

▶ BSE999330M
BSK999330M

ES Manual de instrucciones
Horno de vapor

USER MANUAL



AEG

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas. Consulte en nuestro sitio web:



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



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:

www.aeg.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	5
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables.....	5
1.2 Seguridad general.....	6
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	7
2.1 Instalación.....	7
2.2 Conexión eléctrica.....	8
2.3 Uso del aparato.....	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 Descripción 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 Licencias de software.....	17
5.5 Precalentamiento inicial.....	17
5.6 Cómo configurar: Dureza agua.....	17
6. USO DIARIO.....	19
6.1 Cómo configurar: Funciones de cocción.....	19
6.2 Compartimento de agua.....	20
6.3 Instrucciones de uso: Compartimento de agua.....	20
6.4 Cómo configurar: Steamify - Cocción al vapor.....	21
6.5 Cómo configurar: Modo de cocción al vacío.....	22
6.6 Cómo configurar: Cocción asistida.....	23
6.7 Funciones de cocción.....	23
6.8 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	26
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	28
7.1 Descripción de las funciones del reloj.....	28
7.2 Cómo configurar: Funciones del reloj.....	28
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....	31
8.1 Inserción de accesorios.....	31
8.2 Utilización de los carriles telescópicos.....	31
8.3 Sonda térmica.....	32
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	36
9.1 Cómo guardar:Favoritos.....	36
9.2 Desconexión automática.....	36
9.3 Ventilador de enfriamiento.....	36

CONTENIDO

10. CONSEJOS.....	37
10.1 Recomendaciones de cocción.....	37
10.2 Horneado húmedo + ventilador.....	37
10.3 Horneado húmedo + ventilador. accesorios recomendados.....	38
10.4 Tablas de cocción para organismos de control.....	38
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	42
11.1 Notas sobre la limpieza.....	42
11.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas	42
11.3 Instrucciones de uso: Limpieza vapor.....	43
11.4 Aviso De Limpieza.....	43
11.5 Cómo limpiar: Compartimento de agua.....	44
11.6 Instrucciones de uso: Descalcificación.....	44
11.7 Avisador para descalcificación.....	45
11.8 Instrucciones de uso: Aclarado.....	46
11.9 Recordatorio de secado.....	46
11.10 Instrucciones de uso: Desecar.....	46
11.11 Cómo quitar e instalar: Cristales de la puerta.....	47
11.12 Cómo cambiar: Bombilla.....	48
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	49
12.1 Qué hacer si.....	49
12.2 Cómo administrar: Códigos de error.....	51
12.3 Datos de servicio.....	52
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	54
13.1 Información del producto y Hoja de información del producto*.....	54
13.2 Ahorro de energía.....	54
14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	56
14.1 Menú.....	56
14.2 Submenú para: Limpieza.....	56
14.3 Submenú para: Opciones.....	57
14.4 Submenú para: Conexiones.....	57
14.5 Submenú para: Configuración.....	57
14.6 Submenú para: Asistencia.....	58
15. ¡ES MUY FÁCIL!.....	59
16. TOME UN ATAJO.....	61

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.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 3 años 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.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles pueden calentarse 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)	600 (600) mm
Ancho del armario	550 mm
Profundidad del armario	605 (580) 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	549 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	548 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1017 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	550 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 12 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 del aparato



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.
- Cerciérese 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 del 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, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente 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.
- 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:
 - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Pueden liberarse vapores.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

2.6 Luces interiores

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- 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

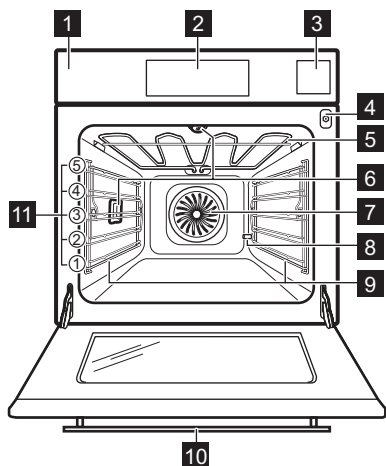
ADVERTENCIA!

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 Descripción general

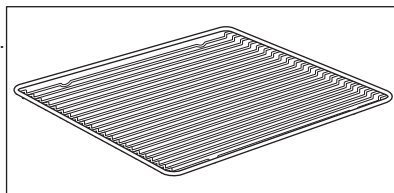


- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Compartimento de agua
- 4 Toma de la sonda térmica
- 5 Elemento calentador
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Tubo de salida de descalcificación
- 9 Carril de apoyo, extraíble
- 10 Cámara en el mango
- 11 Niveles para las rejillas

3.2 Accesorios

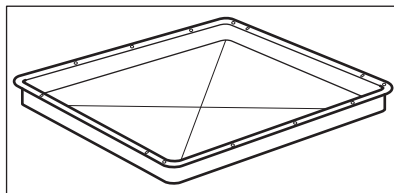
Parrilla

Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.



