



Instrucciones de uso

HORNO

OCSM8487x / BO4TO1F5-42
OCSM8487A1 / BO4TO1F5-42

Pictogramas utilizados



Información importante



Consejo

SU HORNO

Su horno

Introducción	4
Panel de control	5
Descripción	6
Rieles guía/Rieles guía telescópicos	6
Accesorios	7
Puerta	8
Ventilador de refrigeración	8
Funciones principales	8
Teclas	10
Navegación	11

Uso inicial

Qué hacer primero	13
-------------------	----

Funcionamiento

Selección de una función	16
Modo de ajustes de función	16
Modo de progreso	18
Pantalla de finalización	18
Cambio de los ajustes durante el progreso	19

Uso

Tabla de funciones	20
Uso del microondas	26
Función de vapor	28
Programas y favoritos	30
Descongelar	30
Menú Ajustes	31
Menú «+»	32
Cocción por fases	36
Temporizador de cocción	37
Bloqueo para niños	37

Limpieza

Limpieza del electrodoméstico	38
Limpieza con vapor	38
Limpieza del filtro del depósito de agua	39
Descalcificación	39
Extracción y limpieza de los rieles guía	40
Sustitución de la bombilla del horno	41

Solución de problemas

General	42
---------	----

Su horno y el medio ambiente

Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje	44
---	----

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.

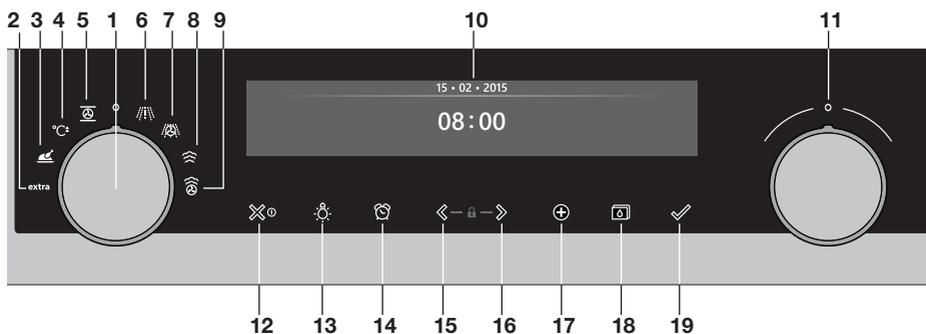


Antes de utilizar el electrodoméstico, lea atentamente las instrucciones de seguridad que se suministran aparte.

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



1. Mando de función (en posición «Apagado»)
2. Adicional (Extra)
3. Programas y favoritos
4. Precalent rápido
5. Horno
6. Microondas
7. Microondas combi
8. Vapor
9. Vapor combi
10. Pantalla
11. Mando de selección
12. Tecla de encendido/apagado y tecla de parada (cancelar)
13. Tecla de luz
14. Tecla de temporizador
15. Tecla de navegación izquierda*
16. Tecla de navegación derecha*
17. Tecla «+»
18. Tecla del depósito de agua
19. Tecla de confirmación

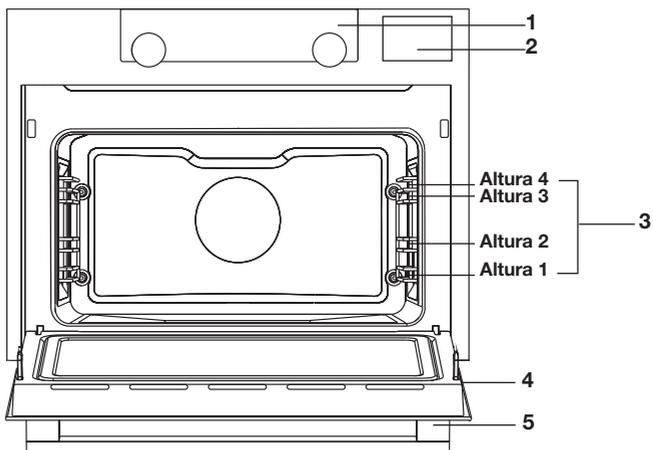
*Al pulsar 15+16, se activa el bloqueo para niños



Nota:

Las teclas responden mejor si las toca con una superficie grande de la yema del dedo. Cada vez que pulsa una tecla durante el uso, se emite una señal acústica corta.

Descripción



1. Panel de control
2. Cubierta del depósito de agua
3. Alturas del horno
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

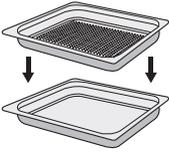
Su electrodoméstico incluye una gama de accesorios que varían según el modelo. Utilice únicamente accesorios originales, que son especialmente adecuados para su electrodoméstico. Asegúrese de que todos los accesorios que va a utilizar pueden resistir la configuración de temperatura de la función del 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"> • 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)	
	Vaporera perforada: 40 mm de profundidad (resulta útil para realizar los ajustes de cocción al vapor). <ul style="list-style-type: none">• Nota: a temperaturas por encima de 180 °C, el horno puede sufrir decoloración. Esto no afectará a su funcionamiento.
	Vaporera perforada: 1/3GN. Vaporera perforada: 1/2GN. <ul style="list-style-type: none">• 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.

Funciones principales

Con el mando de función puede seleccionar las funciones principales del horno.

