



Instrucciones de uso

HORNO

OCS8637S / BO6SA2I3-42

OCS8437S / BO4CS2I3-42

OCS8637B / BO6SA2I3-42

Pictogramas utilizados



Información importante



Consejo

ÍNDICE

Su horno

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

Primer uso

Antes de usar el electrodoméstico por primera vez	9
---------------------------------------------------	---

Uso

Encendido in configuración de la potencia de funcionamiento	10
Elección del sistema de cocción	14
Descripción de las funciones principales	14
Elección de los ajustes	18
Selección de funciones adicionales	21
Comienzo del procedimiento de preparación	22
Apagado del horno	22

Funcionamiento

Función de vapor	23
Uso de las funciones de cocción del electrodoméstico	25
Culisensor (<i>si está disponible</i>)	26

Mantenimiento

Limpieza del electrodoméstico	27
Función de limpieza (limpieza al vapor)	27
Limpieza del filtro del depósito de agua	28
Extracción y limpieza de los rieles guía	28
Sustitución de la lámpara del horno	29
Retirada e instalación de la puerta del horno	30

Fallos de funcionamiento

General	32
---------	----

Aspectos medioambientales

Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje	34
---------------------------------------------------	----

Introducción

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

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



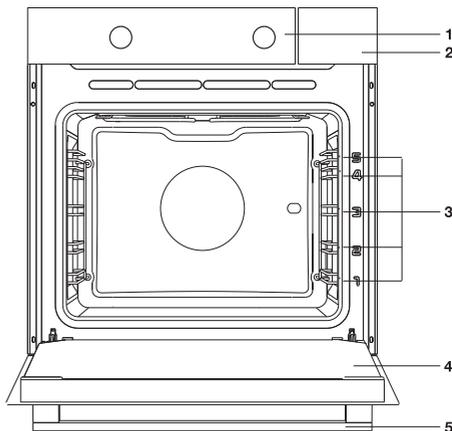
Antes de utilizar el electrodoméstico, lea atentamente las instrucciones de seguridad que se suministran aparte.

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

Las instrucciones de instalación se proporcionan aparte.

Descripción del electrodoméstico

1. Panel de control
2. Cubierta del depósito de agua
Empuje para abrir
3. Alturas del horno
4. Puerta del horno
5. Tirador de la puerta



Rieles guía/Rieles guía telescópicos

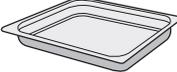
- El horno tiene cuatro o cinco rieles guía (alturas 1 a 4/5), según el modelo. La altura 1 se utiliza en combinación con el calor inferior. Las dos alturas superiores se utilizan principalmente para la función de grill.
- Coloque la rejilla de horno, la bandeja o la vaporera en el hueco entre los deslizadores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

Accesorios

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

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

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

Accesorios que se pueden suministrar con su electrodoméstico (según el modelo)	
	<p>Bandeja de horno esmaltada: para repostería y pasteles.</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 de horno 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 asados de carne y 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 cristal para pasteles: para horno y microondas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NO adecuada para limpieza por pirólisis.
	<p>Vaporera sin perforar: 40 mm de profundidad (útil para recuperar la humedad durante cocciones 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.

Accesorios que se pueden suministrar con su electrodoméstico (según el modelo)	
	Vaporera perforada: 40 mm de profundidad (útil para ajustes con 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.
	Culisensor; se puede utilizar para medir la temperatura interna del plato. Cuando se alcanza la temperatura deseada, el proceso de cocción se detiene automáticamente.

