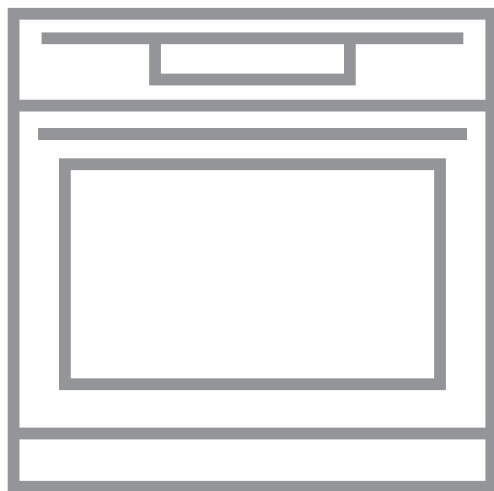


► BSE788380B
BSE788380M
BSK788380M

ES Manual de instrucciones
Horno de vapor

USER MANUAL



AEG

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes.

Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registreaeg.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

www.aeg.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	5
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables.....	5
1.2 Seguridad general.....	5
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	7
2.1 Instalación.....	7
2.2 Conexión eléctrica.....	8
2.3 Uso.....	8
2.4 Mantenimiento y limpieza.....	9
2.5 Cocción al vapor.....	9
2.6 Luces interiores.....	10
2.7 Asistencia.....	10
2.8 Eliminación.....	10
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	11
3.1 Resumen general.....	11
3.2 Accesorios.....	11
4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO.....	13
4.1 Panel de control.....	13
4.2 Pantalla.....	13
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	16
5.1 Limpieza inicial	16
5.2 Conexión por primera vez.....	16
5.3 Conexión inalámbrica.....	16
5.4 Precalentamiento inicial.....	17
5.5 Cómo configurar: Dureza del agua.....	17
6. USO DIARIO.....	19
6.1 Cómo configurar: Funciones de cocción.....	19
6.2 Cómo configurar: Steamify - Función de cocción de vapor.....	19
6.3 Cómo configurar: Cocción asistida.....	21
6.4 Funciones de cocción.....	21
6.5 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	24
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	25
7.1 Descripción de funciones de reloj.....	25
7.2 Cómo configurar: Funciones de reloj.....	25
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....	28
8.1 Inserción de accesorios.....	28
8.2 Utilización de los carriles telescópicos.....	28
8.3 Sonda térmica.....	29
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	32
9.1 Cómo guardar:Favoritos.....	32
9.2 Bloqueo función.....	32
9.3 Desconexión automática.....	32
9.4 Ventilador de enfriamiento.....	33
10. CONSEJOS.....	34
10.1 Recomendaciones de cocción.....	34

10.2 Horneado húmedo + ventilador.....	34
10.3 Horneado húmedo + ventilador. accesorios recomendados.....	35
10.4 Tablas de cocción para organismos de control.....	35
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	39
11.1 Notas sobre la limpieza.....	39
11.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas	39
11.3 Instrucciones de uso: Limpieza vapor.....	40
11.4 Aviso de limpieza.....	40
11.5 Instrucciones de uso: Descalcificación.....	41
11.6 Avisador para descalcificación.....	42
11.7 Instrucciones de uso: Aclarado.....	42
11.8 Recordatorio de secado.....	42
11.9 Instrucciones de uso: Secar.....	42
11.10 Instrucciones de uso: Vaciado del depósito.....	43
11.11 Cómo quitar e instalar: Puerta.....	43
11.12 Cómo cambiar: Bombilla.....	44
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	46
12.1 Qué hacer si.....	46
12.2 Cómo administrar: Códigos de error.....	47
12.3 Datos de servicio.....	48
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	49
13.1 Información del producto y Hoja de información del producto*.....	49
13.2 Ahorro de energía.....	50
14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	51
14.1 Menú.....	51
14.2 Submenú de: Limpieza.....	51
14.3 Submenú para: Opciones.....	52
14.4 Submenú para: Conexiones.....	52
14.5 Submenú para: Configuración.....	53
14.6 Submenú para: Asistencia.....	53
15. ¡ES FÁCIL!.....	54
16. TOME UN ATAJO.....	56

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Hay que mantener alejados del producto a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato y dispositivos móviles con My AEG Kitchen.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles se calientan durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**
Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560 x 20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4 x 25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cérchese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.

- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Cocción al vapor



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Pueden liberarse vapores.
- Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

2.6 Luces interiores



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación



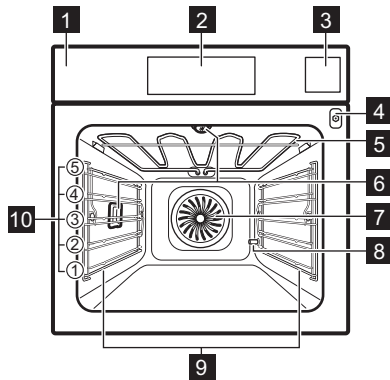
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

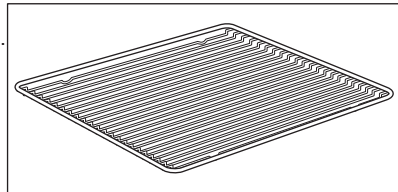


- 1** Panel de control
- 2** Pantalla
- 3** Compartimento de agua
- 4** Toma de la sonda térmica
- 5** Resistencia
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Descalcificación de tubo de salida
- 9** Soporte de parrilla extraíble
- 10** Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

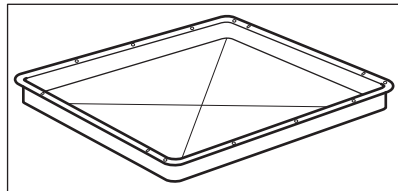
Parrilla

Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.



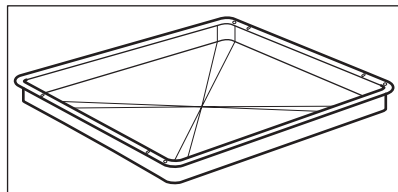
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



Parrilla/sartén para asar

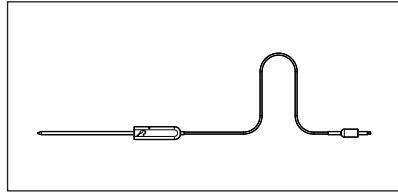
Para hornear y asar o como bandeja grasera.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

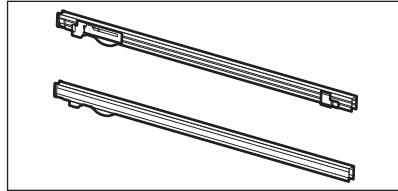
Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



Carriles telescópicos

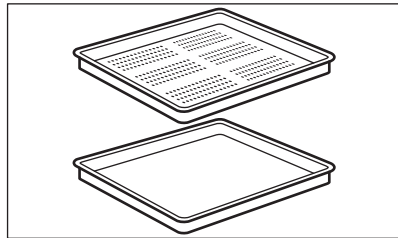
Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.



Utensilios de cocción al vapor

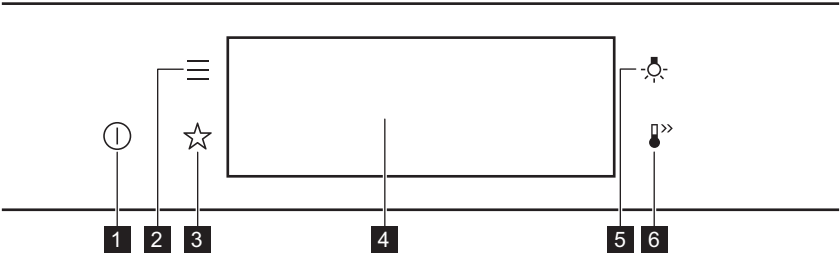
Un recipiente para alimentos perforado y otro sin perforar.

Los utensilios de cocción al vapor drenan el agua de condensación de los alimentos durante la cocción al vapor. Utilícelos para preparar verduras, pescado, pechugas de pollo. El ajuste no es adecuado para alimentos que deban remojar en agua, p. ej., arroz, polenta, pasta.



4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

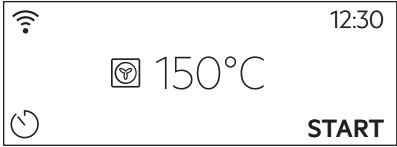
4.1 Panel de control



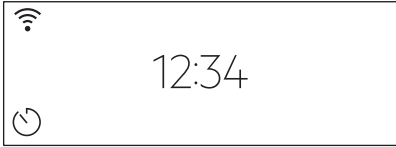
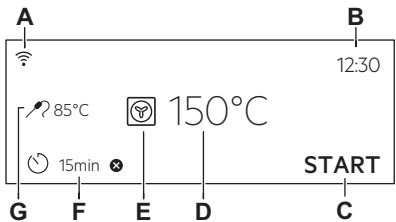
1	Encendido / Apagado	Mantenga pulsado para encender y apagar el horno.
2	Menú	Enumera las funciones del horno.
3	Favoritos	Enumera los ajustes favoritos.
4	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del horno.
5	Interruptor de la lámpara	Conecta y desconecta la luz.
6	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

 Pulse	 Mover	 Mantener pulsado
Touch the surface with the tip of the fingers.	Slide the tip of the finger over the surface.	Touch the surface for 3 seconds.