Ajuste	Descripción
	Modo apagado/en espera

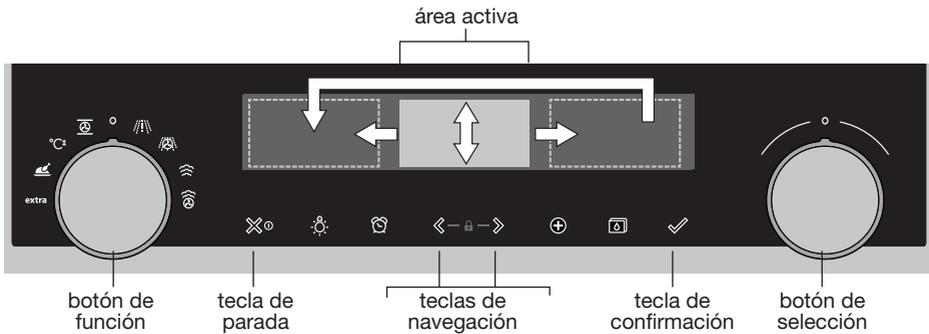
	<p>Horno</p> <p>Aire caliente Aire caliente + Calor inferior Calor inferior + Calor superior Grill grande Grill Grill grande + Ventilador Calor superior Calor inferior Calor inferior + Ventilador Asado Aire caliente ECO</p>
	<p>Pre calent rápido</p> <p>Con esta función, la cavidad del horno se calienta enseguida a la temperatura deseada. No utilice esta función si hay un plato dentro del horno.</p>
	<p>Programas y favoritos</p> <p>Favoritos Programas</p>
	<p>Adicional (Extra)</p> <p>Descongelar Recalentar con vapor Calentar platos Mantener caliente Limpieza con vapor</p>
	<p>Microondas</p> <p>Microondas</p>
	<p>Microondas combi</p> <p>Aire caliente + microondas Grill grande + ventilador + micro</p>
	<p>Vapor combi</p> <p>Aire caliente + Vapor den 1 Aire caliente + Vapor den 2 Aire caliente + Vapor den 3</p>
	<p>Vapor</p> <p>Vapor Vapor - Baja temperatura Cocción al vacío</p>

Teclas

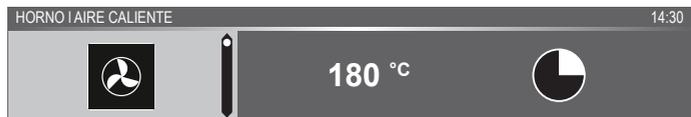
En la tabla siguiente puede encontrar la descripción de las distintas teclas.

Teclas	Descripción de las teclas
	<p>Tecla de parada:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulsación corta: cancelar la operación o retroceder un paso en el menú. - Pulsación larga: apagar o encender el electrodoméstico.
	<p>Tecla de luz:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para encender o apagar la luz de la cavidad del horno.
	<p>Temporizador de cocción</p> <ul style="list-style-type: none"> - El temporizador de cocción se puede utilizar con independencia de la función del horno. - La cantidad máxima de tiempo que se puede ajustar el temporizador es 23:59.
	<p>Tecla de navegación izquierda</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para mover el área activa a la izquierda.
	<p>Tecla de navegación derecha</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para mover el área activa a la derecha.
	<p>Tecla «+»</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para abrir o cerrar el menú de ajustes (modo en espera). - Para abrir o cerrar el menú «+» con las opciones adicionales posibles en ese momento (modo encendido).
	<p>Bloqueo para niños</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantenga pulsadas la tecla de navegación izquierda y la tecla de navegación derecha a la vez para bloquear el electrodoméstico.
	<p>Tecla del depósito de agua</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para abrir la trampilla del depósito de agua.
	<p>Tecla de confirmación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para confirmar todos los ajustes/elementos blancos de la pantalla.

Navegación



Al girar el mando de función lejos de la posición 0, el icono de la función principal seleccionada se enciende. La pantalla muestra el icono y el nombre de la función activada durante un segundo y medio aproximadamente. A continuación, verá la función principal seleccionada y la subfunción en la parte superior de la pantalla en la barra de información. Además, el modo de ajustes de función se activa (fondo gris). En este área activada, puede seleccionar los ajustes con el mando de selección.



Dentro de cada menú, la navegación se realiza de esta forma:

- Utilice las teclas de navegación o pulse el mando de selección para mover el área activa (fondo gris).
- El ajuste del área activa se puede cambiar girando el mando de selección (izquierda = disminuir, derecha = aumentar). El ajuste se guarda automáticamente.
- Cuando todos los elementos de la pantalla estén configurados, utilice la tecla de confirmación para confirmarlos (esta tecla comenzará a parpadear cuando sea posible iniciar el programa).
- Pulse la tecla de parada para retroceder un paso en el menú.

SU HORNO



En la parte superior de la pantalla hay una barra de información. Esta barra le dice dónde se encuentra en el menú y los ajustes que está cambiando. Las funciones (ajustes) están separadas por una línea vertical.

AJUSTES | GENERAL | SONIDO | SONIDO DE LAS TECLAS

Qué hacer primero

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

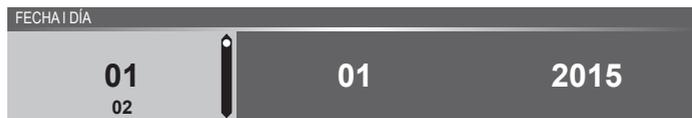
Ajuste del idioma



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

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

Ajuste de la fecha



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

Ajuste de la hora



1. Gire el mando de selección y cambie las horas.
2. Para confirmar este ajuste, pulse la tecla de navegación derecha o el mando de selección.
3. Gire el mando de selección y cambie los minutos.
4. Pulse la tecla de confirmación para confirmar el ajuste.

