



Instrucciones de uso

HORNO

OT8637A / BO6CO4I3-42

OT8637S / BO6CO4I3-42

OT8637B / BO6CO4I3-42

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
Ajustes del horno	13
Elección de los ajustes	17
Selección de funciones adicionales	19
Iniciar el proceso de cocción	21
Apagado del horno	21

Funcionamiento

Sensor de cocción	22
-------------------	----

Mantenimiento

Limpieza del horno	24
Retirar y limpiar los rieles guía.	24
Desmontar e instalar la puerta del horno	25
Desmontar la ventana del horno	26
Función de limpieza «Aqua Clean»	27
Reemplazar la bombilla del horno	28

Fallos de funcionamiento

General	29
---------	----

Aspectos medioambientales

Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje	31
---	----

Introducción

Felicitaciones por la compra de este horno ASKO. Este producto está diseñado para ofrecer una usabilidad óptima. El horno cuenta con una amplia gama de configuraciones que le permitirán seleccionar el método correcto de cocción cada vez que lo utilice.

Este manual le mostrará la mejor forma de utilizar el horno.

Además de la información sobre el funcionamiento del horno, también encontrará información básica que podría resultarle útil cuando utilice el aparato.



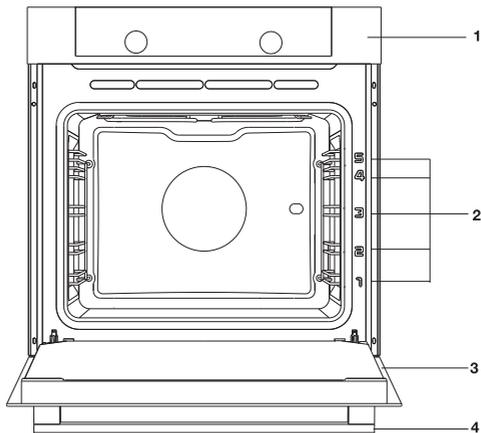
¡Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones de seguridad entregadas aparte!

Lea este manual antes de comenzar a usar el aparato y guárdelo en un lugar seguro para futuras consultas.

Las instrucciones de instalación se suministran por separado.

Descripción del electrodoméstico

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



Rieles guía/Rieles guía telescópicos

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

SU HORNO

Accesorios

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

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

Accesorios que se pueden suministrar con su electrodoméstico (según el modelo)	
	Bandeja de horno esmaltada: para repostería y pasteles. <ul style="list-style-type: none">• No utilice la bandeja de horno esmaltada para funciones de microondas.• Adecuada para limpieza por pirólisis.
	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. <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.
	Bandeja de horno profunda esmaltada: para asados de carne y cocción de masas húmedas. <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.
	Bandeja de cristal para pasteles: para horno y microondas. <ul style="list-style-type: none">• NO adecuada para limpieza por pirólisis.
	Culisensor; se puede utilizar para medir la temperatura interna del plato. Cuando se alcanza la temperatura deseada, el proceso de cocción se detiene automáticamente.

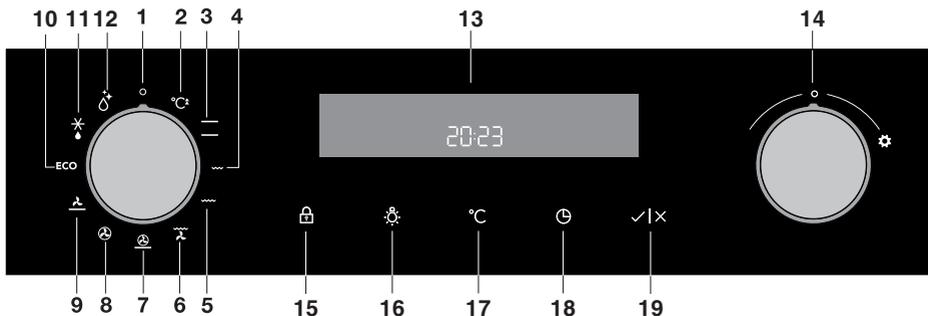
Puerta

- 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.
- Este horno tiene un «sistema de cierre suave de puerta». Cuando usted cierra la puerta del horno, este sistema amortigua el movimiento desde cierto ángulo y permite un cierre silencioso.