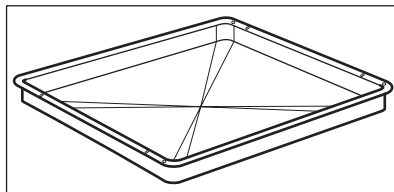
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



Bandeja honda

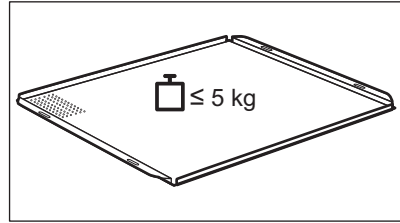
Para hornear y asar o como bandeja grasera.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

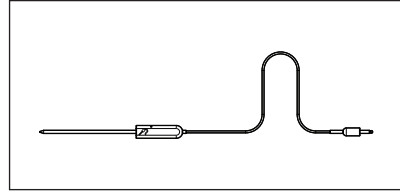
Bandeja pastelera

Para panecillos, rosquillas saladas y bollería. Adecuada para funciones de cocción al vapor. La pérdida de color de la superficie no afecta a las funciones.



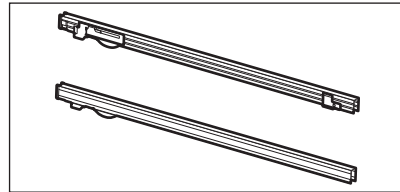
Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



Carriles telescópicos

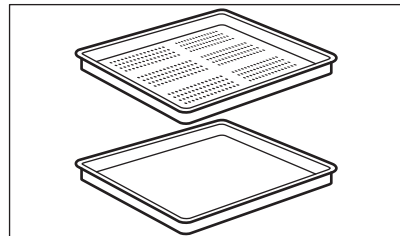
Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.



Utensilios de cocción al vapor

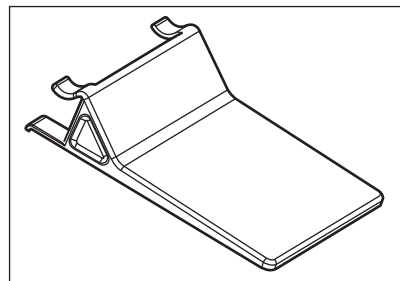
Un recipiente para alimentos perforado y otro sin perforar.

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.



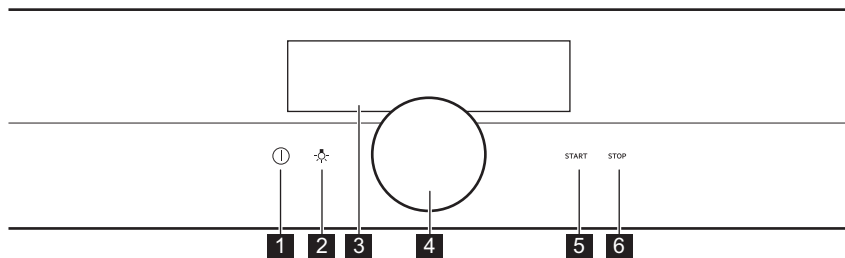
Protección de la cámara

Impide que la luz se refleje en las fotos.






4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

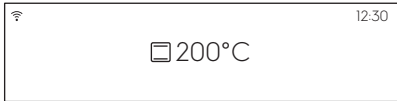
4.1 Panel de control



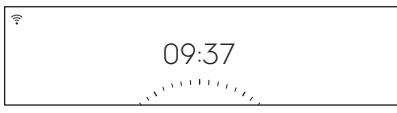
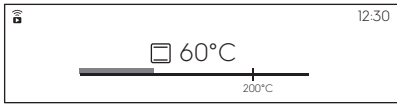
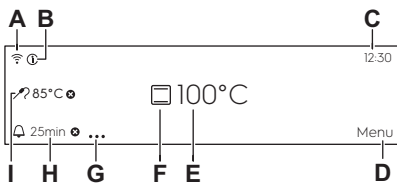
1	Encendido / Apagado	Mantenga pulsado para encender y apagar el horno.
2	Interruptor de la bombilla	Conecta y desconecta la luz.
3	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del horno.
4	Mando giratorio	Para utilizar el horno.
5	START	Para activar la función seleccionada.
6	STOP	Para desactivar la función seleccionada.

		
Mantener	Pulse	Sostenga y gire
Activar la pantalla principal.	Confirmar un ajuste o acceder al submenú seleccionado.	Ajustar los valores y desplazarse por el menú.

4.2 Pantalla




	Después de encenderse, la pantalla muestra la pantalla principal con la función de cocción y la temperatura predeterminada.
---	---

CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO






	<p>Si no utiliza el horno durante 2 minutos, la pantalla pasa al modo de espera.</p>
	<p>Al cocinar, la pantalla muestra las funciones ajustadas y otras opciones disponibles.</p>
 <p>A B C I H G F E D</p>	<p>La pantalla con el máximo número de funciones ajustadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi (solo modelos seleccionados) B. Información C. Hora actual D. Menú E. Temperatura F. Funciones de cocción G. Opciones de temporizador H. Temporizador I. Sonda térmica (solo modelos seleccionados)

Indicadores de pantalla

Indicadores de función Alarma acústica - cuando finaliza el tiempo de cocción ajustado, suena la señal.