4.2 Pantalla

	Tras encenderse, muestra la pantalla principal con la función de cocción y la temperatura por defecto.
---	--

CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

	Si no usa el horno durante 2 minutos, la pantalla pasa al modo de espera.
	Durante el cocinado, la pantalla muestra las funciones seleccionadas y otras opciones disponibles.
	Pantalla con el máximo número de funciones seleccionadas. A. Wi-Fi B. Hora C. INICIO/PARAR D. Temperatura E. Funciones de cocción F. Temporizador G. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)

Indicadores de pantalla				
Indicadores básicos - para navegar por la pantalla.				
 Para ajustar la temperatura.	 Para confirmar la selección o el ajuste.	 Para retroceder un nivel en el menú.	 Para deshacer la última acción.	 Para activar y desactivar las opciones.
Sonar la alarma indicadores de función - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal.				
 La función está activada.	 La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.		 El sonido de la alarma está apagado.	
Indicadores de temporizador				

CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

 Para ajustar la función: Inicio retardado.	 Para cancelar el ajuste.
Wi-Fi indicador - el horno puede conectarse por Wi-Fi.	
 Wi-Fi La conexión está activada.	

5. ANTES DEL PRIMER USO

**ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.	Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.	Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

5.2 Conexión por primera vez

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Dureza del agua, Hora.

5.3 Conexión inalámbrica

Para conectar el horno necesita:

- Red inalámbrica con la conexión a Internet.
- Dispositivo móvil conectado a su red inalámbrica.

Descargue la aplicación móvil y siga las instrucciones para los siguientes pasos.

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Pulse:  . Seleccione: Ajustes / Conexiones.
Paso 3	 - deslice o presione para activar: Wi-Fi.
Paso 4	El módulo inalámbrico del horno arranca en 90 segundos.

Tome un atajo



Frecuencia	2.4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200mW)
Módulo Wi-Fi	NIU5-50	

Frecuencia Bluetooth	2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	LE: DSSS
Potencia máx	EIRP < 4 dBm (5 mW)

Estados miembros de la UE cubiertos por la disposición de la Directiva 2014/53/UE: Bélgica, Bulgaria, República Checa, Dinamarca, Alemania, Estonia, Irlanda, Grecia, España, Francia, Croacia, Italia, Chipre, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Hungría, Malta, Países Bajos, Austria, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovenia, Eslovaquia, Finlandia, Suecia, Noruega, Suiza, Reino Unido, Turquía.

5.4 Precalentamiento inicial



Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

Paso 1	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 1 hora.
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 15 minutos.

El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

5.5 Cómo configurar: Dureza del agua

Cuando conecte el horno a la corriente eléctrica, deberá ajustar el nivel de dureza del agua. Use el test reactivo suministrado junto con los utensilios de cocción al vapor.

ANTES DEL PRIMER USO

			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
Introduzca el test reactivo en el agua durante aproximadamente 1 segundo. No ponga el test reactivo bajo el grifo.	Agite el test reactivo para eliminar el exceso de agua.	Tras 1 minuto, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.	Ajuste el nivel de dureza del agua: Menú / Ajustes / Configuración / Dureza del agua.
 Los colores del test reactivo seguirán cambiando. No verifique la dureza del agua más de 1 un minuto después de la prueba.			
Puede cambiar el nivel de dureza del agua en el menú: Ajustes / Configuración / Dureza del agua.			

En la tabla se muestra el rango de dureza del agua (dH) junto con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la clasificación del agua. Ajuste el nivel de dureza del agua de acuerdo con la tabla.

Dureza del agua		Test reactivo	Depósito de calcio (mmol/l)	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación del agua
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	blanda
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	intermedia
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dura
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	muy dura

Cuando el nivel de dureza del agua sea 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

6. USO DIARIO

 ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo configurar: Funciones de cocción

Paso 1	Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto.
Paso 2	Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.
Paso 3	Seleccione la función de cocción y pulse: OK. La pantalla muestra: temperatura .
Paso 4	Ajuste: temperatura . Pulse: OK.
Paso 5	Pulse: START . Sonda térmica - puede conectar la sonda en cualquier momento antes o durante la cocción.
STOP - pulse para desactivar la función de cocción.	
Paso 6	Apague el horno.

¡Tome un atajo!



6.2 Cómo configurar: Steamify - Función de cocción de vapor

Paso 1	Encienda el horno. Seleccione el símbolo de la función de cocción y púselo para entrar en el submenú.	
Paso 2	Pulse  . Ajuste la función de cocción con vapor.	
Paso 3	Pulse: OK. La pantalla muestra el ajuste de temperatura.	
Paso 4	Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor depende de la temperatura ajustada.	
Vapor para cocinar al vapor 50 - 100 °C		Para cocinar al vapor verduras, granos, legumbres, mariscos, terrinas y postres de cuchara.

