
	<p>Vapor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento por medio de vapor. • Para más información, consulte el capítulo «Función de vapor». • Vapor de 100 °C, que se rocía dentro de la cavidad del horno a intervalos regulares. • Este modo se puede utilizar para cocinar al vapor, por ejemplo, verduras, huevos, frutas y arroz. 	
	<p>Vapor a baja temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento por medio de vapor. • Para más información, consulte el capítulo «Función de vapor». • El vapor se rocía dentro de la cavidad del horno a intervalos regulares. • Este menú se puede utilizar para cocinar al vapor verduras y pescado, para mantener la comida caliente y para descongelar alimentos. 	
	<p>Cocción al vacío</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento por medio de vapor. • Para más información, consulte el capítulo «Función de vapor». • La comida envasada al vacío se cocina lentamente a temperatura baja. • Con este método, se conservan el sabor, las vitaminas y los minerales de los alimentos. Al envasar los alimentos al vacío se conservan por más tiempo. • Utilice esta función para cocinar verduras, fruta, carne, aves y pescado. 	

Función	Descripción	
Funciones de vapor combinado		
 <p>Alto 3</p>  <p>Medio 2</p>  <p>Bajo 1</p>	<p>COMBI: Aire caliente + Nivel de vapor 1, 2, 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento por medio de aire caliente combinado con vapor. • El vapor se rocía dentro de la cavidad del horno a intervalos regulares. • ALTO: cocinar escalopes, filetes y pedazos de carne más pequeños. • MEDIO: recalentar comidas frías o congeladas y cocinar filetes de pescado y gratinados de verduras. • BAJO: cocinar grandes piezas de carne (asado, pollo entero), hornear masas fermentadas (pan y panecillos), cocinar lasaña, etc. En este modo, asegúrese de que el depósito de agua esté siempre lleno de agua limpia. 	

Añadir vapor

Se puede añadir vapor al proceso de cocción antes de iniciarse la cocción (Añadir vapor 1-3X) o durante la cocción (Añadir vapor). Ambas funciones se pueden encontrar en el menú «+» en el menú de funciones del horno:

Añadir vapor (1-3X) se recomienda para cocinar:

- carne: vaca, ternera, cerdo, caza, aves, cordero, pescado, salchichas (al final del proceso de cocción).
Una inyección de vapor hará que la carne sea más jugosa y tierna sin necesidad de embadurnarla.
- pan, panecillos: utilice vapor durante los primeros 5 - 10 minutos del horneado. Así, la corteza estará más crujiente y con un bonito color dorado.
- suflés de verduras y frutas, lasaña, platos con almidón, postres.
- verduras, en especial patatas, coliflor, brócoli, zanahorias, calabacín, berenjena.

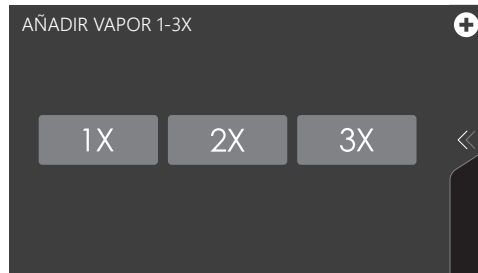
Añadir vapor 1-3X

Se pueden seleccionar hasta tres ciclos de vapor. Los ciclos automáticos se distribuyen por igual durante el proceso de cocción. Por tanto, es importante establecer un tiempo de cocción.

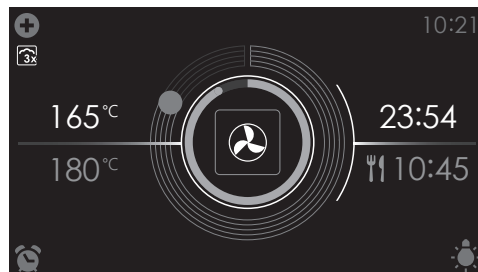


- Esta función no está disponible sin establecer un tiempo de cocción.
- Cuando el tiempo de cocción establecido es demasiado corto, una o más opciones no están disponibles.