 La función está activa. da.	 La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.	 La alarma acústica está apagada.
--	---	--

Indicadores de temporizador

 El temporizador comienza más tarde.	 El temporizador comienza después de cerrar la puerta del horno.	 Para cancelar el ajuste.	 El temporizador comienza cuando el horno alcanza la temperatura ajustada.	 El temporizador comienza cuando comienza la cocción.
--	--	---	--	---

Indicador Wi-Fi- El horno se puede conectar a wifi.

CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

Indicadores de pantalla






La conexión Wi-Fi 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, Volumen del timbre, Dureza agua, Hora actual, Conexión inalámbrica.

5.3 Conexión inalámbrica

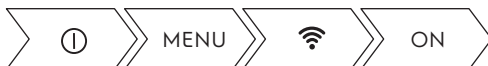
Para conectar el horno necesita:

- Red inalámbrica con la conexión a Internet.

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Seleccione: Menú / Ajustes / Conexiones.
Paso 3	Seleccione: Wi-Fi. Pulse el mando para activar.
Paso 4	Elija la red inalámbrica con la conexión a Internet. El módulo inalámbrico del horno arranca en 90 segundos.

Siga las instrucciones del folleto "App móvil" para los siguientes pasos.

Tome un atajo







Frecuencia	2412 - 2484 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Licencias de software

El software incluido contiene software licenciado por BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 y otros.
Puede consultar la versión completa de la licencia en: Ajustes / Asistencia / Licencia.
Puede descargar el código fuente del software de código abierto utilizado en el producto a través del enlace de la página web del producto.
Busque el modelo de horno y la versión de software de módulo Wi-Fi en http://aeg.opensource-repository.com , dentro de la carpeta "NIUX".





5.5 Pre calentamiento inicial

 Pre caliente 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 pre calentamiento. Asegúrese de que el horno esté ventilado.	

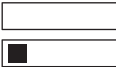



5.6 Cómo configurar: Dureza agua

Cuando conecte el horno a la electricidad, debe ajustar el nivel de dureza del agua. Utilice el papel de prueba suministrado con el equipo de vapor.

ANTES DEL PRIMER USO

			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
Introduzca el papel de prueba en el agua durante aproximadamente 1 segundo. No ponga el papel de prueba en agua corriente.	Agite el papel de prueba 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 agua.
<p>i Los colores de las zonas de reacción continúan cambiando. No verifique la dureza del agua más de 1 un minuto después de la prueba.</p>			
<p>Puede cambiar el nivel de dureza del agua en el menú: Ajustes / Configuración /Dureza agua.</p>			

En la tabla siguiente se muestra el rango de dureza del agua (dH) con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la calidad del agua. Cuando el nivel de dureza del agua sea 4, llene el cajón de agua con agua embotellada.

Dureza agua		Papel de prueba	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	semidura
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dura
4	22 - 28		3.9 - 5	151 - 200	muy dura

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

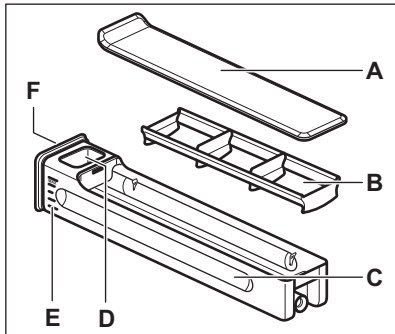
6.1 Cómo configurar: Funciones de cocción

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Sostenga el mando. La pantalla muestra las funciones de cocción predeterminadas.
Paso 3	Seleccione el símbolo de la función de cocción y pulse el botón para entrar en el submenú.
Paso 4	Seleccione la función de cocción y pulse el mando.
Paso 5	Seleccione: °C. Pulse el mando. La pantalla muestra los ajustes de temperatura.
Paso 6	Gire y presione el mando para ajustar la temperatura.
Paso 7	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 8	Apague el horno.

Tome un atajo



6.2 Compartimento de agua




- A. Tapa
- B. Rompeolas
- C. Compartimento
- D. Abertura de llenado de agua
- E. Escala
- F. Cubierta frontal

6.3 Instrucciones de uso: Compartimento de agua

<p>Paso 1</p>	<p>Pulse la cubierta frontal del compartimento de agua.</p>	
<p>Paso 2</p>	<p>Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo. Puede hacerlo de dos formas:</p>	
<p>Paso 3</p>	<p>A: deje el compartimento de agua dentro del horno y vierta agua desde un contenedor,</p>	<p>B: extraiga el compartimento de agua del horno y llénelo con el grifo.</p>
<p>Paso 4</p>	<p>Lleve el compartimento de agua en posición horizontal para evitar que se derrame el agua.</p>	
<p>Paso 5</p>	<p>Vacíe el compartimento de agua después de cada uso.</p>	
<p>⚠ PRECAUCIÓN! Mantenga el compartimento de agua alejado de superficies calientes.</p>		