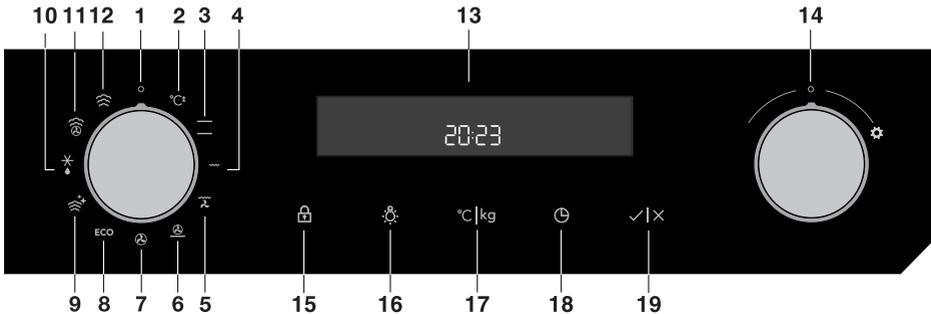
Puerta

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

Ventilador de refrigeración

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

Panel de control



1. Mando de función (en posición «Apagado»)
2. Precalentamiento rápido
3. Calentador superior e inferior
4. Parrilla
5. Grill con ventilador
6. Aire caliente y calentador inferior
7. Aire caliente
8. Cocina eco
9. Limpieza
10. Descongelación
11. Vapor combinado
12. Vapor
13. Pantalla de información de cocción y reloj
14. Gselector de ajustes (-/+)
15. Tecla de bloqueo infantil
16. Tecla de encendido/apagado de la iluminación del horno
17. Tecla de temperatura/peso
18. Tecla del temporizador electrónico
19. Tecla de INICIO/PARADA



Los símbolos de los sistemas de cocción pueden encontrarse en el selector o en el panel frontal (dependiendo del modelo del electrodoméstico)

Las teclas responderán mejor si las toca con la mayor superficie posible de su dedo. Cada vez que se pulsa una tecla se emite una breve señal acústica.

Antes de usar el electrodoméstico por primera vez

- Antes del primer uso retire todos los componentes del horno, incluyendo cualquier equipo de transporte. Limpiar todos los accesorios y utensilios con agua tibia y detergente normal. No utilice ningún limpiador abrasivo.
- Antes de usar el horno por primera vez, caliéntelo sin ningún tipo de alimento, en el sistema »calentador superior e inferior«, a una temperatura de 200°C durante aproximadamente una hora. Se desprenderá el olor característico de un »electrodoméstico nuevo«. Ventile bien la habitación durante el primer uso.

Encendido in configuración de la potencia de funcionamiento

Después de conectar su aparato, o después de un fallo prolongado en el suministro eléctrico, en la pantalla parpadeará »12:00« y el símbolo se iluminará.

Ajuste de la hora.

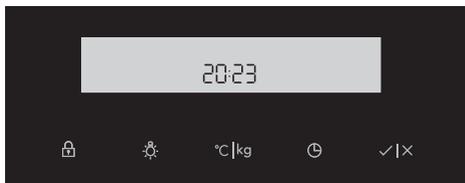
AJUSTE DEL RELOJ



Gire el SELECTOR DE AJUSTES (-/+) ajuste primero los minutos; a continuación el cursor cambiará a las horas. Después de tres segundos, se guardará el ajuste.



Si gira más el mando hacia la derecha o hacia la izquierda, los ajustes cambiarán más rápidamente.



Confirme pulsando INICIO/PARADA. Si no pulsa ninguna tecla durante los tres segundos siguientes, se guardará el ajuste automáticamente.



El horno funcionará también aunque el reloj no esté ajustado. Sin embargo, las funciones del temporizador no están disponibles en este caso (ver capítulo AJUSTE DE LAS FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR).

Después de unos segundos de inactividad, el aparato pasará a modo de espera.

CONFIGURACIÓN

Para cambiar la configuración, girar la perilla de configuración hacia la derecha y manténgala presionada durante tres segundos. Presionar el icono de inicio/parada /start/stop/ para desplazarse a través de configuraciones o parámetros. Para cambiar el parámetro, girar la perilla de configuración hacia la derecha o hacia la izquierda.

ILUMINACIÓN DEL VISUALIZADOR

Hay tres niveles de iluminación para elegir. La configuración predeterminada es medio. Puede ajustar los niveles girando la perilla.



Nivel de iluminación bajo



Nivel de iluminación medio



Nivel de iluminación máximo

VOLUMEN

La configuración predeterminada es volumen medio. Puede ajustar los niveles de volumen girando la perilla.