Vapor para guisar 105 - 130 °C		Para cocinar carne o pescado estofados y asados, pan y aves, así como pasteles de queso y cazuelas.
Vapor para un crujiente suave 135 - 150 °C		Para carnes, cazuelas, verduras rellenas, pescado y gratinado. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa con una superficie crujiente. Si ajusta el temporizador, la función de grill se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato un gratinado suave.
Vapor para hornear y asar 155 - 230 °C		Para platos asados y horneados carnes, pescados, aves, hojaldre relleno, tartas, muffins, gratinado, verduras y platos de panadería. Si ajusta el temporizador y colocado en la comunidad en el primer nivel, el calor inferior se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato una base crujiente.
Paso 5	Pulse: OK.	
Paso 6	Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo.	
Paso 7	Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel máximo (unos 950 ml) hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. La reserva de agua es suficiente para unos 50 minutos. No llene el compartimento de agua por encima de su capacidad máxima. Existe el riesgo de fuga de agua, derrames y daños al mobiliario.  ADVERTENCIA! Use únicamente agua fría del grifo. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No vierta líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.	
Paso 8	Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.	
Paso 9	Pulse: START . El vapor aparece después de aproximadamente 2 minutos. Cuando el horno alcanza la temperatura establecida, suena la señal.	
Paso 10	Una señal acústica avisa de que el compartimento de agua se queda sin agua. Rellene el compartimento de agua.	
Paso 11	Apague el horno.	
Paso 12	Vacíe el compartimento de agua después de cada cocción. Consulte Vaciado del depósito en el capítulo "Mantenimiento y limpieza".	

Paso 13	El agua residual puede condensarse en el interior. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Cuando el horno este frío, limpie el interior con un paño suave.
----------------	---

Tome un atajo



6.3 Cómo configurar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar el tiempo y la temperatura.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático
- Sonda térmica

El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho o Menos
- Medio
- Muy hecho o Más

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Pulse:  . Introduzca: Cocción asistida.
Paso 4	Elija un tipo de plato o comida.
Paso 5	Pulse: START .

¡Tome un atajo!



6.4 Funciones de cocción

Funciones de cocción estándar

Función de cocción	Aplicación
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.
 Aire caliente	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
 Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente
 Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.

Funciones de cocción especiales

Funciones de cocción	Aplicación
 Conservar	Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).

Funciones de cocción	Aplicación
 Desecar alimentos	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 Calientaplatos	Para precalentar platos antes de servir.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.
 Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para hacer gratenes y dorar.
 Cocción lenta	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos.
 Horneado húmedo + ventilador	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.

Funciones de cocción al vapor

Funciones de cocción	Aplicación
 Steamify	Use el vapor para cocinar al vapor, guisar, dorar suavemente, hornear y asar.

Funciones de cocción	Aplicación
 Regenerar con vapor	El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se reseque su superficie. El calor se distribuye de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato al mismo tiempo usando diferentes niveles.
 Horneado de pan	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.
 Leudar masas	Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se seque y mantiene la elasticidad de la masa.
 Vapor solo	Para cocinar al vapor verduras, guarniciones o pescado.
 Humedad alta	Esta función es adecuada para cocinar platos delicados como pudín, flan, terrinas y pescado.
 Humedad baja	Esta función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.

6.5 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de categoría de eficiencia energética y ecodiseño según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y que el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Descripción de funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min.
Finalizar acción	Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para ampliar el tiempo de cocción.
Avisador	Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.

7.2 Cómo configurar: Funciones de reloj

Cómo ajustar el reloj	
Paso 1	Pulse: Hora.
Paso 2	Ajuste el tiempo deseado. Pulse: OK.

Cómo programar el tiempo de cocción	
Paso 1	Elija una función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Ajuste el tiempo deseado. Pulse: OK.

Tome un atajo



Cómo elegir la opción de final	
Paso 1	Elija la función de cocción y la temperatura.

FUNCIONES DEL RELOJ

Cómo elegir la opción de final	
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Ajuste el tiempo de cocción.
Paso 4	Pulse: ● ● ● .
Paso 5	Pulse: Finalizar acción.
Paso 6	Elija el que prefiera: Finalizar acción.
Paso 7	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo retrasar el inicio de la cocción	
Paso 1	Ajuste la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Ajuste el tiempo de cocción.
Paso 4	Pulse: ● ● ● .
Paso 5	Pulse: Inicio retardado.
Paso 6	Elija el valor.
Paso 7	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo prolongar el tiempo de cocción	
Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.	
Pulse +1min para prolongar el tiempo de cocción.	

Cómo cambiar los ajustes del temporizador	
Paso 1	Pulse:  .

Cómo cambiar los ajustes del temporizador	
Paso 2	Ajuste el valor del temporizador.
Paso 3	Pulse: OK.
Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.	

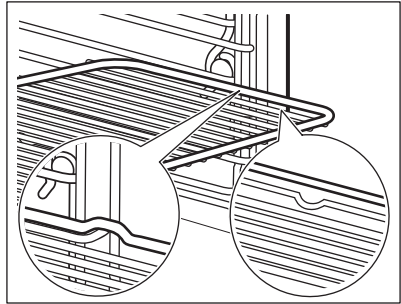
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

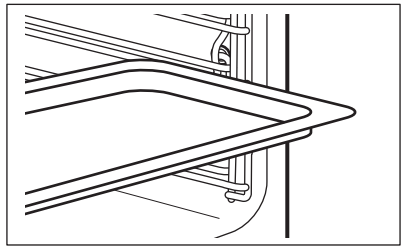
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril .



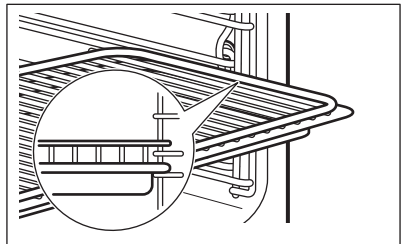
Bandeja /Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla, Bandeja /Bandeja honda:

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



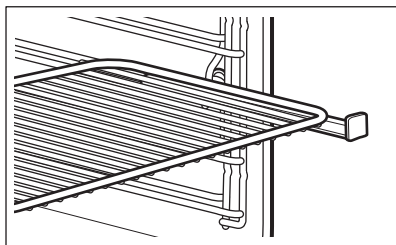
8.2 Utilización de los carriles telescópicos

No lubrique los carriles telescópicos.

Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

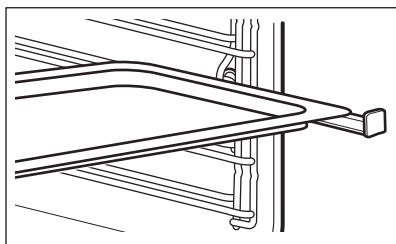
Parrilla:

Coloque la rejilla sobre los carriles telescópicos.



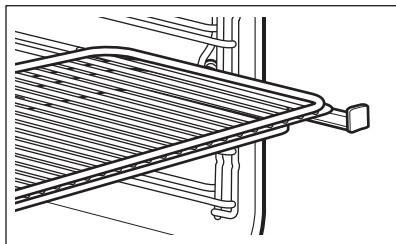
Bandeja honda:

Coloque la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



Parrilla y bandeja honda juntas:

Coloque la parrilla y la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



8.3 Sonda térmica

Sonda térmica mide la temperatura interior de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

Se deben ajustar dos temperaturas:



La temperatura del horno: mínimo 120 °C.



La temperatura interna.

Para obtener mejores resultados de cocción:

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

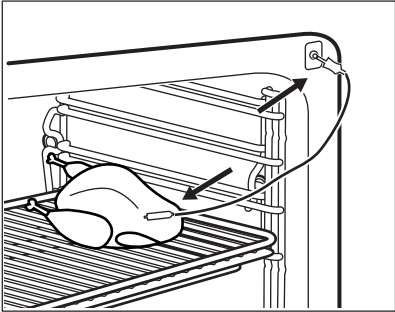
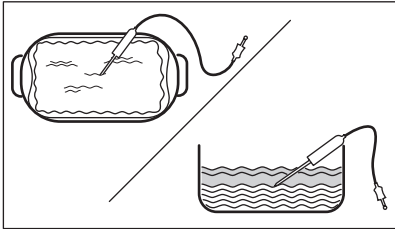
No debe utilizarse para platos líquidos.

Durante la cocción debe permanecer en el plato.

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Depende de la cantidad de alimentos, de la función programada en el horno y de la temperatura.

Instrucciones de uso: Sonda térmica

Paso 1	Encienda el horno.	
Paso 2	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.	
Paso 3	Introduzca: Sonda térmica.	
Carne, aves y pescado		Estofado
Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de la sonda térmica estén dentro del alimento.		Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro del estofado. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Apoye el asa de silicona de la sonda térmica en el borde de la bandeja de horneado. La punta de la sonda térmica no debe tocar la base del recipiente de horneado. Cubra la sonda térmica con el resto de los ingredientes.
		
Paso 4	Coloque la sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.	
Paso 5	 - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.	
Paso 6	● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida: • Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica. • Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.	

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Paso 7	Seleccione la opción y pulse varias veces: OK para ir a la pantalla principal.
Paso 8	Pulse: START . Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.
Paso 9	Desconecte la sonda térmica de la toma y saque el plato del horno.  ADVERTENCIA! La sonda térmica se calienta mucho, por lo que existe peligro de quemaduras. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

¡Tome un atajo!



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Cómo guardar:Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Seleccione los ajustes preferidos.
Paso 3	Pulse:  . Seleccione: Favoritos.
Paso 4	Seleccione: Guardar los ajustes actuales.
Paso 5	Pulse + para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse OK.
 - pulse para restablecer el ajuste.  - pulse para cancelar el ajuste.	

9.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Seleccione una función de cocción.
Paso 3	 ,  - pulse al mismo tiempo para activar la función.
Para desactivar la función, repita el paso 3.	

9.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

La desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica,Hora de fin, Cocción lenta.

9.4 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

10. CONSEJOS

 ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso. El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las siguientes tablas muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos específicos de alimentos. Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar. Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del horno.