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. Gire el mando de selección hasta que las barras de la pantalla se correspondan con las de la tira de prueba.
3. Pulse la tecla de confirmación para guardar 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

Todos los ajustes de encendido están ahora establecidos y el electrodoméstico muestra la pantalla en espera. 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 «Menú Ajustes»). El menú de ajustes se puede abrir desde la pantalla de inicio mediante el menú «+».

Pantalla en espera

La pantalla en espera muestra la hora, la fecha, la temperatura de la cavidad (si es superior a 80 °C) y el temporizador (si está establecido). El electrodoméstico pasa al modo en espera después de:

- Girar el mando de función a 0 (posición «apagado»);
- Pulsar la tecla de parada varias veces (varios niveles dentro del menú).

03 • 05 • 2015

12 : 00

Modo apagado

- De forma predeterminada, el electrodoméstico se apaga cuando no hay ninguna acción durante un tiempo establecido de 30 minutos.
- Mantenga pulsada la tecla de parada para apagar el electrodoméstico manualmente.

Encendido del electrodoméstico

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

Selección de una función

Seleccione la función adecuada para la comida que va a cocinar. Consulte la tabla del capítulo «Tabla de funciones» para ver cuáles están disponibles.

- Vaya directamente al modo de progreso pulsando la tecla de confirmación (esta tecla parpadea cuando es posible iniciar el programa).

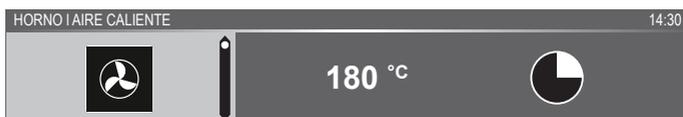
Tras haber elegido la función principal, se activa el modo de ajustes de función (fondo gris). En este área activada, se pueden cambiar ahora los ajustes de esta función.

Modo de ajustes de función

Ejemplo (Horno/Aire caliente + Calor inferior/40 minutos)

1. Seleccione una función principal girando el mando de función.

El ajuste de la primera subfunción se activa.



En este momento se pueden cambiar los ajustes como sea necesario.

Existe la posibilidad de establecer lo siguiente:

- La función (consulte la tabla del capítulo «Tabla de funciones»).
- La temperatura.
- La hora.

2. Gire el mando de selección y cambie el ajuste.



3. Para confirmar el ajuste, pulse la tecla de navegación derecha o el mando de selección.

El ajuste de la siguiente subfunción se activa.

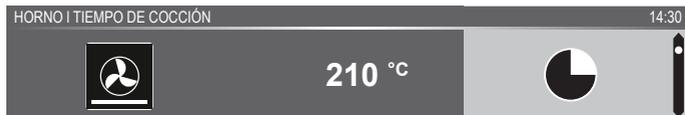


4. Gire el mando de selección y cambie el ajuste.

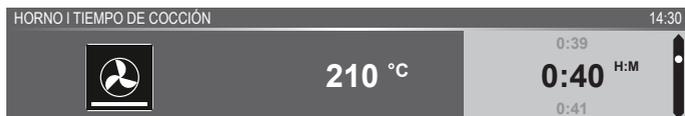


- Para confirmar el ajuste, pulse la tecla de navegación derecha o el mando de selección.

El ajuste de la siguiente subfunción se activa.



- ▶ El icono del temporizador muestra que no hay un temporizador necesario para esta función. Pulse la tecla de confirmación para iniciar el programa directamente con los ajustes seleccionados (consulte el paso 7).
 - ▶ Para ajustar el temporizador, vaya al paso 6.
 - ▶ Si hay un temporizador necesario para una función actual, en lugar del icono del temporizador se muestra el ajuste del temporizador predeterminado.
- Gire el mando de selección y cambie el ajuste.



- ▶ Notación de H:M.
- Si lo prefiere, seleccione los ajustes mediante el menú «+» (por ejemplo, precalent rápido). Para más información, consulte el capítulo «Menú «+»».
 - Si la función elegida usa vapor, se debe rellenar el depósito con agua limpia antes de iniciar el programa.
 - Inicie el programa: pulse la tecla de confirmación para ir al modo de progreso.

El programa se iniciará con los ajustes seleccionados; el horno pasará al modo de progreso y se mostrará la pantalla de progreso.



Modo de progreso

- En el lado izquierdo de la pantalla, se muestra la temperatura (si la temperatura establecida no se alcanza, la temperatura cambia entre temperatura de la cavidad [gris] y temperatura establecida [blanco]). Cuando se alcanza la temperatura establecida, aparece el mensaje «Se ha alcanzado la temperatura establecida».
- En el lado derecho de la pantalla, se muestra la hora (cuenta atrás) o el tiempo de progreso (cuenta hacia adelante si no se ha establecido ningún tiempo). Junto al tiempo de cocción puede ver la hora de finalización.



- Si se ha elegido precalentamiento, el modo de progreso mostrará primero la pantalla de precalentamiento (precalentamiento en la barra de información y el icono de precalentamiento). Se muestran todos los ajustes, solo cambian los colores. La temperatura de la cavidad es blanca y los ajustes seleccionados son grises. Si se alcanza la temperatura establecida, aparece el mensaje: «Se ha alcanzado la temperatura establecida. Introduzca el plato».