1. Seleccione una función de horno y establezca un tiempo de cocción (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
2. Pulse el símbolo «+» para abrir el menú «+».
3. Pulse en «Añadir vapor 1-3X» para abrir la función.



4. Pulse sobre 1x, 2x o 3x para seleccionar el número de ciclos de vapor.
5. Utilice el botón de confirmación para confirmar el ajuste. Aparece un pequeño símbolo debajo del signo más para indicar el número de ciclos de vapor seleccionados. El símbolo (y el círculo dentro del círculo exterior) cambia de color durante el ciclo de vapor.
6. Comience a cocinar mediante el botón de confirmación.



Símbolo pequeño que indica que la función Añadir vapor (1-3X) está activada.

Añadir vapor

Añadir vapor se puede seleccionar durante la cocción (después de iniciar una función). 1 ciclo de vapor se iniciará inmediatamente.

1. Durante la cocción de un plato (con una función del horno), pulse en el símbolo más para abrir el menú «+».
2. Pulse sobre «Añadir vapor» para iniciar un ciclo de vapor. Se iniciará un ciclo de vapor inmediatamente. Aparece un pequeño símbolo debajo del signo más para indicar que el ciclo de vapor se ha iniciado. El símbolo desaparece cuando el ciclo de vapor finaliza. A continuación, se puede iniciar otro ciclo de vapor.

Inicio diferido

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

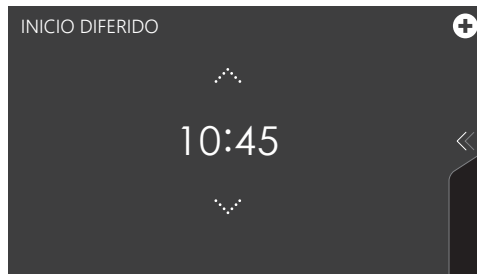
Ajuste de la hora de inicio diferido

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 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 el botón de confirmación para confirmar la hora de inicio establecida.

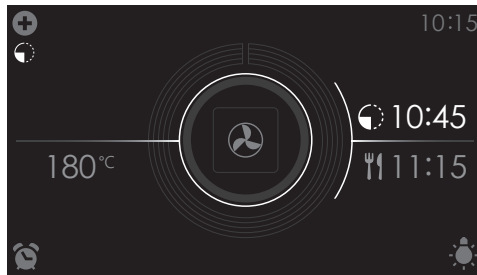
El icono de «hora de inicio diferido» aparece debajo del símbolo + para indicar la activación. Para anular la selección de la hora de inicio diferido, devuelva el ajuste a la hora actual.



6. Utilice el botón de confirmación para confirmar el proceso.



La cocción se iniciará automáticamente a la hora establecida. Si se ha establecido un tiempo de cocción, la cocción también se apagará automáticamente.



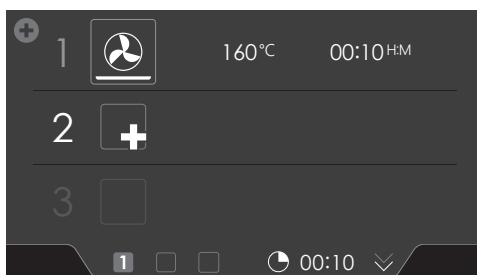
- Los siguientes valores se pueden leer ahora en la pantalla:
 - temperatura establecida (180 °C)
 - hora de inicio (10:45)
 - hora de finalización (11:15) (solo aparece si se ha establecido una hora de cocción.)

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 la cocción). Se muestran los ajustes de la fase 1. Estos se pueden cambiar si así se desea.



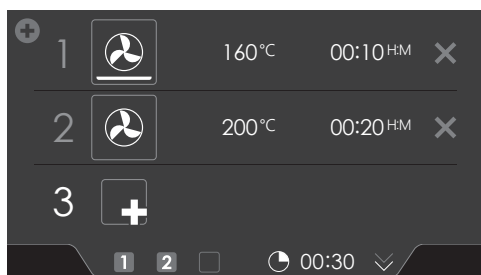
3. Seleccione una función (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
4. Seleccione una temperatura (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
5. Seleccione un tiempo de cocción (consulte el capítulo «Pantalla de ajuste de función»).
6. Utilice el botón de confirmación para confirmar 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 el botón 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 el botón de confirmación para confirmar el ajuste de la fase 3.