10.2 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	15 - 25
Galletas, 16 pie- zas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pie- zas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25

10.3 Horneado húmedo + ventilador. accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

 Bandeja para pizza	 Bandeja para hornear	 Ramequines	 Molde para base
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

10.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

 HORNEADO EN UN NIVEL. Horneado en moldes				
		 (°C)	 (min)	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	140 - 150	35 - 50	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	35 - 50	2

 HORNEADO EN UN NIVEL. Horneado en moldes				
		 (°C)	 (min)	
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	60 - 90	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	70 - 90	1

 HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas			
 Use el tercer nivel.			
		 (°C)	 (min)
Mantecados / Masa quebrada	Aire caliente	140	25 - 40
Mantecados / Masa quebrada, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	160	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30



HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas

		 (°C)	 (min)	
Mantecados / Masa quebrada	Aire caliente	140	25 - 45	1 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	23 - 40	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	35 - 50	1 / 4



GRILL



Precaliente el horno vacío 5 minutos.



Grill con la temperatura ajustada al máximo.

		 (min)	
Tostadas	Grill	1 - 3	5
Bistec de vaca, dar la vuelta a media cocción	Grill	24 - 30	4

Información para los institutos de pruebas

Pruebas para la función: Vapor solo.

Pruebas conforme a IEC 60350.

 Ajuste la temperatura a 100 °C.					
	 Contenedor (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Brécol, precaliente el horno vacío	1 x 2/3 perforado	0.3	3	8 - 9	Coloque la bandeja en la primera posición.
Brécol, precaliente el horno vacío	1 x 2/3 perforado	Máx.	3	10 - 11	Coloque la bandeja en la primera posición.
Guisantes congelados	2 x 2/3 perforado	2 x 1,5	2 y 4	Hasta que la temperatura en el punto más frío alcance 85 °C.	Coloque la bandeja en la primera posición.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

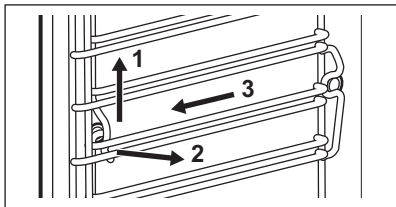
**ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

 Agentes limpiadores	Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.
	Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
	Limpie las manchas con un detergente suave.
 Uso diario	Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
	No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.
 Accesorios	Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas
	No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

11.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.	
Paso 3	Tire del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 4	Extraiga los soportes de la suspensión posterior.	
Coloque los carriles apoyo en el orden inverso.		

11.3 Instrucciones de uso: Limpieza vapor

Antes de empezar:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.	Limpie el fondo de la cavidad y el cristal interior de la puerta con un paño suave con agua tibia y un detergente suave.
Paso 1	Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.	
Paso 2	Seleccione: Menú / Limpieza.	
Función	Descripción	Duración
Limpieza vapor	Limpieza ligera	30 min
Limpieza a vapor Plus	Limpieza normal Rocíe la cavidad con un detergente.	75 min
Paso 3	Pulse START .Siga las instrucciones que aparecen en pantalla. La señal suena cuando termina la limpieza.	
Paso 4	Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.	
 Cuando esta función está activa, la luz está apagada.		

Cuando termina la limpieza:		
Apague el horno.	Cuando el horno este frío, limpie el interior con un paño suave.	Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.

11.4 Aviso de limpieza

Cuando aparece el avisador, es necesaria una limpieza.
Use la función: Limpieza a vapor Plus.

11.5 Instrucciones de uso: Descalcificación

Antes de empezar:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios.	Asegúrese de que el compartimento de agua está vacío.

Duración de la primera parte: unos 100 minutos	
Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Añada 250 ml de descalcificador al compartimento de agua.
Paso 3	Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo, hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
Paso 4	Seleccione: Menú / Limpieza.
Paso 5	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla. Se inicia la primera parte de la descalcificación.
Paso 6	Cuando finalice la primera parte, vacíe la bandeja honda y vuelva a colocarla en el primer nivel.
Duración de la segunda parte: unos 35 minutos	
Paso 7	Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo, hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
Paso 8	Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.
 Cuando esta función está activa, la luz está apagada.	

Cuando finalice la descalcificación:		
Apague el horno.	Cuando el horno este frío, seque el interior con un paño suave.	Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.
 Si queda algún residuo de cal en el horno después de la descalcificación, la pantalla indicará que se debe repetir el procedimiento.		

11.6 Avisador para descalcificación

Hay dos recordatorios que le recuerdan que descalcifique el horno. El avisador de descalcificación no puede desactivarse.

Variedad	Descripción
Avisador suave	Recomienda que descalcifique el horno.
Avisador fijo	Obliga a descalcificar el horno. Si no descalcifica el aparato cuando el avisador fijo está activo, las funciones de vapor se desactivan.