Bajo volumen



Volumen medio predeterminado



Volumen alto



Sonido apagado

DUREZA DEL AGUA (se aplica solo a hornos de vapor)

Antes de utilizar por primera vez, pruebe la dureza del agua.

Sumerja el papel indicador (suministrado con el aparato) durante 1 segundo en agua. Después de 1 minuto, lea los datos; ingrese el número de líneas en la máquina.

	4 líneas verdes	Blanda	Hrd 1
	1 línea roja	Ligeramente dura	Hrd 2
	2 líneas rojas	Medio dura	Hrd 3
	3 líneas rojas	Dura	Hrd 4
	4 líneas rojas	Muy dura	Hrd 5

Puede elegir entre cinco niveles diferentes de dureza del agua. La configuración predeterminada es el nivel 5. Puede cambiar la configuración girando la perilla.



DESCALCIFICACIÓN (aplica solo a hornos de vapor)

Puede activar el proceso de descalcificación girando la perilla para seleccionar »on« (encendido) ali »off (apagado), y luego confirmar la selección presionando la tecla de start/ stop /inicio/parada/. La configuración predeterminada es »on« (encendido).



1. PASO: Agregar un descalcificador en el depósito de agua.

2. PASO: El proceso de descalcificación ha finalizado.

Le rogamos drenar el líquido, enjuagar el depósito de agua y verter agua fresca para el proceso de enjuague.



3. PASO: Finalización. El proceso de enjuague está completo. Limpiar el depósito y limpiar el horno. Además, limpiar la espuma del filtro (consultar la sección LIMPIEZA DE LA ESPUMA DEL FILTRO).

FINALIZACIÓN

Presionar el icono de start/ stop /inicio/parada/ para salir del menú de configuración y volver al modo de espera. También puede girar la perilla de configuración hacia la izquierda durante 3 segundos o girar la perilla selectora del sistema para salir del menú de configuración.



Para cambiar la configuración, girar la perilla de configuración hacia la derecha y manténgala presionada durante tres segundos. Presionar el icono de inicio/parada /start/stop/ para desplazarse a través de configuraciones o parámetros. Para cambiar el parámetro, girar la perilla de configuración hacia la derecha o hacia la izquierda.



Después de una falla de energía o después de que se apaga el suministro eléctrico del aparato, la configuración de las funciones adicionales solo dura unos minutos. Luego, todas las configuraciones, excepto el volumen de audio y el bloqueo infantil, se restablecen a los ajustes de fábrica.

Elección del sistema de cocción

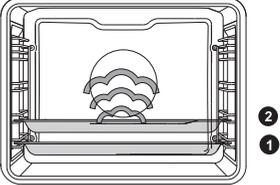
Gire el mando (izquierda y derecha) para seleccionar 0 SISTEMA DE COCCIÓN (ver tabla de programación).



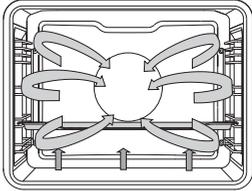
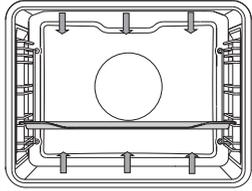
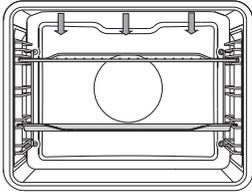
El icono seleccionado aparecerá en la pantalla. Los ajustes también pueden cambiarse durante el funcionamiento.

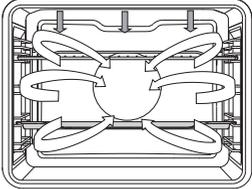
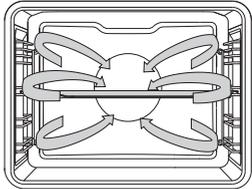
Descripción de las funciones principales

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

Función/ Temperatura predeterminada (°C)	Descripción	
 160 °C	Pre calentamiento rápido <ul style="list-style-type: none"> Con esta función, el horno alcanza en seguida la temperatura deseada. No utilice esta función si hay un plato dentro del horno. 	
	Descongelar <ul style="list-style-type: none"> Con esta función, el aire circula por medio del ventilador. El aire se calienta a una temperatura de 30 °C. Los platos se descongelan de manera rápida y eficiente. 	
 100 °C	Vapor <ul style="list-style-type: none"> Calentamiento por 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. Se dispone de subfunciones (consulte la tabla de funciones de vapor). 	