Pantalla de finalización

Cuando el temporizador finaliza, aparece la «pantalla de finalización». Ahora es posible:

- Detener el progreso.
- Añadir tiempo adicional.
- Gratinar (si procede).
- Guardar como favorito.



Detener el progreso

1. Pulse la tecla de confirmación.

Se cierra la pantalla de finalización y se muestra la pantalla en espera.

- Si no hay ninguna acción al cabo de 10 minutos, la pantalla cambia al modo en espera.

Añadir tiempo adicional

1. Pulse la tecla de navegación derecha para seleccionar «Añadir tiempo adicional».
2. El ajuste de tiempo se activa y se puede cambiar directamente girando el mando de selección.
3. Confirme mediante la tecla de confirmación.
El proceso anterior se activa de nuevo.

Gratinar

1. Pulse la tecla de navegación derecha para seleccionar «Gratinar».
Se muestran los ajustes de grill.
2. Se puede establecer la temperatura (predeterminada 200 °C) y la hora o se puede iniciar el programa directamente pulsando la tecla de confirmación (el tiempo comienza a contar hacia delante).
Tras la confirmación con la tecla de confirmación, se muestra la pantalla de progreso.

Guardar como favorito

1. Pulse la tecla de navegación derecha para seleccionar «Guardar como favorito».
La siguiente pantalla muestra 10 posiciones en las que se puede colocar el programa.
2. Seleccione una posición para su receta; para ello, gire el mando de selección y pulse la tecla de confirmación para guardarla.
3. Proporcione un nombre a la receta. Para seleccionar la letra adecuada, gire el mando de selección y púselo para confirmar y pasar a la siguiente letra.
 - Para eliminar un carácter, use la función de retroceso de la lista de caracteres (flecha).
4. Pulse la tecla de confirmación para guardar la receta.

Cambio de los ajustes durante el progreso

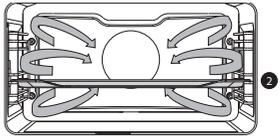
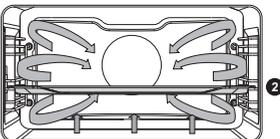
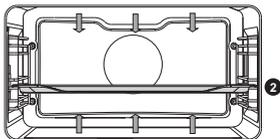
- Al pulsar las teclas de navegación durante el progreso, se muestra el área activa. En este momento es posible cambiar los ajustes seleccionados (consulte el capítulo «Modo de ajustes de función»).
- Tras la confirmación con la tecla de confirmación, se muestra la pantalla de progreso con los ajustes modificados.
- Transcurridos 5 segundos sin que se haya realizado ninguna acción, los ajustes de progreso se cancelan y se vuelve a la pantalla de progreso.

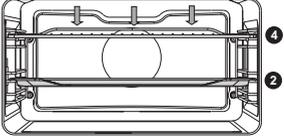
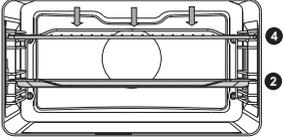
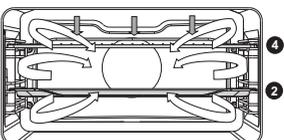
Tabla de funciones

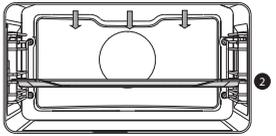
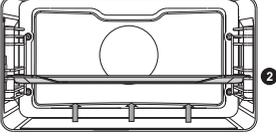
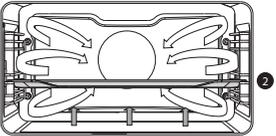
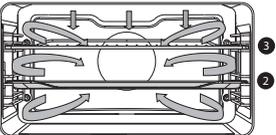
Para elegir la función deseada, consulte la tabla. Consulte también las instrucciones de preparación en el envase del plato.

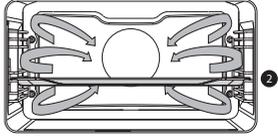
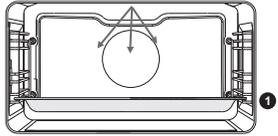
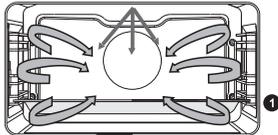
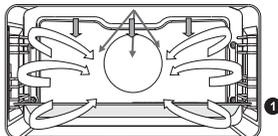


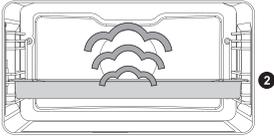
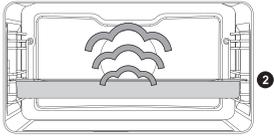
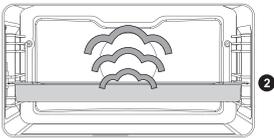
- En «**Función de microondas**»: no utilice utensilios de metal ni precaliente el horno.

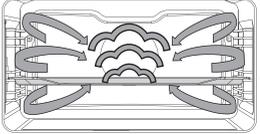
Función	Descripción	
Funciones del horno		
	<p>Aire caliente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento por medio del aire caliente procedente de la parte posterior del horno. • Este modo proporciona calor uniforme y resulta perfecto para hornear. • Coloque la bandeja o la rejilla de horno en la mitad del horno. • Temperatura sugerida: 180 °C • Se recomienda precalentar. 	
	<p>Aire caliente + 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 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>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. • Se recomienda precalentar. 	
	<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. • Se recomienda precalentar. 	
	<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. • Se recomienda precalentar. 	