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. Apagado
2. Precalentamiento rápido
3. Calor superior + calor inferior
4. Parrilla pequeña
5. Parrilla grande
6. Parrilla con ventilador
7. Aire caliente + calor inferior
8. Aire caliente
9. Calor inferior con ventilador
10. Cocina ECO
11. Descongelar
12. Limpieza «Aqua Clean»
13. Pantalla (temporizador e información de la cocción)
14. Dial de selección
15. Seguro para niños
16. Luz del horno
17. Temperatura
18. Temporizador
19. Start/Stop



Nota:

Para obtener la mejor respuesta táctil, toque los botones con la parte central de la yema del dedo. Cada vez que presione un botón durante el uso del aparato, escuchará un breve sonido.

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.

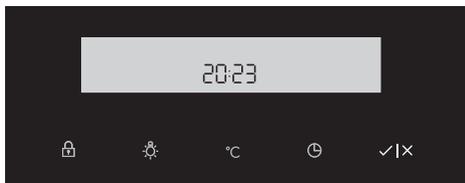
AJUSTE DEL RELOJ



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.

CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

Puede modificar los ajustes del reloj cuando no hay una función de temporizador activada.

Pulse la tecla  para ajustar la hora actual. Confirme con la tecla START/ STOP.CHANGING.

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



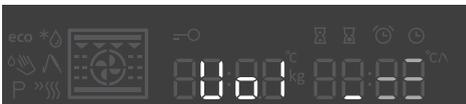
Nivel de iluminación medio



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

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.



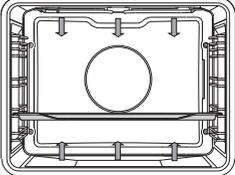
Para cambiar la configuración, girar la perilla de configuración hacia la derecha y manténgala presionada durante tres segundos. Presionar el icono de inicio/parada /start/stop/ para desplazarse a través de configuraciones o parámetros. Para cambiar el parámetro, girar la perilla de configuración hacia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

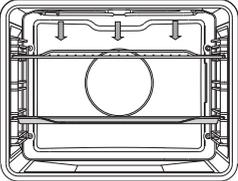
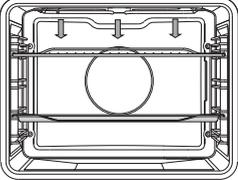
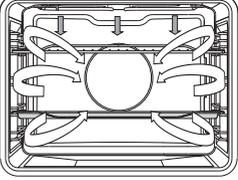


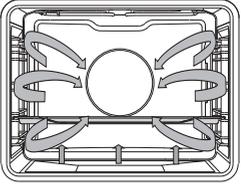
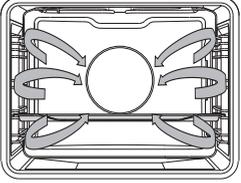
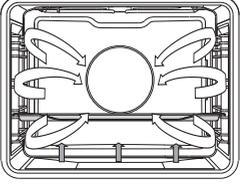
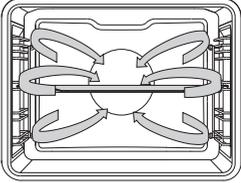
Después de una falla de energía o después de que se apaga el suministro eléctrico del aparato, la configuración de las funciones adicionales solo dura unos minutos. Luego, todas las configuraciones, excepto el volumen de audio y el bloqueo infantil, se restablecen a los ajustes de fábrica.

Ajustes del horno

Utilice esta tabla para seleccionar la función de horno adecuada. También debe consultar las instrucciones de cocción proporcionadas en los empaques de los alimentos.

Función/Temp. recomendada °C	Descripción	
 <p>160 °C</p>	<p>Pre calentamiento rápido</p> <p>Utilice esta función para calentar el horno rápidamente a la temperatura deseada.</p> <p>¡Esta función no es adecuada para cocinar alimentos!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gire el selector de función del horno a la posición de «pre calentamiento rápido». <i>Se mostrará la temperatura establecida anteriormente. Puede modificar esta temperatura.</i> <p>Nota:</p> <p>El pre calentamiento comenzará después de que haya encendido el horno con el botón «start/stop».</p> <p>El pre calentamiento estará completo cuando se haya alcanzado la temperatura establecida y escuche una señal.</p>	
 <p>200 °C</p>	<p>Calor superior + calor inferior</p> <p>El calor es generado por las resistencias ubicadas en la parte superior e inferior del aparato. Este ajuste es adecuado para hornear y asar de forma tradicional.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La bandeja para hornear o la rejilla para asar se suele colocar en el nivel 2. • Se recomienda pre calentarlo el horno. 	