<p>Función/ Temperatura predeterminada (°C)</p>	<p>Descripción</p>	
<div data-bbox="157 316 230 389" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="157 400 230 424">160 °C</p>	<p data-bbox="300 309 482 333">Vapor combinado</p> <ul data-bbox="300 344 717 826" style="list-style-type: none"> • Calentamiento por 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, brioches, 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. • Se dispone de subfunciones (consulte la tabla de funciones de vapor combinado). 	<div data-bbox="736 312 986 501" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="1001 427 1016 448">2</p>
<div data-bbox="155 842 232 922" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="157 933 230 957">70 °C</p>	<p data-bbox="300 839 396 863">Limpieza</p> <ul data-bbox="300 874 717 1145" 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. 	
<div data-bbox="155 1161 232 1241" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="157 1252 230 1276">180 °C</p>	<p data-bbox="300 1158 430 1182">Aire caliente</p> <ul data-bbox="300 1193 717 1465" 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. 	<div data-bbox="736 1161 986 1350" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="1001 1278 1016 1299">2</p>

Función/ Temperatura predeterminada (°C)	Descripción	
 <p>200 °C</p>	<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>200 °C</p>	<p>Calor superior + Calor 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>230 °C</p>	<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. • Supervise el proceso de cocción en todo momento. El plato se puede quemar enseguida debido a la alta temperatura. • Se recomienda precalentar. 	

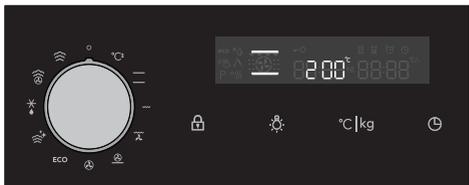
Función/ Temperatura predeterminada (°C)	Descripción	
 <p>170 °C</p>	<p>Grill grande + Ventilador</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento por medio de las resistencias superiores. El calor se distribuye por medio del ventilador. • Este modo se puede utilizar para cocinar al grill carne, 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. 	
 <p>180 °C</p>	<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 del horno. 	

Elección de los ajustes

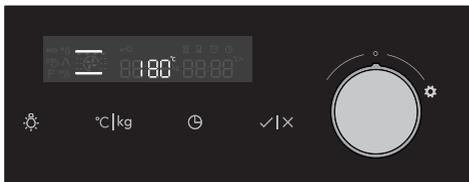
Cada sistema de cocción dispone de ajustes básicos o predeterminados que pueden ajustarse.

Para ello, pulse la tecla relevante (antes de pulsar la tecla INICIO/PARADA). Algunos ajustes no están disponibles en algunos sistemas; se emitirá una señal acústica en estos casos.

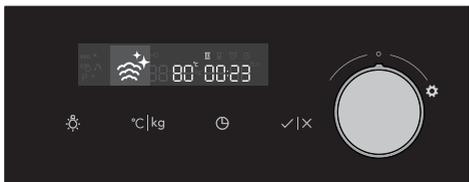
CAMBIO DE TEMPERATURA DEL HORNEADO Y FUNCIÓN DE VAPOR



Seleccionar MODO o SISTEMA DE HORNEADO. El icono seleccionado aparece en el visualizador y la TEMPERATURA PREESTABLECIDA parpadeará.



Seleccionar MODO o SISTEMA DE HORNEADO. El icono seleccionado aparece en el visualizador y la TEMPERATURA PREESTABLECIDA parpadeará.



Pulsar la tecla TEMPERATURA y TIEMPO, luego al girar la perilla se establecen estos dos parámetros.