6.4 Cómo configurar: Steamify - Cocción al vapor


Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Seleccione:  . Presione la perilla para ajustar la función de cocción con vapor.
Paso 3	Seleccione: °C. Presione el mando para ajustar la temperatura. La pantalla muestra los ajustes de temperatura.
Paso 4	Ajuste la temperatura y pulse el mando para confirmar. 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	Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo y retirarlo.
Paso 6	Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel máximo (unos 950 ml). La reserva de agua es suficiente para unos 50 minutos. Utilice la escala del compartimento de agua. ⚠ 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 7	Limpie el exterior del compartimento de agua con un paño suave, si es necesario. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
Paso 8	Pulse : START . El vapor aparece después de aproximadamente 2 minutos. Cuando el horno alcanza la temperatura establecida, suena la señal.
Paso 9	Una señal acústica avisa de que el compartimento de agua se queda sin agua. Rellene el compartimento de agua. Al final de un ciclo de cocción al vapor, el ventilador de enfriamiento funciona a mayor velocidad para evacuar el vapor. La señal se emite cuando finaliza el tiempo de cocción.
Paso 10	Apague el horno.
Paso 11	Vacíe el compartimento de agua después de cada cocción al vapor.
Paso 12	El agua residual puede condensarse en el interior. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta. Cuando el horno este frío, limpie el interior con un paño suave.

Tome un atajo



6.5 Cómo configurar: Modo de cocción al vacío

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Seleccione el símbolo de la función de cocción y pulse el botón para entrar en el submenú.
Paso 3	Seleccione:  . Pulse el mando.
Paso 4	Seleccione: Temporizador. Pulse el mando.
Paso 5	Gire y presione el mando para ajustar el tiempo.
Paso 6	Seleccione: °C. Pulse el mando.
Paso 7	Gire y presione el mando para ajustar la temperatura.

Paso 8	Pulse : START .
Paso 9	Puede quedar agua residual en las bolsas de vacío y en la cámara. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Utilice un plato y una toalla para extraer las bolsas de vacío. Cuando el horno esté frío, retire el agua del fondo de la cavidad con una esponja. Seque el interior con un paño suave.

Tome un atajo



6.6 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 hasta el que se cocina un plato:

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









Paso 1	Seleccione: Menú. Pulse el mando.
Paso 2	Seleccione: Cocción asistida. Pulse el mando.
Paso 3	Elija un plato o un tipo de comida y pulse el mando para confirmar.
Paso 4	Pulse : START .

Tome un atajo












6.7 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.
 Steamify	Use vapor para cocinar al vapor, guisar, dorar suavemente, hornear y asar.

Funciones de cocción especiales

Función de cocción	Aplicación
 <p>Conservar</p>	Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).
 <p>Desecar alimentos</p>	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 <p>Función Yogur</p>	Para preparar yogur. La luz de esta función está apagada.
 <p>Calientaplatos</p>	Para precalentar platos antes de servir.
 <p>Descongelar</p>	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.
 <p>Gratinar</p>	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para hacer gratenes y dorar.
 <p>Cocción lenta</p>	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 <p>Mantener caliente</p>	Para mantener calientes los alimentos.
 <p>Horneado húmedo + ventilador</p>	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 de vapor

Función de cocción	Aplicación
 <p>Modo de cocción al vacío</p>	<p>El nombre de función se refiere a un método de cocción en bolsas de plástico selladas al vacío a bajas temperaturas. Consulte la sección Cocción al vacío y el capítulo "Consejos" con las tablas de cocción para más información.</p>
 <p>Regenerar con vapor</p>	<p>El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se seque la superficie. Proporciona calor 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 a la vez usando diferentes posiciones de bandeja.</p>
 <p>Horneado de pan</p>	<p>Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales de alta calidad en cuanto al crujiente, color y brillo de la capa superior.</p>
 <p>Leudar masas</p>	<p>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.</p>
 <p>100% vapor</p>	<p>Para cocinar al vapor verduras, guarniciones o pescado.</p>
 <p>Humedad alta</p>	<p>La función es apropiada para cocinar platos delicados como natillas, flanes, terrinas y pescado.</p>
 <p>Humedad media</p>	<p>La función es apropiada para cocinar carne guisada y estofada, así como para pan y masa de levadura dulce. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne está más tierna y jugosa y las masas de levadura tienen una superficie brillante y crujiente.</p>
 <p>Humedad baja</p>	<p>La función es adecuada para carne, aves, platos al horno y guisos. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne está más tierna y jugosa con una superficie crujiente.</p>

6.8 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 las funciones del reloj

función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para programar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min.
Ajustes de inicio del temporizador	Para ajustar cuándo comienza a contar el temporizador.
Acción final	Para ajustar cuándo termina de contar el temporizador.
Inicio retardado	Para retrasar el inicio y/o el fin de la cocción.
Tiempo adicional	Para prolongar el tiempo de cocción.
Avisador	Para configurar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.

Ajustes de inicio del temporizador	Observaciones
-	El temporizador comienza cuando se enciende.
	El temporizador comienza después de cerrar la puerta.
	El temporizador comienza cuando comienza la cocción.
	El temporizador comienza cuando el horno alcanza la temperatura ajustada.
	El temporizador empieza a una hora específica.