Función/Temp. recomendada °C	Descripción	
 <p data-bbox="150 373 218 395">240 °C</p>	<p data-bbox="283 284 449 306">Parrilla pequeña</p> <p data-bbox="283 320 695 371">Los alimentos se calientan con el elemento «grill» o parrilla.</p> <ul data-bbox="283 379 703 587" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="283 379 673 464">• Para asar, la parrilla se coloca generalmente en el nivel 4 y la bandeja para hornear en el nivel 2. <li data-bbox="283 472 703 557">• Vigile el proceso de cocción. Si el horno funciona a altas temperaturas, la carne se puede quemar rápidamente. <li data-bbox="283 564 673 587">• Precaliente el horno durante 5 minutos. 	
 <p data-bbox="150 692 218 715">240 °C</p>	<p data-bbox="283 603 434 625">Parrilla grande</p> <p data-bbox="283 639 695 874">El calor proviene del elemento calefactor superior y del «grill» o parrilla. Esta configuración es particularmente útil para aquellos platos y alimentos horneados que requieren una buena corteza inferior o un dorado. Use esta función inmediatamente antes de finalizar el tiempo de horneado o asado.</p> <ul data-bbox="283 882 706 967" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="283 882 706 967">• Para asar, coloque la rejilla del horno en el cuarto nivel del riel guía y la bandeja para hornear en el segundo nivel. 	
 <p data-bbox="150 1075 218 1098">170 °C</p>	<p data-bbox="283 986 482 1008">Parrilla + ventilador</p> <p data-bbox="283 1023 714 1193">El ventilador distribuye el calor generado por el elemento calefactor superior. Puede utilizar esta función para asar carnes, pescados, aves y verduras. Le dará a los alimentos una textura crujiente sin necesidad de darles la vuelta.</p> <ul data-bbox="283 1201 703 1409" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="283 1201 673 1286">• Para asar, la parrilla se coloca generalmente en el nivel 4 y la bandeja para hornear en el nivel 2. <li data-bbox="283 1294 703 1378">• Vigile el proceso de cocción. Si el horno funciona a altas temperaturas, la carne se puede quemar rápidamente. <li data-bbox="283 1386 673 1409">• Precaliente el horno durante 5 minutos. 	

Función/Temp. recomendada °C	Descripción	
 <p>200 °C</p>	<p>Aire caliente + calor inferior</p> <p>La comida se calienta usando una combinación de aire caliente y calor inferior. Esta configuración se utiliza para obtener alimentos crujientes y dorados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La bandeja para hornear o la rejilla para asar se suele colocar en el nivel 2. • Se recomienda precalentar el horno. 	
 <p>180 °C</p>	<p>Aire caliente</p> <p>Los alimentos se calientan con el aire caliente proveniente del ventilador y la resistencia que se encuentra en la parte de atrás del horno. Esta configuración proporciona un calentamiento uniforme y es ideal para hornear.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloque la bandeja en el nivel 2. • Se recomienda precalentar el horno. 	
 <p>180 °C</p>	<p>Calor inferior + ventilador</p> <p>La resistencia inferior calienta el plato y el ventilador distribuye el calor. Esta configuración se utiliza para hornear masas con levadura y 2 para conservar frutas y hortalizas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloque la bandeja en el nivel 2. • Se recomienda precalentar el horno. 	
 <p>180 °C</p>	<p>Cocina ECO</p> <p>En este modo, se optimiza el consumo de energía durante el proceso de cocción. Esta configuración se utiliza para asar carne y hornear pasteles. Mediante el aprovechamiento del calor residual, este ajuste proporciona un consumo energético reducido (clase de eficiencia energética de acuerdo con EN 60350-1). En esta configuración, no se muestra la temperatura real dentro del horno.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloque la bandeja en el nivel 3. 	