La temperatura máxima está limitada con algunos sistemas.

Si selecciona un sistema combinado con vapor, primero debe seleccionar la temperatura y el tiempo deseados. Cuando se los confirma presionando la tecla START, aparece »int« en el visualizador y las columnas indican la intensidad del vapor (el ajuste predeterminado es »mid«, es decir, medio).

Con el botón derecho seleccionar entre los tres niveles de intensidad de vapor disponibles.

Al presionar la tecla START nuevamente se confirma la elección de la intensidad del vapor e inicia el programa combinado con vapor.

NIVELES DE INTENSIDAD DEL VAPOR



Baja intensidad de vapor



Intensidad media de vapor



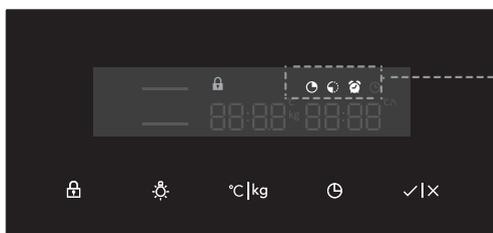
Alta intensidad de vapor

FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR

Primero gire el SELECTOR DEL SISTEMA DE COCCIÓN; a continuación, ajuste la temperatura. Toque varias veces la tecla TEMPORIZADOR para seleccionar el símbolo.

El icono de la función del temporizador seleccionada se encenderá y el tiempo de cocción de inicio/finalización regulable parpadeará en la pantalla. Otros iconos aparecerán atenuados.

Pulse la tecla de INICIO para comenzar el proceso de cocción. Se visualizará el TIEMPO DE COCCIÓN TRANSCURRIDO.



Pantalla de función del temporizador

**Ajuste del tiempo de cocción**

En este modo puede definir la duración de la preparación en el horno (tiempo de cocción). Establezca el tiempo de cocción deseado. Primero ajuste los minutos y después las horas. El icono y el tiempo de cocción se muestran en la unidad de pantalla.

**Configuración de inicio retardado**

En este modo puede especificar la duración del proceso de cocción (tiempo de cocción) y la hora a la que desea que finalice el proceso de cocción (hora de finalización). Asegúrese de que el reloj indica la hora actual.

Ejemplo:

Hora actual: mediodía

Tiempo de cocción: 2 horas

Fin de cocción: 6 pm

Primero, ajuste el tiempo de preparación (duración de la cocción), p.ej. 2 horas. La suma de la hora actual y del tiempo de preparación se muestra automáticamente (2 pm). Toque de nuevo el temporizador para seleccionar el símbolo TIEMPO DE COCCIÓN y programar la hora a la que desea que finalice la cocción (6 pm).

Pulse la tecla de INICIO para comenzar el proceso de cocción. El temporizador esperará hasta la hora de comenzar el proceso de preparación y el símbolo se encenderá. El horno se enciende automáticamente (a las 4 pm) y se detiene a la hora seleccionada (6 pm).

**Ajuste del avisador por minutos**

El avisador por minutos puede utilizarse independientemente del funcionamiento del horno. El máximo valor posible es 24 horas.

Durante el último minuto, el avisador por minutos se muestra en segundos.



Una vez finalizado este tiempo, el horno se detendrá automáticamente (fin de la cocción). Se escuchará una señal acústica que puede apagar tocando cualquier tecla. Después de un minuto, la señal acústica se detendrá automáticamente.

Todas las funciones del temporizador pueden cancelarse ajustando el tiempo a »0«.

Después de unos segundos de inactividad, el aparato pasará a modo de espera.

Selección de funciones adicionales

Activar/desactivar cada una de las funciones presionando la tecla o combinación de teclas correspondiente.



Algunos ajustes no están disponibles en algunos sistemas; se emitirá una señal acústica en estos casos.



Bloqueo para los niños

El bloqueo se activa presionando la tecla de bloqueo (CHILD LOCK). El icono de una llave inglesa se ilumina en el visualizador. Para desactivar el bloqueo para niños, toque esta tecla nuevamente. El icono en el visualizador se apagará.