7.2 Cómo configurar: Funciones del reloj

Cómo ajustar el reloj	
Paso 1	Seleccione: Hora actual. Pulse el mando.
Paso 2	Gire el mando para ajustar el reloj. Pulse el mando.

Cómo programar el tiempo de cocción

Paso 1	Seleccione una función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Seleccione: Temporizador.
Paso 3	Gire el mando para ajustar el tiempo. Pulse el mando.
Paso 4	Seleccione: Acción final. Pulse el mando. El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Tome un atajo



Cómo elegir la opción de inicio / final de cocción.

Paso 1	Elija una función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Seleccione: ● ● ● . Pulse el mando.
Paso 3	Seleccione: Ajustes de inicio del temporizador. Pulse el mando.
Paso 4	Seleccione: Acción final. Pulse el mando.

Cómo retrasar el inicio y el fin de la cocción

Paso 1	Seleccione: ● ● ● . Pulse el mando.
Paso 2	Seleccione: Ajustes de inicio del temporizador / En otro momento. Pulse el mando.
Paso 3	Gire el mando para ajustar el tiempo de inicio. Pulse el mando.
Paso 4	Gire el mando para ajustar el fin de cocción. Pulse el mando.
Paso 5	Seleccione: Acción final. Pulse el mando.

FUNCIONES DEL RELOJ

Cómo retrasar el inicio sin ajustar el final de la cocción

Paso 1	Seleccione: ● ● ● . Pulse el mando.
Paso 2	Seleccione: Ajustes de inicio del temporizador / En otro momento.
Paso 3	Gire el mando para ajustar el tiempo de inicio. Pulse el mando dos veces para confirmar.

Cómo prolongar el tiempo de cocción

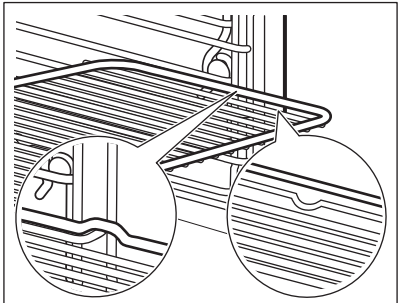
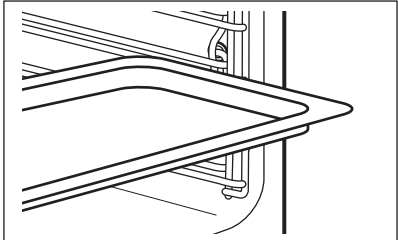
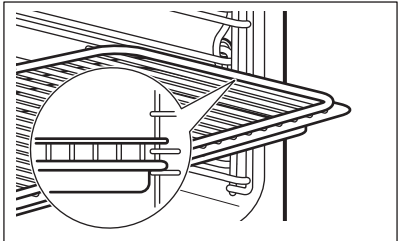
Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función del horno.

Paso 1	Seleccione: Temporizador.
Paso 2	Seleccione el icono de tiempo preferido para ampliar el tiempo de cocción y pulse el botón para confirmarlo.
Paso 3	Además, puede seleccionar la función de cocción preferida y pulse el botón para cambiarla.

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.

<p>Parrilla: Inserte la parrilla entre las guías del carril .</p>	
<p>Bandeja /Bandeja honda: Inserte la Bandeja / Bandeja honda entre las guías de uno de los carriles de apoyo.</p>	
<p>Parrilla, Bandeja /Bandeja honda: Posicione la Bandeja honda / Bandeja honda entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.</p>	

8.2 Utilización de los carriles telescópicos

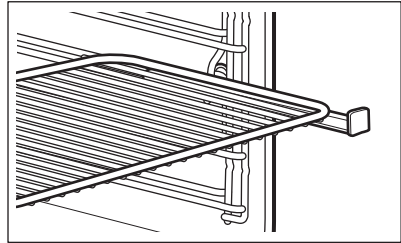
No lubrique los carriles telescópicos.

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

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

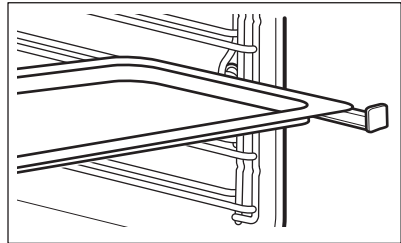
Parrilla:

Coloque la rejilla sobre los carriles telescópicos.



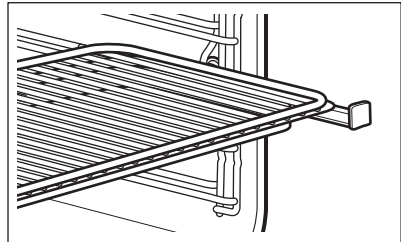
Bandeja honda:

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

La sonda térmica mide la temperatura interior de los alimentos. Puede utilizar la sonda térmica con todas las funciones de cocción.



PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente la sonda térmica suministrada y las piezas de repuesto originales.

Se deben ajustar dos temperaturas:



La temperatura del horno (mínimo 120 °C),



La temperatura interna.