Función/Temp. recomendada °C	Descripción	
	<p>Descongelar</p> <p>En la función de descongelación, el ventilador hace circular el aire. No se enciende ningún elemento térmico. Utilice esta función para descongelar lentamente platos congelados (pasteles, bollos, galletas, pan, panecillos y frutas congeladas).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si lo prefiere, configure un tiempo de descongelamiento diferente presionando el «botón de temporizador» y estableciendo el tiempo deseado con el «dial de selección». • Una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación, dé la vuelta a los alimentos, revuelva la comida o divida trozos grandes que han sido congelados juntos. 	
 <p>70 °C</p>	<p>Limpieza «Aqua Clean»</p> <p>Solo el calentador inferior irradiará calor. Utilice esta función para eliminar manchas y restos de comida del horno. El programa dura 30 minutos.</p>	

Cada función del horno tiene una serie de configuraciones básicas o estándar que usted puede ajustar.



Puede ajustar las configuraciones presionando el botón correspondiente (antes de presionar el botón «start/stop»). Algunas configuraciones no están disponibles para todos los programas. Si este es el caso, escuchará una señal sonora.

Ajustar la temperatura de cocción

- Gire el «dial de función del horno» hasta la función deseada.
- El pictograma seleccionado aparecerá en la pantalla y la temperatura establecida anteriormente parpadeará.
- Presione el «botón de temperatura». Ajuste el horno a la temperatura deseada utilizando el «dial de selección».

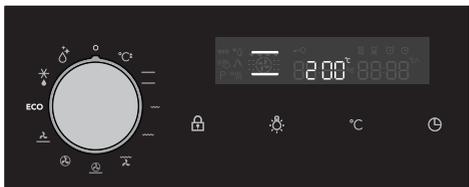
Elección de los ajustes

Cada sistema de cocción presenta configuraciones básicas o predeterminadas que se pueden ajustar.

Ajuste las configuraciones presionando la tecla correspondiente (antes de presionar la tecla START/STOP).

Ciertas configuraciones no están disponibles en algunos programas; una señal acústica le indicará si esto es así.

CAMBIAR LA TEMPERATURA DE COCCIÓN



Seleccione el SISTEMA DE COCCIÓN. El icono seleccionado aparecerá en la pantalla y la TEMPERATURA PREESTABLECIDA parpadeará.



Toque la TECLA DE TEMPERATURA. Gire el MANDO DE AJUSTES (-/+) y elija la temperatura deseada.



La temperatura máxima está limitada para algunos sistemas.

Cuando encienda el aparato presionando la tecla START, el símbolo °C parpadeará en la pantalla hasta que se alcance el valor deseado.

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).

5sek °C

Señal acústica

Se podrá ajustar el volumen de la señal sonora cuando no haya ninguna función del temporizador activada (solo se muestra la hora). Presione la tecla TEMPERATURA/POTENCIA y manténgala presionada durante 5 segundos. En la pantalla aparecerán dos barras completamente iluminadas. Gire el MANDO DE AJUSTES (-/+) para elegir uno de los tres niveles de volumen (una, dos o tres barras). Una vez transcurridos tres segundos, el ajuste será guardado automáticamente y aparecerá la hora del día.

5sek

Reducir el contraste de la pantalla

El mando selector del sistema de cocción debe estar en la posición «0». Presione la tecla ILUMINACIÓN y manténgala presionada durante 5 segundos. En la pantalla aparecerán dos barras completamente iluminadas. Gire el MANDO DE AJUSTES (-/+) para regular el atenuador de la pantalla (una, dos o tres barras). Después de tres segundos, la configuración se guardará automáticamente.



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.



Después de un corte de energía o tras apagar el aparato, los ajustes de funciones adicionales permanecerán almacenados solo por algunos minutos. Luego, todos los ajustes, excepto la señal acústica y el seguro para niños, se restablecerán a los valores predeterminados de fábrica.

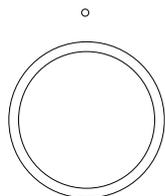
Iniciar el proceso de cocción

Inicie el proceso de cocción presionando la tecla START/STOP y manteniéndola presionada por un tiempo.



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.

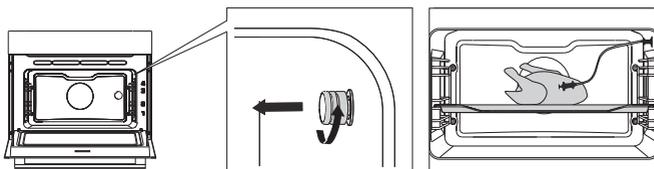


Después de usar el horno, se puede dejar un poco de agua en el canal de condensado (debajo de la puerta). Limpie el canal con una esponja o un trapo.