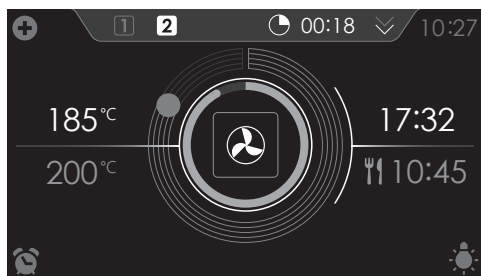


Para eliminar una fase, pulse en la cruz que aparece junto a los ajustes. Solo se puede eliminar una fase si no se ha iniciado todavía.

13. Al volver a pulsar el botón 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 ajustes seleccionados se pueden guardar en «Favoritos». Para ello, abra «AÑADIR A FAVORITOS» desde el menú «+» (consulte el capítulo «Añadir a favoritos»).



- Los siguientes valores se pueden leer ahora en la pantalla:
 - ▷ fase activa (2)
 - ▷ tiempo de cocción total restante (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)

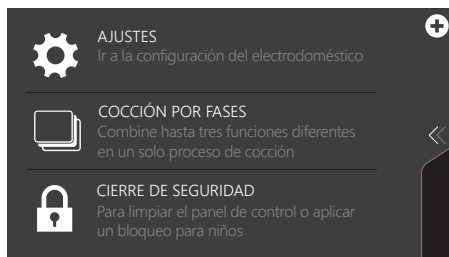
Gratinar

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

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

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 el botón de confirmación para confirmar.



GENERAL

En este menú, tiene las siguientes opciones:

- Idioma (idioma de la pantalla táctil)
- 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)
- Electrodoméstico en modo en espera (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:

- Inicio rápido microondas (ajustar el nivel de potencia y la hora de inicio rápido)
- Intensidad de programa predeterminada (intensidad de los programas automáticos)
- Configuraciones de precalentamiento (ajuste de precalentamiento predeterminado activado o desactivado)

SISTEMA

En este menú, tiene las siguientes opciones:

- Información del electrodoméstico (solicitar información del aparato)
- Dureza del agua (ajuste la dureza del agua)
- 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.

1. Extraiga todos los accesorios 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.

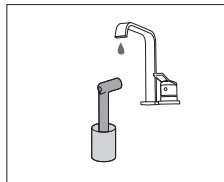
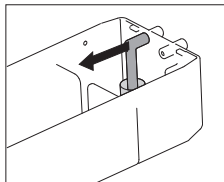


- *No abra la puerta durante el proceso de limpieza.*
- *La operación dura 30 minutos.*
Los restos de comida de las paredes esmaltadas se habrán humedecido lo suficiente tras 30 minutos y se podrán eliminar con un paño húmedo.

Limpieza del filtro del depósito de agua

Si el filtro del depósito del agua está sucio, puede limpiarlo bajo el grifo.

1. Extraiga el tubo de succión con el filtro.
2. Límpielo bajo el grifo y vuelva a colocarlo en su lugar. Asegúrese de que el filtro toca la base del depósito de agua.



Descalcificación

Durante el proceso de cocción al vapor, puede haber una acumulación de minerales en el depósito del sistema de vapor. Esto se debe realizar de vez en cuando. Deberá realizar esta tarea cuando se muestre la notificación «El aparato necesita descalcificarse».

Si el aparato no se descalcifica después de tres notificaciones, las funciones de vapor ya no estarán disponibles. Utilice esta función solo cuando el horno esté completamente frío. El proceso de descalcificación consiste en descalcificar y enjuagar. Durante el proceso se mostrarán en la pantalla notificaciones con información y solicitudes de acciones.

1. Pulse en «EXTRAS» para mostrar las funciones adicionales del electrodoméstico.
2. Pulse en «LIMPIEZA» para abrir la función correspondiente.
3. Elija «Descalcificación» para seleccionar la función.
4. Pulse el botón de confirmación para iniciar la descalcificación.