11.7 Instrucciones de uso: Aclarado

Antes de empezar:	
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios.

Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo, hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
Paso 3	Seleccione: Menú / Limpieza / Aclarado. Duración: unos 30 minutos
Paso 4	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
Paso 5	Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.

 Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.8 Recordatorio de secado

Después de cocinar con una función de cocción al vapor, la pantalla indica que se debe secar el horno.
Pulse Sí para secar el horno.

11.9 Instrucciones de uso: Secar

Utilícelo después de cocinar con una función de vapor o de limpieza de vapor para secar la cavidad.

Paso 1	Asegúrese de que el horno esté frío.
Paso 2	Retire todos los accesorios.

Paso 3	Ajuste el menú: Limpieza / Secar.
Paso 4	Siga las instrucciones de la pantalla.

11.10 Instrucciones de uso: Vaciado del depósito

Utilice esta función después de cocinar con la función de cocción con vapor para eliminar el agua residual del compartimento de agua.

Antes de empezar:	
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios.

Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Seleccione: Menú / Limpieza / Vaciado del depósito. Duración: 6 minutos
Paso 3	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
Paso 4	Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.
❗ Cuando esta función está activa, la luz está apagada.	

11.11 Cómo quitar e instalar: Puerta

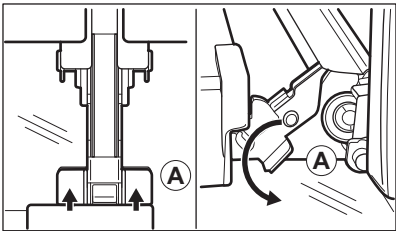
Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

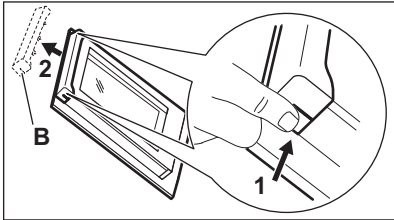
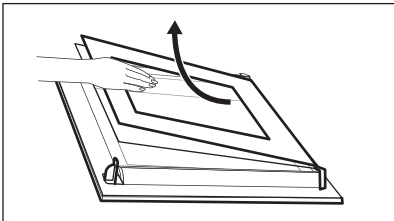
⚠ ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.

⚠ PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

Paso 1	Abra la puerta por completo.	
Paso 2	Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.	

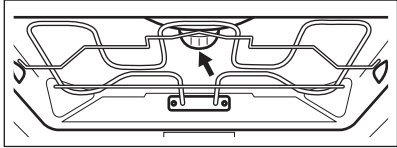
Paso 3	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.	
Paso 4	Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.	
Paso 5	Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.	
Paso 6	Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extraígalos de la guía.	
Paso 7	Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.	
Paso 8	Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.	
Paso 9	Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta. Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.	

11.12 Cómo cambiar: Bombilla

**ADVERTENCIA!**
Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
Paso 2	Quite el anillo metálico y limpie la cubierta de cristal.	
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
Paso 4	Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal e instálela.	

Bombilla de luz lateral

Paso 1	Retire el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
Paso 2	Quite la cubierta con un destornillador Torx 20.
Paso 3	Quite y limpie el marco metálico y la junta.
Paso 4	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 5	Coloque el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
Paso 6	Coloque el carril de apoyo izquierdo.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

**El horno no se enciende o no se calienta**

 Posible causa	 Solución
El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el horno se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
El reloj no está en hora.	Ajuste el reloj, para más detalles consulte el capítulo, "Funciones del reloj", Cómo ajustar: Funciones de reloj.
La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
El bloqueo de seguridad del horno está activado.	Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.

**Hay que cambiar componentes.**

 Descripción	 Solución
La bombilla se ha fundido.	Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

 Problemas con la señal Wi-Fi	
 Posible causa	 Solución
Problema con la señal de la red inalámbrica.	Compruebe su red inalámbrica y el router. Reinicie el router.
Nuevo router instalado o configuración del router modificada.	Para configurar el horno y el dispositivo móvil de nuevo, consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
La señal de la red inalámbrica es débil.	Acerque el router lo máximo posible al horno.
La señal inalámbrica está perturbada por un microondas colocado cerca del horno.	Apague el microondas.

12.2 Cómo administrar: Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.

 Código y descripción	 Solución
F111 - la Sonda térmica no está introducida correctamente en la toma.	Conecte completamente la Sonda térmica en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F601: hay un problema con la señal Wi-Fi.	Compruebe su conexión de red. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
F604 - la primera conexión a Wi-Fi ha fallado.	Apague y encienda el horno y vuelva a intentarlo. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
F908: el sistema del horno no puede conectarse con el panel de mandos.	Apague y vuelva a encender el horno.

Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el

distribuidor o un centro de servicio autorizado. Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del horno continuarán funcionando como de costumbre.

 Código y descripción	 Solución
F602, F603 - el Wi-Fi no está disponible.	Apague y vuelva a encender el horno.