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Para obtener mejores resultados de cocción:

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	La sonda térmica no se puede usar para platos líquidos.	Durante la cocción, la sonda térmica debe permanecer en el plato y la clavija en la toma.	Utilice los ajustes de temperatura de la sonda térmica recomendados. Consulte "Consejos de cocción".
--	---	---	--

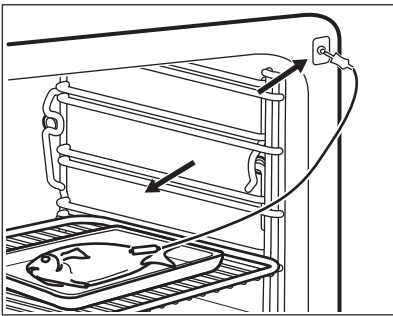
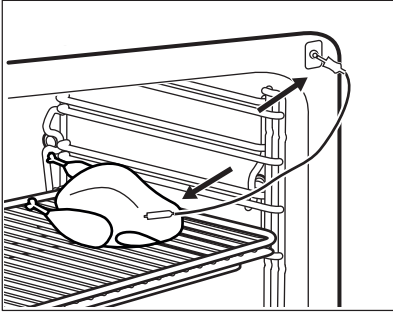
El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Depende de la cantidad de alimentos, de la función programada en el horno y de la temperatura.

Instrucciones de uso: Sonda térmica

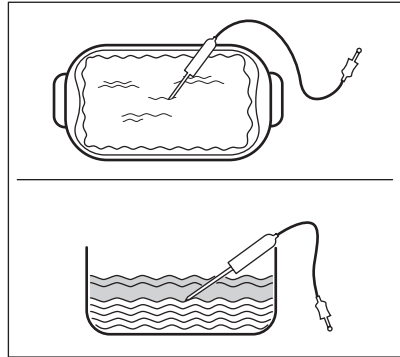
Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Programe una función de cocción y, si fuera necesario, la temperatura del horno.
Paso 3	Inserte: Sonda térmica.
Carne, aves y pescado	Estofado

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

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 de la sonda térmica están dentro del plato.



Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro de la cazuela. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para conseguirlo, utilice un ingrediente sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de la sonda térmica. 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

 - seleccione y pulse el mando para fijar la temperatura interna de la sonda.

Paso 6

Pulse el mando para ajustar la opción preferida:

- Alarma acústica - cuando los alimentos alcanzan la temperatura central, la señal suena.
- Alarma acústica y dejar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura central, la señal suena y el horno para.

Paso 7

Gire el selector hasta la opción. Pulse el mando para confirmar.

Paso 8

Pulse : START .
Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Puede elegir parar o continuar la cocción para asegurarse de que la comida esté bien hecha.

Paso 9

Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque el plato del horno.



ADVERTENCIA!

Hay riesgo de quemaduras porque la sonda térmica se calienta. 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, el plato en el menú Cocina asistida o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

Los ajustes guardados están disponibles en el menú: Favoritos.

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Seleccione el ajuste preferido y pulse el mando.
Paso 3	Seleccione: Menú / Favoritos.
Paso 4	Seleccione: Guardar los ajustes actuales. Pulse el mando para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos.

9.2 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.

9.3 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

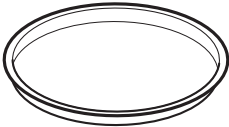
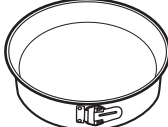


Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°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 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
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 de hornear	Ramekines	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
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

CONSEJOS



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: 100% vapor.
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

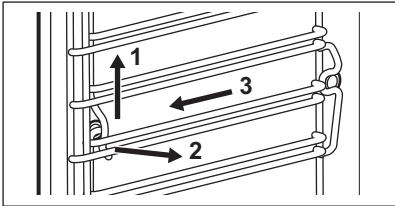
 Agentes limpiadores	Limpié la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave. Limpié el fondo del interior con unas gotas de vinagre para quitar los residuos de cal.
	Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
	Limpié las manchas con un detergente suave.

 Uso diario	Limpié el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio.
	Seque el interior con un paño suave después de cada uso.

 Accesorios	Limpié 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.	
Paso 2	Seleccione: Menú / Limpieza.	
Función	Descripción	Duración
Limpieza vapor	Limpieza ligera	30 min
Limpeza a vapor Plus	Limpieza normal Rocíe la cavidad con un detergente.	75 min
Paso 3	Active la función. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla. La señal suena cuando termina la limpieza.	
Paso 4	Pulse el mando giratorio para desactivar la señal.	
 Cuando esta función está activa, la luz está apagada.		

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

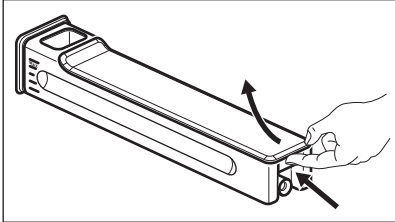
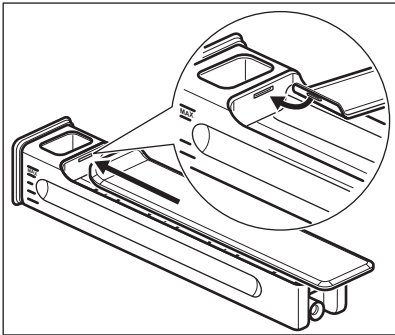
11.4 Aviso De Limpieza

Cuando aparece el avisador, es necesaria una limpieza.