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>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. • Utilicela justo antes de la finalización del tiempo de horneado o asado. • Temperatura sugerida: 160 °C 	
	<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>Asado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento por medio de la resistencia superior en combinación con la resistencia superior del grill y aire caliente. • Este modo puede utilizarse para asar todo tipo de carne. • Temperatura sugerida: 180 °C 	

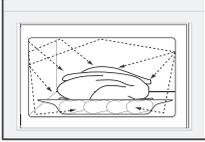
Función	Descripción	
	<p>Aire caliente ECO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento por medio de aire caliente. El aire caliente ECO usa menos energía pero proporciona el mismo resultado que el ajuste de aire caliente. La cocción tarda algunos minutos más. • Este modo puede utilizarse para 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 de microondas		
	<p>Microondas</p> <ul style="list-style-type: none"> • La energía del microondas se utiliza para cocinar y descongelar alimentos. Proporciona una cocción rápida y eficaz sin cambiar el color o la forma de los alimentos. • Coloque el plato de cristal en la altura 1. • Potencia sugerida: 750 W 	
Funciones combi		
	<p>Microondas + Aire caliente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Este sistema emplea una combinación de microondas y aire caliente; por lo tanto, el tiempo de cocción se acorta. • Utilice esta combinación con todo tipo de carnes, guisos, verduras, tartas, pasteles, pan y platos gratinados (es decir, alimentos que necesitan mayor tiempo de cocción). • Coloque el plato de cristal en la altura 1. • Temperatura sugerida: 160 °C • Potencia sugerida: 600 W 	
	<p>Microondas + Grill con ventilador</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos se cocinan con una combinación de microondas y grill con ventilador. • Utilice esta combinación con trozos más pequeños de carne, pescado y verduras. • Permite una cocción más rápida y los alimentos adquieren una corteza crujiente y un bonito color dorado. • Coloque el plato de cristal en la altura 1. • Temperatura sugerida: 200 °C • Potencia sugerida: 600 W 	

Función	Descripción	
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 - temperatura baja</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 combi		
 <p>Alto 3</p>  <p>Medio 2</p>  <p>Bajo 1</p>	<p>Aire caliente + Vapor den 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. • Este modo se puede utilizar para hornear distintos tipos de masas, como hojaldre, brioche, bollitos de leche, pan francés, gratinados y carne asada. El vapor garantiza una corteza dorada y crujiente, además de una textura ligera. La carne y el pescado mantienen un sabor rico y quedan jugosos. En este modo, asegúrese de que el depósito de agua esté siempre relleno con agua limpia. • 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. 	
Funciones adicionales		
	<p>Descongelar</p> <p>Esta función hace uso de microondas. Los platos se descongelan de forma rápida y eficaz.</p>	
	<p>Recalentar con vapor</p> <p>Este modo 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.</p>	
	<p>Calentar platos</p> <p>Esta función se usa para calentar la vajilla, de forma que la comida se mantenga caliente durante más tiempo al servirla.</p>	
	<p>Mantener caliente</p> <p>Este modo se utiliza para mantener calientes platos ya cocinados.</p>	
	<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. El vapor se rocía dentro de la cavidad del horno a intervalos regulares. • Al estar húmedos, los restos de comida se pueden eliminar con un paño húmedo. 	

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.



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.

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.

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		
• Tazas de poliestireno	✓	Se puede utilizar para calentar platos. El poliestireno se puede fundir si se calienta en exceso. Puede producir fuego.
• Bolsas de papel o periódico	X	
• Papel reciclado o bordes de metal	X	Puede provocar un arco eléctrico.
Cristalería	✓	
• Platos para horno		Se puede utilizar, a menos que tenga un borde de metal.
• Cristalería fina		Se puede utilizar para calentar platos o líquidos. El cristal fino se puede romper o estallar por el calor repentino.
• Botes de cristal		Se debe quitar la tapa. Solo adecuado para calentar.
Metal	X	Puede provocar un arco eléctrico o fuego.
Papel		
• Platos, vasos, papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. Para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	X	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 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 de la cavidad 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 los alimentos al vacío mediante una envasadora al vacío. 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

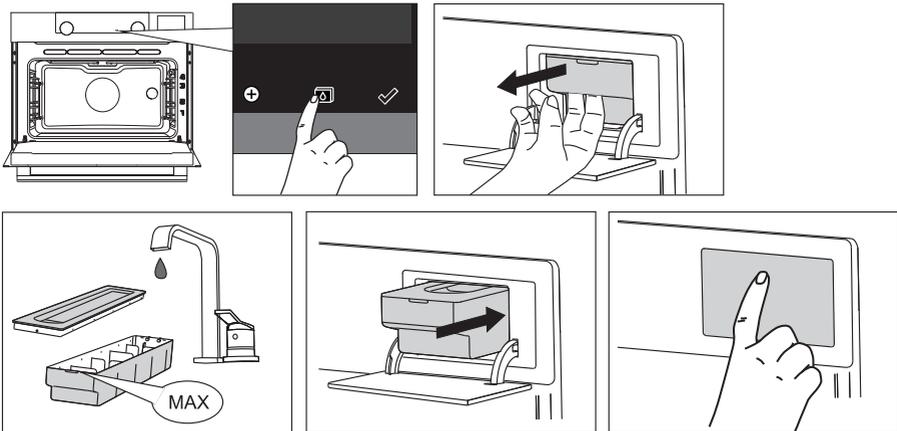
(consulte «Recetas y tiempos de cocción»).