Sensor de cocción

Si el sensor de cocción está conectado, se mostrará su pantalla correspondiente y un pequeño icono. El horno funcionará hasta que la parte central de los alimentos alcance la temperatura programada. La temperatura interior se mide con una sonda medidora de temperatura.

1. Enrosque la cubierta de metal desde el punto de conexión (en la esquina superior delantera de la pared de la derecha).
2. Coloque el enchufe del sensor en la conexión e insértelo completamente en la comida.



La pantalla mostrará la pantalla y el icono del sensor de cocción.

3. Configure la función y la temperatura. En lugar del tiempo, debe configurar la temperatura interior deseada (entre 30 y 100 °C).
4. Inicie la cocción presionando el botón «start/stop».
5. Durante la cocción, se mostrará la temperatura ascendente en el interior de los alimentos (la temperatura deseada se puede modificar durante el proceso de cocción).
6. Cuando se alcance la temperatura interior establecida, el proceso de cocción se detendrá. Escuchará una señal acústica, que puede apagar presionando cualquier botón. Después de un minuto, la señal acústica se apagará automáticamente. En la pantalla aparecerá la hora actual.



- **Siempre coloque la totalidad del sensor de metal en el plato.**
- **¡Atención! Una vez finalizada la cocción, no olvide volver a colocar la tapa de metal en la conexión del sensor.**
- **Utilice el sensor de cocción únicamente en su horno.**
- **Asegúrese de que el sensor de cocción no entre en contacto con la resistencia durante la cocción.**
- **El sensor estará extremadamente caliente después del proceso de cocción. ¡Tenga cuidado! Evite quemaduras.**

Valores de temperatura interna recomendados

Res		
Filete/solomillo	medio	55 - 58 °C
Carne asada	medio	55 - 60 °C
Bistec de res	bien cocido	85 - 90 °C
Carne asada	bien cocido	80 - 85 °C

FUNCIONAMIENTO

Res guisada	bien cocido	90 °C
Cerdo		
Pezuña/pata	bien cocido	75 °C
Pezuña/pata	ligeramente rosado	65 - 68 °C
Lomo de cerdo	ligeramente rosado	65 - 70 °C
Paleta de cerdo	bien cocido	75 °C
Panceta de cerdo/rellena	bien cocido	75 - 80 °C
Panceta de cerdo	bien cocido	80 - 85 °C
Pezuña de cerdo asada	bien cocido	80 - 85 °C
Pezuña de cerdo	bien cocido	80 - 85 °C
Jamón cocido	muy tierno	64 - 68 °C
Costillas de Kassel	bien cocido	65 °C
Jamón empanado		65 - 68 °C
Tenera		
Lomo de ternera	ligeramente rosado	58 - 65 °C
Pezuña/pata de ternera	bien cocido	78 °C
Riñones fritos	bien cocido	75 - 80 °C
Asado de ternera/paleta	bien cocido	75 - 80 °C
Pata de ternera	bien cocido	75 - 78 °C
Cordero		
Lomo de cordero	rosado	65 - 70 °C
Lomo de cordero	bien cocido	80 °C
Pezuña de cordero	rosado	70 - 75 °C
Pata de cordero		82 - 85 °C
Cordero		
Pata de cordero	rosado	60 - 62 °C
Pata de cordero	bien cocido	68 - 75 °C
Lomo de cordero	rosado	54 - 58 °C
Lomo de cordero	bien cocido	68 - 75 °C
Paleta de cordero	bien cocido	78 - 85 °C
Aves		
Pollo	bien cocido	85 °C
Ganso/pato	bien cocido	90 - 92 °C
Pavo	bien cocido	80 - 85 °C
Pastelería, etc.		
Pasteles		72 - 85 °C
Terrinas		60 - 70 °C
Pescados		
Salmón	tierno	60 °C
Filete de pescado		62 - 65 °C
Pescado entero		65 °C
Terrina		62 - 65 °C

Limpieza del horno

Limpie el horno regularmente para evitar que se acumulen grasas y restos de alimentos, especialmente en las superficies interiores y exteriores, la puerta y la junta.