Si la función de bloqueo para niños se activa cuando no hay un temporizador programado (solo se muestra el reloj), el horno no funcionará.

Si se activa el bloqueo después de haber configurado la función de temporizador, el horno funcionará normalmente, pero no puede cambiar la configuración.

Cuando se activa el bloqueo para niños, se cambian los sistemas, los métodos de cocción o las características adicionales no son posibles. El único cambio posible es apagar el funcionamiento girando la perilla a modo »0«. El bloqueo para niños permanece activo incluso cuando el horno ya está apagado. Para elegir un nuevo sistema (o modo de funcionamiento), primero debe apagarse el sistema de protección de bloqueo para niños.



Iluminación del horno

La iluminación del horno se enciende automáticamente cuando abre la puerta del horno o cuando el horno está encendido.

Al final del proceso de cocción, la iluminación permanece encendida durante otro minuto.

La iluminación dentro del horno se puede encender o apagar presionando la tecla LIGHT (luz).



Modo de espera

La iluminación de la pantalla se puede apagar automáticamente si no se usa durante 10 minutos.

Presionar las teclas LLAVE + TEMPORIZADOR para apagar la pantalla. Si alguna función del temporizador está activada, se muestra »OFF« (apagado) y el icono del reloj del programa se ilumina, lo que indica que la función del temporizador está activada.

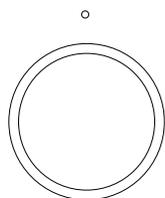
Comienzo del procedimiento de preparación

Presionar la tecla START/STOP para comenzar con el funcionamiento.



Apagado del horno

Gire el SELECTOR DE SISTEMA DE COCCIÓN a la posición »0«.



Tras la finalización del proceso de cocción, y después de que el horno se haya apagado, el descenso de temperatura se muestra hasta los 50 °C.

De la misma manera, se detienen y se cancelan todos los ajustes del temporizador. Se visualizará la hora (reloj). Después de un minuto de inactividad, el aparato pasará a modo de espera.



Después de usar el horno, se puede dejar un poco de agua en el canal de condensado (debajo de la puerta). Limpie el canal con una esponja o un trapo.

Función de vapor



Advertencia: Riesgo de quemaduras Deje la puerta cerrada durante las cocciones al vapor, ya que el vapor caliente se podría escapar si hubiera alguna abertura. La condensación dentro el horno aumentará al abrir la puerta.



Nota: Después de cocinar con una función de vapor, deje que el horno se enfríe y limpie el interior del horno con un paño húmedo.

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 los 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.

Llenado del depósito con agua

- Rellene siempre el depósito antes de utilizar una función de vapor.
 - Utilice agua del grifo limpia y fría, agua embotellada con minerales añadidos o agua destilada adecuada para el consumo.
1. Pulse la cubierta del depósito de agua para acceder al 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.

Uso de las funciones de cocción del electrodoméstico

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

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

Funciones o ajustes disponibles:

- la función (subfunción de horno);
- la temperatura del horno;
- el tiempo de cocción.

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



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

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

Al final de la cocción puede:

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

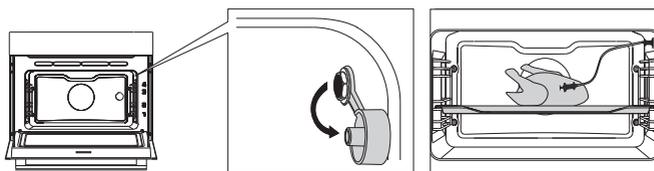
Cambio de los ajustes durante el proceso

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

Culisensor (si está disponible)

Si el culinarisensor está enchufado, se muestra la pantalla correspondiente y un pequeño icono identificativo junto al tiempo. El horno funciona hasta que los alimentos alcanzan la temperatura interna establecida. La temperatura interna se mide por medio de la sonda de temperatura.

1. Quite la tapa de goma de la toma eléctrica (esquina superior derecha de la cavidad del horno).
2. Coloque el conector del culinarisensor en la conexión e insértelo completamente en el alimento.