- 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 antes de utilizar una función de vapor. Utilice agua limpia y fría del grifo, agua embotellada con minerales añadidos o agua destilada adecuada para el consumo.

1. Pulse la tecla 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 después de utilizar la función de vapor. Rellene el depósito de agua justo antes de utilizarlo.

Programas y favoritos

Programas automáticos

- Puede utilizar «Programas automáticos» para hornear y asar mediante la selección de un plato de una lista de platos ya programados. En primer lugar, seleccione el tipo de plato y luego el plato propiamente dicho de la lista disponible.
- Todas las categorías de programas tienen una imagen. Cuando se selecciona un plato, aparecen los ajustes del programa. En la barra de texto se muestran los nombres del plato y de la selección activa.
- En los ajustes, primero se ve una imagen del plato (no modificable), el peso (según el plato) (si es modificable), la intensidad (no siempre es modificable) y el tiempo de cocción. Si es necesario, ajuste la intensidad o el peso.

Favoritos (consulte el capítulo «Pantalla de finalización»)

- Puede seleccionar las recetas que haya guardado en «Favoritos».
- Si no hay ninguna receta guardada, se muestra el mensaje: «No hay platos guardados».
- En la barra de texto aparece el nombre de la receta y se muestran los ajustes del horno guardados.

Descongelar

- Esta función hace uso de microondas. Los platos se descongelan de forma rápida y eficaz. Utilice esta función para la descongelación lenta de platos congelados (tartas, galletas, pan, panecillos y fruta congelada).
- Con esta función, puede determinar el nivel de potencia y el tiempo de descongelación.
- Dé la vuelta a los alimentos después de que haya transcurrido la mitad del tiempo de descongelación; remueva la comida o separe trozos grandes si se han congelados juntos.

Menú Ajustes

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

Ajuste	Descripción
	General Idioma Hora Fecha Sonido
	Pantalla Brillo Luz del horno Modo Noche Electrodoméstico en modo en espera
	Ajustes de cocción Microondas Intensidad de programa predeterminada Vapor Configuraciones de precalentamiento
	Sistema Información del electrodoméstico Ajustes de fábrica

General

En este menú, tiene las siguientes opciones:

- Idioma (idioma de la pantalla)
- Hora (siempre en formato de 24 horas)
- Pantalla hora (formato de 24 o 12 horas)
- Tamaño del reloj (pequeño/grande)
- Fecha (siempre formato de día, mes y año)
- Pantalla fecha (ddmmaaaa o mmdaaaa)
- Sonidos (volumen de los sonidos y alarmas generales)
- Sonidos de las teclas (encendido/apagado)
- Sonido de bienvenida (sonido de encendido/apagado activado o desactivado)

Pantalla

En este menú, tiene las siguientes opciones:

- Brillo (bajo, medio, alto)
- Luz del horno (apagado automático después de 1 minuto/manual)
- Modo Noche (hora de inicio y finalización para reducir el brillo de la pantalla: temporizador de inicio establecido de la primera pantalla, tiempo de finalización establecido de la segunda pantalla)
- En espera (apagado automático/apagado manual)



El cambio al apagado manual aumentará el consumo de energía. Si el horno se apaga manualmente (o cuando se produce una interrupción del suministro eléctrico), esta función se restablecerá (la pantalla se apagará automáticamente).

Ajustes de cocción

En este menú, tiene las siguientes opciones:

- Microondas (750 W / 1 minuto predeterminada)
- Intensidad de programa predeterminada (baja/media/alta)
- Vapor (Descalcificación / Dureza del agua)
- 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)
- Ajustes de fábrica (restablecer los ajustes de fábrica)

Menú «+»

Según la función, existe la posibilidad de seleccionar funciones adicionales (después de haber seleccionado una función principal y los ajustes en el «Modo de ajustes de función») pulsando la tecla «+».

- Un pequeño icono junto a la hora actual proporciona una indicación sobre las funciones activadas del menú «+». El color del icono indica si está activa (blanco) o inactiva (gris).
- Para salir del menú, pulse la tecla de parada o la tecla «+»; se volverá a mostrar la pantalla anterior.
- Para cancelar una función adicional, seleccione «cancelar» (icono con una línea roja).

Menú «+»	Descripción	Icono
	Información de cocción Solicite más información acerca de la función seleccionada.	
	Prealent rápido Precaliente el horno a la temperatura deseada rápidamente (no está disponible en combinación con el inicio diferido).	
	Inicio diferido El proceso de cocción se inicia automáticamente y finaliza a la hora establecida. Solo está disponible si se ha establecido un tiempo de cocción; no está disponible en combinación con el precalentamiento, Grill, Grill grande y Grill grande + Ventilador.	
	Gratinar Para añadir la función de grill al final del progreso; el tiempo de gratén se añade al final del progreso.	
	Añadir a favoritos Para añadir los ajustes del plato cocinado a sus favoritos (consulte el capítulo «Pantalla de finalización»).	
	Cocción por fases Combine hasta tres funciones diferentes en un solo proceso de cocción.	
	Pasar a cocción manual Para editar un programa estándar como programa de cocción por fases.	
	Añadir vapor 1-3x Establezca hasta tres ciclos de vapor repartidos uniformemente durante el proceso de cocción. Elija un tiempo de cocción de al menos 10 minutos.	
	Añadir vapor Añada un ciclo de vapor al proceso de cocción.	