Use la función: Limpeza a vapor Plus.

Puede activar y desactivar el avisador en el menú: Configuración.

11.5 Cómo limpiar: Compartimento de agua

Paso 1	Retire el compartimento de agua del horno.	
Paso 2	Quite la tapa del compartimento de agua. Levante la tapa siguiendo la protuberancia de la parte trasera.	
Paso 3	Retire el rompeolas. Extráigalo del cuerpo del compartimento hasta que salga.	
Paso 4	Lave las partes del compartimento con agua y jabón. No use esponjas abrasivas y no limpie el compartimento en un lavavajillas.	
Paso 5	Vuelva a montar el compartimento de agua.	
Paso 6	Coloque el rompeolas. Introdúzcalo en el cuerpo del compartimento.	
Paso 7	Monte la tapa. Inserte primero el pestillo delantero y después presione contra el cuerpo del compartimento.	
Paso 8	Inserte el depósito de agua.	
Paso 9	Empuje el compartimento de agua hacia el horno hasta que encaje.	

11.6 Instrucciones de uso: Descalcificación

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

Duración de la primera parte: alrededor de 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	Rellene el resto del compartimento con agua hasta el nivel máximo.
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	Al final de la primera parte, vacíe la bandeja honda y vuelva a colocarla en el primer nivel.
Duración de la segunda parte: alrededor de 35 minutos	
Paso 7	Llene el compartimento con agua. Asegúrese de que no queda producto descalcificador dentro del compartimento de agua. Inserte el depósito de agua.
Paso 8	Cuando la función termine, retire la bandeja honda.
<p>i Cuando esta función está activa, la luz está apagada.</p>	


Cuando la descalcificación termina:		
Apague el horno.	Cuando el horno este frío, limpie el interior con un paño suave. Elimine el agua restante del compartimento de agua.	Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.
<p>i Si queda algún residuo de cal en el horno después de la descalcificación, la pantalla indica que se debe repetir el procedimiento.</p>		

11.7 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.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Variedad	Descripción
Avisador fijo	Obliga a descalcificar el horno. Si no descalcifica el aparato cuando el avisador fijo está activo, las funciones de vapor se desactivan.
 Estos avisadores se activan cada vez que se apaga el aparato.	

11.8 Instrucciones de uso: Aclarado

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

Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Llene el compartimento con agua.
Paso 3	Seleccione: Menú / Limpieza / Aclarado. Duración: alrededor de 30 minutos
Paso 4	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
Paso 5	Cuando la función termine, retire la bandeja honda.
 Cuando esta función está activa, la luz está apagada.	

11.9 Recordatorio de secado

Después de la cocción al vapor, la pantalla muestra un mensaje que indica que se debe secar el horno.

Pulse Sí para secar el horno.

11.10 Instrucciones de uso: Desecar

Después de la cocción al vapor o de la limpieza con vapor, puede secar el interior con esta función.

Paso 1	Asegúrese de que el horno esté frío.
Paso 2	Retire todos los accesorios.
Paso 3	Ajuste el menú: Limpieza / Desecar.

Paso 4	Siga las instrucciones de la pantalla.
---------------	--

11.11 Cómo quitar e instalar: Cristales de la puerta

Es posible retirar los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.

<p>i</p> <p>El módulo de cámara se encuentra en el asa de la puerta. Tenga mucho cuidado para no dañar ni aplastar el cable de la cámara que conecta la puerta y el interior del horno. Limpie el objetivo de la cámara con mucho cuidado usando un paño suave.</p>
--

<p>⚠ PRECAUCIÓN!</p> <p>Maneje con cuidado el vidrio, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.</p>
--

Paso 1	Abra la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).	
Paso 2	Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.	
Paso 3	Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.	
Paso 4	Uno tras otro, sujete los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos del carril.	
Paso 5	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 6	Después de limpiar, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.	
Paso 7	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



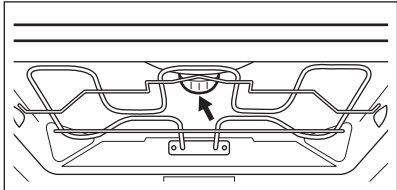
ADVERTENCIA!

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 del 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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS






El cajón de agua no funciona correctamente

 Descripción	 Posible causa	 Solución
<p>El horno no retiene el compartimento de agua después de insertarlo.</p>	<p>No se ha presionado el cuerpo del compartimento de agua.</p>	<p>Introduzca totalmente el compartimento de agua en el horno.</p>
<p>El agua sale del cajón de agua.</p>	<p>No se ha montado la tapa del compartimento de agua o el rompeolas correctamente.</p>	<p>Monte la tapa del compartimento de agua y el rompeolas.</p>