Nota

Se aconseja el uso de NOKALK para la descalcificación. NOKALK es un agente descalcificador enormemente eficaz a base de ingredientes completamente naturales y biodegradables. Se trata de una solución no corrosiva, no agresiva y respetuosa con el medio ambiente. Además de una acción descalcificante eficaz, también limpia y elimina las bacterias, lo que garantiza que los componentes internos del electrodoméstico se conservan en un estado de higiene óptima. Por tanto, los alimentos no pierden el sabor, y la vida útil del electrodoméstico aumenta.

LIMPIEZA

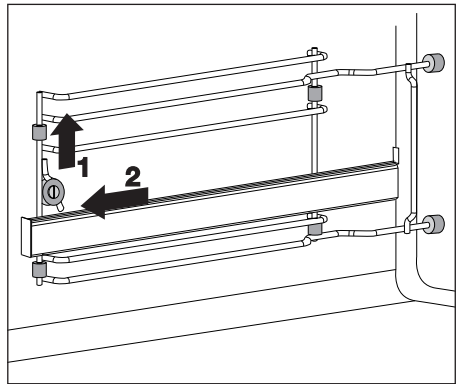
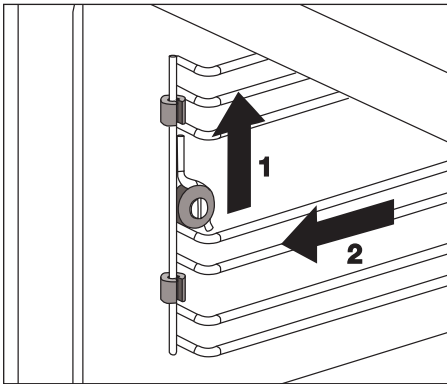
- Para el proceso de cocción al vapor se utiliza agua. El agua contiene calcio y magnesio. El calor hace que el agua se condense, dejando un depósito de minerales (no perjudicial para el ser humano).
- Si el ciclo de descalcificación se interrumpe antes de que termine, el programa se debe reiniciar desde el principio.

Extracción y limpieza de los rieles guía

Utilice productos de limpieza convencionales para limpiar los rieles guía.

- 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 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.

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.



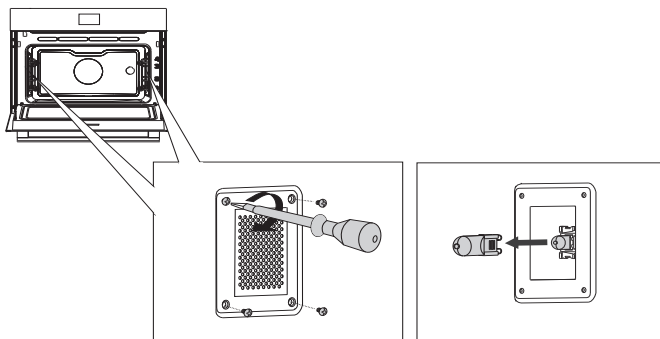
Desconecte el electrodoméstico del suministro eléctrico: retire el enchufe de la toma o apague el interruptor en la caja de fusibles.



Advertencia: la bombilla puede estar muy caliente. Utilice protección para quitarla.

1. Desatornille los cuatro tornillos del panel de cubierta. Retire el panel de cubierta y el cristal.
2. Retire la bombilla halógena defectuosa y reemplácela por una nueva.
3. Vuelva a colocar el panel de cubierta y el cristal.

Precaución: No permita que el anillo de sellado se separe del panel de cubierta.



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 o que algún interruptor se haya activado.

Los alimentos se cocinan poco o demasiado.

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

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

- 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.

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 se ha fabricado con materiales sostenibles. Sin embargo, el electrodoméstico 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. Esto significa que el electrodoméstico no se puede procesar mediante el flujo residual normal al final de su vida útil. Debe llevarlo a un depósito de residuos municipal o a un punto de venta que ofrezca este 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 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 correspondientes, así como con todos los requisitos recogidos en las normas.

 **ASKO**



705183

es (03-22)