Información de cocción

La pantalla de información de cocción proporciona más información sobre la función seleccionada, como el equipo necesario y los usos de la función.

Activar el precalent rápido en el menú de ajustes (se puede establecer en activado o desactivado de forma predeterminada)

1. Pulse la tecla «+» cuando el electrodoméstico se encuentre en el modo en espera. Vaya a «Ajustes de cocción» y seleccione si el precalent rápido estará activado o desactivado de forma predeterminada.
2. Pulse la tecla de confirmación.
 - Si se establece en «Precalent rápido activado», se mostrará el icono pequeño de precalentamiento para indicar que la función está activada.
 - Esta opción solo está disponible en las funciones de horno.

Activar el precalent rápido en el menú «+»

1. Pulse la tecla «+» (en «Modo de ajustes de función»).
2. Seleccione «Precalent rápido» pulsando la tecla de navegación derecha.
3. Pulse la tecla de confirmación para activar la función.

Se muestra el icono pequeño de precalentamiento junto al tiempo actual.

 - Cuando el precalentamiento está activado, el inicio diferido aparece atenuado. El motivo es que estas funciones no se pueden combinar.
 - Cuando el inicio diferido esté activado, el precalentamiento aparecerá atenuado.
 - Para cancelar el precalentamiento, pulse de nuevo la tecla de confirmación.

Inicio con el precalent rápido

- Si se inicia un programa que comienza con el precalent rápido, aparece un mensaje. Al cabo de 15 segundos, el mensaje desaparece automáticamente. En la pantalla de progreso se muestra el icono de precalent rápido y el tiempo aparece atenuado.
- Si se alcanza la temperatura establecida, aparece el mensaje «Se ha alcanzado la temperatura establecida. Introduzca el plato». Al introducir el plato y cerrar la puerta, el programa se inicia automáticamente.
 - Al pulsar la tecla de confirmación (sin abrir la puerta), el electrodoméstico se mantiene a la temperatura establecida. Esta situación permanece hasta que se abre la puerta.

Inicio diferido

Utilice la función «inicio diferido» para iniciar la cocción más adelante. Puede ajustar el tiempo de finalización deseado.

1. Pulse la tecla «+» (en «Modo de ajustes de función»).
2. Seleccione «Inicio diferido» con la tecla de navegación derecha.
3. Pulse la tecla de confirmación.

La pantalla muestra el símbolo de inicio diferido, el tiempo de cocción y la hora de finalización.

4. Para cambiar la hora de finalización, gire el mando de selección y confirme con la tecla de confirmación.

Aparece un icono pequeño para indicar que la función está activa.

- Para cancelar el inicio diferido, vaya a «Inicio diferido» y seleccione »Cancelar inicio diferido» (aparece un mensaje para confirmar la cancelación del inicio diferido).
5. Inicie el programa: pulse la tecla de confirmación para ir al modo de progreso.
La función se iniciará automáticamente a la hora de inicio calculada.

Gratinar

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

1. Pulse la tecla «+» (en «Modo de ajustes de función»).
2. Seleccione «Gratinar» con la tecla de navegación derecha.
3. Pulse la tecla de confirmación.

Aparece un pequeño icono de grill junto al tiempo actual.

- Para cancelar el gratén, seleccione «Cancelar gratén».

Pasar a cocción manual

- En el modo de cocción manual, se puede seleccionar un programa estándar de la función «Programas y favoritos» y cambiarlo al modo «Cocción por fases».
- Al seleccionar la función manual en el menú «+» aparece el mensaje: «¿Cambiar a modo horno?» Tras la confirmación, la pantalla cambia al modo de cocción por fases si el programa seleccionado tiene más fases.

Cocción por fases

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 la tecla «+» (en «Modo de ajustes de función»).
2. Seleccione «Cocción por fases» pulsando la tecla de navegación derecha.
3. Pulse la tecla de confirmación.

La primera fase ya está configurada con los ajustes actuales de la función. Si no hay un tiempo establecido, se establece el predeterminado para la primera fase.

- Por ejemplo, si se selecciona el modo horno y aire caliente 180 °C, se añade un tiempo predeterminado de 30 minutos a la primera fase.
4. Para añadir una fase, seleccione la segunda función pulsando las teclas de navegación o el mando de selección.
 5. Pulse la tecla de confirmación.
La pantalla cambia a la pantalla de ajustes.
 6. Seleccione la función deseada, gire el mando de selección.
 7. Pulse la tecla de confirmación y ajuste la temperatura y el tiempo.
 8. Guarde la fase y vuelva a la vista general de la cocción por fases pulsando la tecla de confirmación.
 - Si se pulsa la tecla de parada, el ajuste se cancela y la pantalla vuelve a la pantalla anterior.
 9. Si lo desea, añada una tercera fase. Repita los pasos 4, 5, 6, 7 y 8.
 10. Después de la confirmación, la pantalla muestra las fases establecidas, con un icono de edición y eliminación.
 11. Si todas las fases están establecidas según sus preferencias, vuelva a la pantalla de ajustes del horno. Pulse la tecla «+» para cerrar el menú correspondiente.
La pantalla muestra la configuración normal del horno con los ajustes de la primera fase.
 12. Para iniciar el proceso, pulse la tecla de confirmación.
Icono blanco de fase 1.
 - Si se pulsa la tecla de parada, el menú de cocción por fases se cierra y el horno vuelve al modo normal.