Se muestra el icono y la pantalla del culisensor.

3. Ajuste la función y la temperatura. En lugar del tiempo, debe establecer la temperatura interna (entre 30 y 100 °C).
4. Para iniciar el proceso, pulse la tecla de confirmación.
5. Durante la cocción, se muestra el aumento de la temperatura interna (la temperatura interna deseada se puede ajustar durante el proceso de cocción).
6. Cuando se alcanza la temperatura interna establecida, el proceso de cocción se detiene. Se emite una señal acústica, que se puede apagar con cualquier tecla. Al cabo de un minuto, la señal acústica se apaga automáticamente. Aparece en la pantalla la hora actual.



¡Atención!

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

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.

Función de limpieza (limpieza al vapor)

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

Uso de la limpieza al vapor

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

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



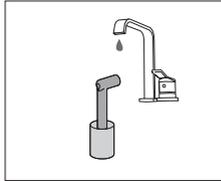
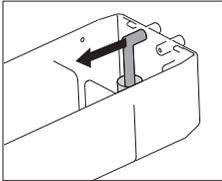
No abra la puerta durante el programa de limpieza.

MANTENIMIENTO

Limpieza del filtro del depósito de agua

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

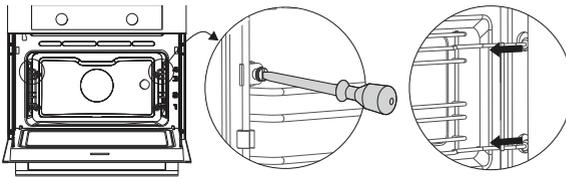
1. Extraiga el tubo de succión con el filtro.
2. Límpielo bajo el grifo y vuelva a colocarlo en su lugar. Asegúrese de que el filtro toca la base del depósito de agua.



Extracción y limpieza de los rieles guía

Utilice productos de limpieza convencionales para limpiar los rieles guía.

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



Sustitución de la lámpara del horno



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



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

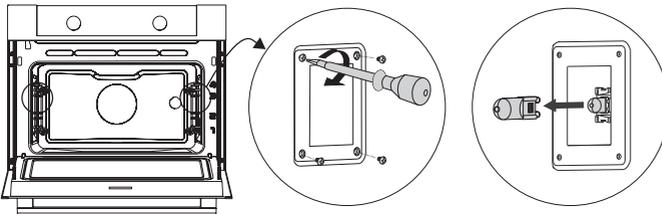


Para desconectar el electrodoméstico del suministro eléctrico, retire el enchufe de la toma o apague el interruptor en la caja de fusibles.

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

3. Extraiga los cuatro tornillos del panel de cubierta. Retire el panel de cubierta, el cristal y el anillo de sellado.
4. Retire la bombilla halógena defectuosa y reemplácela por una nueva.
5. Sustituya el panel de cubierta, el cristal y el anillo de sellado.

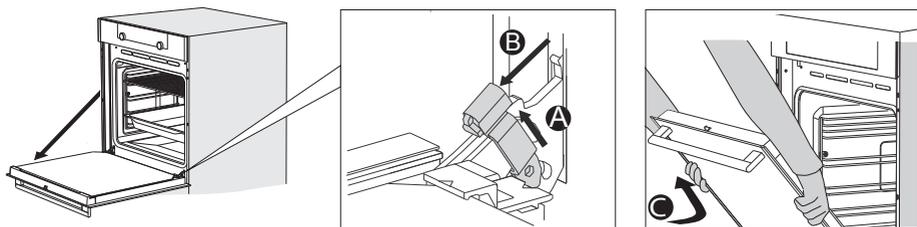
Atención: El anillo de sellado debe caber perfectamente en el hueco de la pared del horno.



Retirada e instalación de la puerta del horno

Mantenga alejados los dedos de las bisagras de la puerta del horno. Las bisagras se accionan mediante resortes que pueden causar daños cuando se repliegan. Asegúrese de que se han aplicado correctamente los pestillos de las bisagras para bloquearlas.