12.3 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y Hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	AEG	
Identificación del modelo	BSE788380B 944188486 BSE788380M 944188485 BSK788380M 944188487	
Índice de eficiencia energética	61,9	
Clase de eficiencia energética	A++	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	1,09 kWh/ciclo	
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0,52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de calor	Electricidad	
Volumen	70 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	BSE788380B	36.5 kg
	BSE788380M	37.0 kg
	BSK788380M	37.0 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014. Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B. Para Ucrania según 568/32020.	
La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.	
EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.	

13.2 Ahorro de energía



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando se usa esta función, la bombilla se desactiva automáticamente tras 30 segundos.

Puede volver a activar la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

Pulse  para abrir Menú.

Elemento del menú		Aplicación
Cocción asistida		Enumera los programas automáticos.
Limpieza		Enumera los programas de limpieza.
Favoritos		Enumera los ajustes favoritos.
Opciones		Para programar la configuración del horno.
Ajustes	Conexiones	Para establecer la configuración de la red.
	Configuración	Para programar la configuración del horno.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

14.2 Submenú de: Limpieza

Submenú	Aplicación
Secar	Procedimiento para secar la condensación restante en el interior después de usar las funciones de vapor.
Limpieza vapor	Limpieza ligera.
Limpieza a vapor Plus	Limpieza a fondo.
Descalcificación	Limpieza de los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Vaciado del depósito	Procedimiento para retirar el agua residual del compartimento de agua después de utilizar las funciones de vapor.
Aclarado	Limpieza del circuito de generación de vapor. Use el aclarado después de la cocción si cocina frecuentemente con vapor.

14.3 Submenú para: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Activa y desactiva la lámpara.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del horno. Con esta opción activada, en la pantalla aparece "Bloqueo de seguridad" cuando se enciende el horno. Para activar el uso del horno, seleccione las letras del código en orden alfabético.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del horno.
Aviso de limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Indicación tiempo	Activa y desactiva el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

14.4 Submenú para: Conexiones

Submenú	Descripción
Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.
Operación remoto	Para activar y desactivar el control remoto. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Funcionamiento automático remoto	Para iniciar el funcionamiento remoto automáticamente después de pulsar INICIO. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Red	Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal de: Wi-Fi.
Borrar esta red	Para desactivar la conexión automática de la red actual con el equipo.

14.5 Submenú para: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Ajusta el idioma del horno.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Dureza del agua	Ajusta la dureza del agua.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

14.6 Submenú para: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

15. ¡ES FÁCIL!

Antes del primer uso, debe ajustar:					
Idioma	Brillo de la pantalla	Tono de teclas	Volumen del timbre	Dureza del agua	Hora

Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:						
 Encendido / Apagado	 Menú	 Favoritos	 Wi-Fi	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP

Empiece a usar el horno				
Inicio rápido	Encienda el horno y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	Paso 1	Paso 2	Paso 3
		Mantenga pulsado:  .	 ... - seleccione la función preferida.	Pulse: START .
Apagado rápido	Apague el horno en cualquier pantalla, mensaje o momento.	 - mantenga pulsado hasta que el horno se apague.		

Empezar a cocinar				
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
 - pulse para encender el horno.	 ... - seleccione la función de cocción.	°C - ajuste la temperatura.	OK - pulse para confirmar.	START - pulse para iniciar la cocción.

Cocción al vapor - Steamify			
Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor dependerá de la temperatura ajustada.			
Vapor para cocinar al vapor	Vapor para guisar	Vapor para un crujiente suave	Vapor para hornear y asar

Cocción al vapor - Steamify

50 - 100 °C

105 - 130 °C

135 - 150 °C

155 - 230 °C

Aprenda a cocinar rápidamente

Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:

Cocción asistida	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
	Pulse: ①.	Pulse: ≡.	Pulse: ✂ Cocción asistida.	Elija el plato.

Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción

Asistente de acabado 10 %

Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra cuando quede un 10 % del tiempo de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1min.**

Limpie el horno con limpieza vapor

Paso 1 Pulse: ≡	Paso 2 Pulse: ≡/	Paso 3 Seleccione el modo:
Limpieza vapor		Para limpieza ligera.
Limpieza a vapor Plus		Para una limpieza a fondo.
Descalcificación		Para limpiar los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Aclarado		Para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

16. TOME UN ATAJO

Aquí puedes ver todos los atajos útiles. También puede encontrarlos en los capítulos específicos del manual del usuario.

Conexión inalámbrica



Cómo configurar: Funciones de cocción



Cómo configurar: Steamify - Cocinar con una función de cocción al vapor



Cómo configurar: Cocción asistida



Cómo configurar: Tiempo de cocción



Instrucciones para retrasar: Inicio y fin de la cocción



Instrucciones para cancelar: Ajuste de temporizador



Instrucciones de uso: Sonda térmica



17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.aeg.com/shop



867362485-B-512020