Temporizador de cocción

El temporizador de cocción se puede utilizar con independencia de la función de horno.

1. Pulse la tecla del temporizador.
2. Cambie el tiempo girando el mando de selección.
 - La máxima cantidad de tiempo que se puede ajustar el temporizador es 23:59.
3. Pulse la tecla de confirmación para confirmar el ajuste.
Se inicia el temporizador de cocción.
 - Para cancelar el temporizador, restablezca el tiempo a 0:00 y confirme con la tecla de confirmación.
 - Para cerrar el menú del temporizador de cocción, pulse la tecla del temporizador o la tecla de parada.
4. Cuando el temporizador de cocción se apaga, aparece un mensaje con el texto «El temporizador de cocción ha terminado» y se emite una señal acústica. Pulse la tecla de parada para apagar la señal y cerrar el menú emergente.
 - El sonido se detiene automáticamente después de 2 minutos aproximadamente.

Bloqueo para niños

El panel de control del horno se puede bloquear por medio del bloqueo para niños, que protege el horno del uso no deseado.

1. Mantenga pulsadas a la vez la tecla de navegación izquierda y la tecla de navegación derecha.
El electrodoméstico entra en modo de bloqueo de tecla. Se muestra un mensaje. Al cabo de 3 segundos, se cierra el mensaje «Bloqueo de tecla activado». Se verá el estado actual del electrodoméstico.
 - Si el bloqueo de tecla se ha activado durante un proceso de cocción, el proceso sigue ejecutándose.
 - Si se pulsa una tecla durante el bloqueo de tecla, se vuelve a mostrar el mensaje «Bloqueo de tecla activado».
 - La tecla de parada sigue activa durante el modo de bloqueo. Si el electrodoméstico está apagado, el proceso se detiene. Para volver a encender el electrodoméstico, desactive el modo de bloqueo de tecla.
2. Para desactivar el modo de bloqueo de teclas, de nuevo, mantenga pulsadas a la vez la tecla de navegación izquierda y la tecla de navegación derecha.

Limpieza del electrodoméstico

Limpie el electrodoméstico 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.



- **Precaución: 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.



El programa de limpieza con vapor tarda 30 minutos.

Las partículas de comida de las paredes esmaltadas se habrán humedecido lo suficiente tras 30 minutos y se podrán eliminar con un paño húmedo.

1. Extraiga todos los accesorios del horno.
2. Seleccione la función «Limpieza con vapor».
3. Pulse la tecla de confirmación para iniciarla.

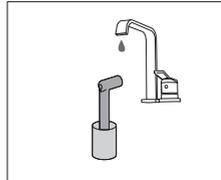
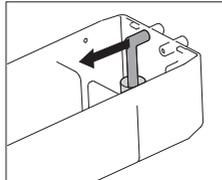


Atención: No abra la puerta durante el proceso de limpieza.

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. Vierta una mezcla de agua con agente descalcificante en el depósito de agua. Consulte las instrucciones del agente descalcificante para comprobar la proporción correcta de la mezcla.
2. Abra el menú «Ajustes».
3. Seleccione «Ajustes de cocción».
4. Seleccione «Ajustes de vaporera».
5. Elija «Descalcificación» para seleccionar la función.
6. Pulse la tecla 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.

- 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.

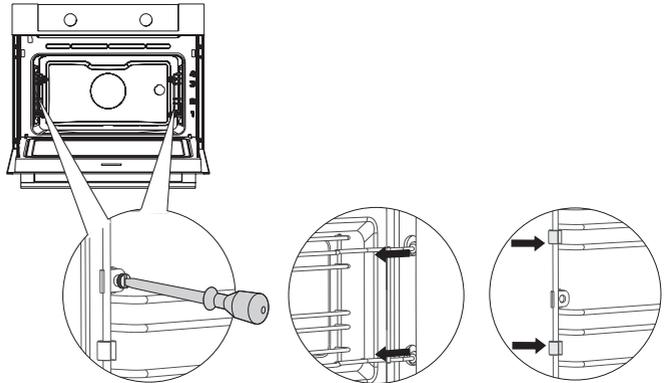
Extracción y limpieza de los rieles guía



Utilice productos de limpieza convencionales para limpiar los rieles guía.

- Retire el tornillo con un destornillador.
- 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.



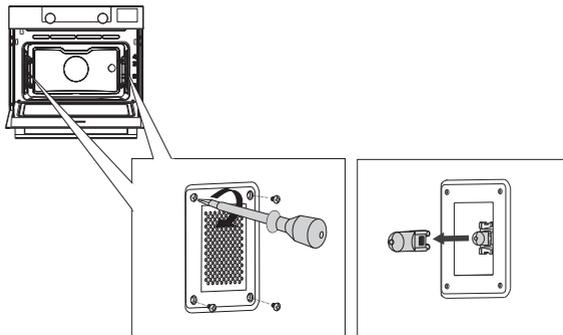
Desconecte el electrodoméstico del suministro eléctrico: retire el enchufe de la toma o apague el interruptor en la caja de fusibles.



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.
- Compruebe que se haya establecido la potencia correcta.

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

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

Se producen chispas en el horno.

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

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

- 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.

La luz se refleja 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)

Debe deshacerse de estos materiales de forma responsable y de acuerdo con 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 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.



La etiqueta de identificación del aparato se encuentra en el interior.

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

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

Las instrucciones de uso también se pueden encontrar en nuestro sitio web:
www.asko.com

 **ASKO**



794097

es (07-22)