- Limpie las superficies exteriores con un paño suave, agua tibia y jabón. Luego, pase un paño limpio y húmedo y seque las superficies.
- Elimine salpicaduras y manchas de las superficies interiores con un paño enjabonado. Luego, pase un paño limpio y húmedo y seque las superficies.
- Limpie la parte interior del horno



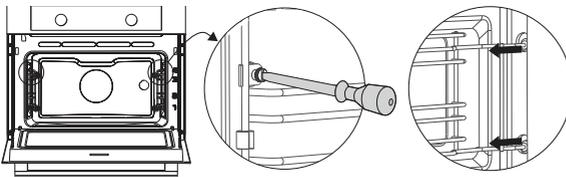
Importante

- Procure que NO ingrese agua en los conductos de ventilación.
- NUNCA use materiales de limpieza abrasivos o solventes químicos.
- Asegúrese de que la junta de la puerta se mantenga limpia SIEMPRE.
- Esto evitará la acumulación de suciedad y le permitirá cerrar la puerta correctamente.

Retirar y limpiar los rieles guía.

Limpie las guías utilizando únicamente productos de limpieza convencionales.

- Quite los tornillos con un destornillador.
- Retire las guías de los agujeros que se encuentran en la pared trasera.



Desmontar e instalar la puerta del horno

Mantenga los dedos alejados de las bisagras de la puerta. Las bisagras están accionadas por muelles y pueden causar lesiones si se contraen.

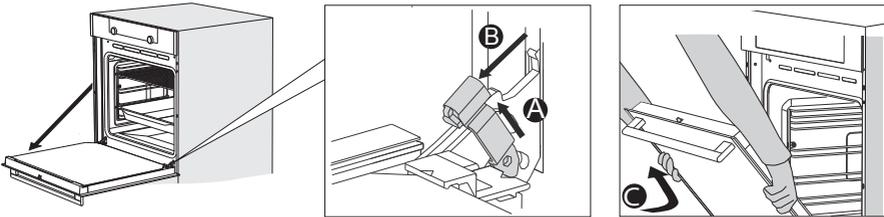
Asegúrese de que los pestillos de las bisagras estén colocados correctamente para bloquearlas.

Desmontar la puerta del horno

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

Las bisagras quedarán bloqueadas a 45°.

3. Cierre suavemente la puerta hasta que alcance un ángulo de 45°.
4. Retire la puerta levantándola e inclinándola hacia el horno (C). Las bisagras deben salir de las ranuras del horno.



Instalar la puerta del horno

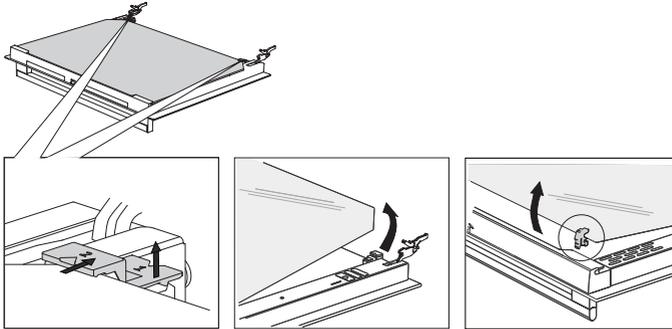
5. Sostenga la puerta en un ángulo aproximado de 45° frente al horno.
6. Inserte las bisagras en las ranuras y asegúrese de que ambas estén correctamente ubicadas.
7. Abra la puerta hasta su posición completamente abierta.
8. Levante los dos pestillos de las bisagras y muévalos hacia el horno.
9. Cierre suavemente la puerta del horno y asegúrese de que se cierre correctamente.

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

Desmontar la ventana del horno

Puede limpiar el interior del vidrio de la puerta del horno, pero para hacerlo, debe desmontarlo. En primer lugar, retire la puerta del horno (vea el capítulo «Desmontar la puerta del horno»).

- Levante ligeramente los soportes ubicados a la izquierda y a la derecha de la puerta (hasta el marcador 1 en el soporte) y sepárelo ligeramente del vidrio (hacia el marcador 2 en el soporte).
- Sujete el vidrio por la parte inferior y levántelo con cuidado para sacarlo del soporte.
- Puede desmontar el tercer vidrio interior (dependiendo del modelo) levantándolo con cuidado y retirándolo. También debe retirar los sellos de goma que se encuentran alrededor del vidrio.