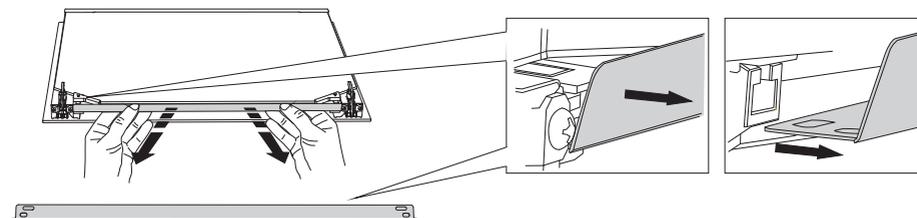
Retirada de la puerta del horno



1. Abra la puerta del horno hasta la posición completamente abierta.
2. Levante ambos pestillos de las bisagras (A) y muévalos hacia el horno (B). Las bisagras se bloquearán en la posición de 45°.
3. Cierre suavemente la puerta hasta que alcance un ángulo de 45°.
4. Levante la puerta e inclínela hacia el horno para quitarla (C). Las bisagras deben estar sacadas de las ranuras del horno.

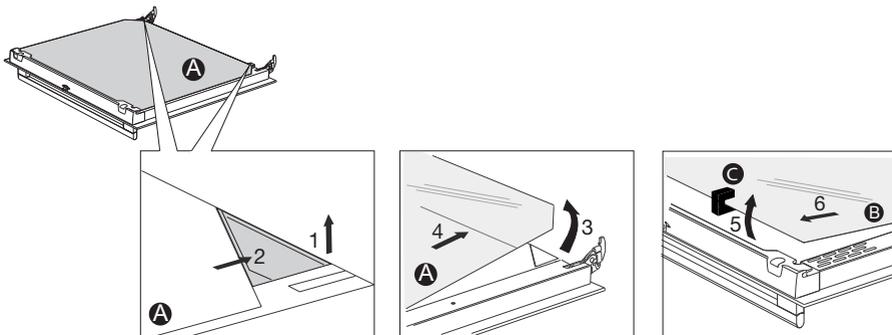
Retirada e instalación del cristal de la puerta del horno

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

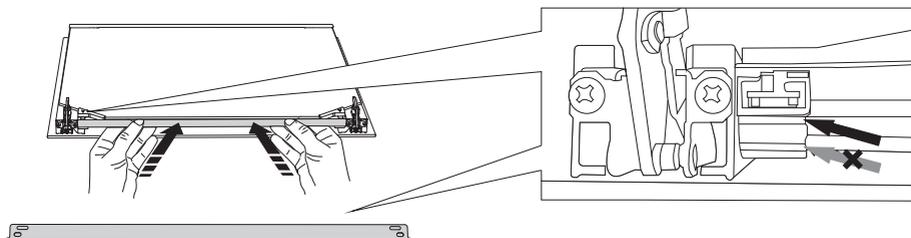


MANTENIMIENTO

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



Instale el cristal en orden inverso.



Instalación de la puerta del horno

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

Si la puerta no se abre o cierra correctamente, cerciúrese de que las bisagras estén bien colocadas en las ranuras.

General

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

Los alimentos quedan crudos.

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

Los alimentos se cocinan poco o demasiado.

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

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

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

Se producen chispas en el horno.

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

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

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

Se forma condensación en el horno.

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

El ventilador sigue funcionando después de apagar el horno.

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

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

- Esto es algo normal.

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

- Esto es algo normal.

FALLOS DE FUNCIONAMIENTO

El vapor se escapa por la puerta o las ventilaciones.

- Esto es algo normal.

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

- Esto es algo normal.

El interruptor suele apagarse.

- Consulte con el servicio técnico.

La pantalla 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 póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de ASKO.

Cuando llame, tenga a mano la siguiente información:

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



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

Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje

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

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

- cartón;
- película de polietileno (PE);
- Poliestireno exento de CFC (espuma PS dura).

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



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

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

Declaración de conformidad



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



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

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

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

 **ASKO**



861444

es (10-22)