Para volver a colocar el panel de vidrio siga el orden inverso. Las marcas (semicírculo) de la puerta y el cristal deben quedar superpuestas.

Función de limpieza «Aqua Clean»

Con Aqua Clean y un paño húmedo, podrá eliminar fácilmente la grasa y la suciedad de las paredes del horno.

Usar Aqua Clean

Utilice Aqua Clean solo después de que el horno se haya enfriado por completo. Es más difícil eliminar la suciedad y la grasa si el horno está caliente.



El programa dura 30 minutos.

Después de 30 minutos, los restos de comida en las paredes esmaltadas estarán lo suficientemente empapados para poder eliminarlos con un paño húmedo.

1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Vierta 0,15 litros de agua en el fondo del horno.
3. Seleccione «Aqua Clean» con el mando selector de funciones.
4. Presione el botón de confirmación para iniciar la limpieza con Aqua Clean.



Tenga en cuenta: No debe abrir la puerta durante el programa de limpieza.

Reemplazar la bombilla del horno



La bombilla incorporada en este electrodoméstico es adecuada únicamente para la iluminación del mismo. Esta bombilla no es adecuada para la iluminación de ambientes domésticos.

La bombilla (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) es un artículo de consumo y, por lo tanto, no está cubierta por la garantía. En primer lugar, retire la bandeja para hornear, la rejilla del horno y los rieles guía.



¡Corte la circulación de energía hacia el aparato retirando el enchufe de la toma de corriente o apagando la caja de fusibles!

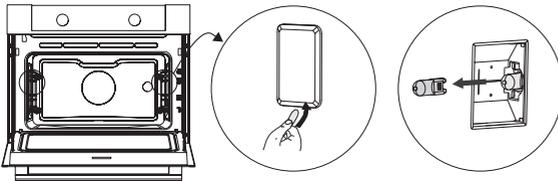
¡Tenga en cuenta que la bombilla puede estar muy caliente! Use protección para retirar la bombilla.

Bombilla de la pared trasera

1. Gire la tapa hacia la izquierda para quitarla.
2. Desenrosque la bombilla.

Bombilla de la pared lateral

3. Utilice un destornillador de punta plana para quitar la cubierta de la lámpara.
4. Tenga cuidado de no dañar la superficie esmaltada.
5. Desenrosque la bombilla.



General

Si tiene problemas con su horno, pruebe las siguientes soluciones. Quizás se ahorre el tiempo y el esfuerzo de hacer una llamada telefónica innecesaria al servicio de atención al cliente.

La comida no está cocida

- Compruebe que ha ajustado el temporizador y que ha pulsado el «botón start».
- Cierre la puerta correctamente.
- Compruebe que no se haya fundido un fusible y se haya activado un disyuntor.

La comida está demasiado cocida o poco cocida

- Compruebe que ha configurado el tiempo de cocción correcto.
- Compruebe que ha ajustado la temperatura.

La pantalla se reinicia después de un corte de energía

- Desconecte y vuelva a conectar el enchufe a la toma de corriente.
- Vuelva a configurar la hora.

Hay condensación en el interior del horno.

- Esto es normal. Limpie el horno con un paño después de usarlo.

El ventilador sigue funcionando después de que el horno se ha apagado.

- Esto es normal. Una vez que haya apagado el horno, el ventilador de refrigeración podría seguir funcionando durante un tiempo.

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

- Esto es normal.

Se refleja la luz en la puerta y en el exterior del aparato

- Esto es normal.

Sale un poco de vapor por la puerta o las rejillas de ventilación

- Esto es normal.

Se escuchan chasquidos cuando el horno está funcionando, especialmente durante la descongelación

- Esto es normal.

Almacenamiento y reparación del horno

Las reparaciones solo pueden ser realizadas por un técnico de servicio calificado.

Si necesita un servicio de mantenimiento, desconecte el enchufe de la toma de corriente y comuníquese con el servicio de atención al cliente de ASKO.

Cuando llame, tenga a mano la siguiente información:

- El número de modelo y el número de serie (indicados en el interior de la puerta del horno)
- Los datos de la garantía
- Una descripción clara del problema

Si tiene que guardar el horno temporalmente, busque un lugar limpio y seco, ya que el polvo y la humedad podrían dañar el aparato.

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.

CE 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**



871612

es (10-22)