Problemas con el procedimiento de limpieza

 Descripción	 Posible causa	 Solución
<p>El compartimento de agua es difícil de limpiar.</p>	<p>La tapa y el rompeolas no se han retirado.</p>	<p>Retire la tapa y el rompeolas.</p>
<p>No hay agua en la bandeja honda después de la descalcificación.</p>	<p>El cajón de agua no se llenó al máximo.</p>	<p>Compruebe si hay agente desincrustante / agua en el cuerpo del compartimento de agua.</p>
<p>Hay agua sucia en el fondo de la cavidad después de la descalcificación.</p>	<p>La bandeja honda está en una posición de estante incorrecta.</p>	<p>Retire el agua restante y el agente desincrustante del fondo del horno. La próxima vez, coloque la bandeja honda en la posición más baja.</p>
<p>Hay demasiada agua sucia en el fondo de la cavidad después de la limpieza.</p>	<p>Ha puesto demasiado detergente en el horno antes de empezar a limpiar.</p>	<p>La próxima vez esparza uniformemente la capa fina de detergente por las paredes de la cavidad.</p>





Problemas con el procedimiento de limpieza

 Descripción	 Posible causa	 Solución
El rendimiento de limpieza no es satisfactorio.	Ha empezado a limpiar cuando el horno estaba demasiado caliente.	Espere hasta que el horno esté frío. Repita la limpieza.
	No ha retirado todos los accesorios del horno antes de limpiar.	Retire todos los accesorios del horno. Repita la limpieza.

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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

 Código y descripción	 Solución
F111 - la Sonda térmica no está introducida correctamente en la toma.	Conecte completamente la Sonda térmica en la toma.
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
F131 - la temperatura del sensor del vaporizador es demasiado alta.	Apague el horno y espere hasta que se enfríe. Encienda el horno de nuevo.
F144: el sensor del Compartimento de agua no puede medir el nivel del agua.	Vacíe el Compartimento de agua y rellénelo.
F254 - la cámara no está conectada al horno.	Apague y vuelva a encender el horno.
F508: el Compartimento de agua no funciona correctamente.	Apague y vuelva a encender el horno.
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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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	BSE999330M 944188304 BSK999330M 944188309	
Índice de eficiencia energética	61.9	
Clase de eficiencia energética	A++	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.99 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	BSE999330M	41.5 kg
	BSK999330M	41.5 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 correctamente cuando el horno funciona. No abra la puerta del aparato 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 utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

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

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

Seleccione: Menú y pulse el mando.

Elemento del menú		Aplicación
Favoritos		Enumera los ajustes favoritos.
Cocción asistida		Enumera los programas automáticos.
Limpieza		Enumera los programas de limpieza.
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 para: Limpieza

Submenú	Aplicación
Limpieza vapor	Limpieza ligera.
Limpeza a vapor Plus	Limpieza a fondo.
Descalcificación	Limpieza de los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Aclarado	Limpieza del circuito de generación de vapor. Use el aclarado después de cocinar a vapor con frecuencia.
Desecar	Procedimiento para secar la condensación restante en el interior después de utilizar las funciones de vapor.
Aviso De Limpieza	Le recuerda que tiene que limpiar el horno.

14.3 Submenú para: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Activa y desactiva la lámpara.
Icono de la lámpara visible	Aparece el icono de la lámpara en la pantalla.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del horno.
Bloqueo 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.

14.4 Submenú para: Conexiones

Submenú	Descripción
Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.
Funcionamiento remoto	Para activar y desactivar el control remoto. 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.
Funcionamiento remoto auto	Para iniciar el funcionamiento remoto automáticamente después de pulsar INICIO. Opción visible solo después de encender: 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.
Hora actual	Ajusta la hora y la fecha actuales.
Indicación tiempo	Activa y desactiva el reloj.
Reloj digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

ESTRUCTURA DEL MENÚ

Submenú	Descripción
Aviso De Limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Tonos de botones	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar los tonos de: ①, STOP .
Tonos Alarma/Error	Activa y desactiva los tonos de alarma.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Dureza agua	Ajusta la dureza del agua.

14.6 Submenú para: Asistencia





Submenú	Descripción
Modalidad de demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Licencia	Información sobre licencias.
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.
Restaurar los mensajes emergentes	Restaura todas las ventanas emergentes a su configuración original.

15. ¡ES MUY FÁCIL!




Antes del primer uso, debe ajustar:

Idioma	Brillo de la pantalla	Volumen del timbre	Dureza agua	Hora actual
--------	-----------------------	--------------------	-------------	-------------




Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:

 Encendido / Apagado	 Información	 Opciones de 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 predeterminados de la función.	Paso 1	Paso 2	Paso 3
		Mantenga pulsado  .	Seleccione la función del horno  ... y pulse el mando.	Pulse START .
Apagado rápido	Apague el horno en cualquier momento, en cualquier pantalla o mensaje.	Pulse y mantenga pulsado  hasta que el horno se apague.		

Empezar a cocinar

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
 Encienda el horno.	 ... Seleccione la función de cocción y pulse el mando.	 Gire el mando para ajustar la temperatura y pulse.	START Pulse para iniciar la cocción.

Cocción al vapor - Steamify

Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor depende de la temperatura ajustada.

Vapor para cocinar al vapor	Vapor para guisar	Vapor para un crujiente suave	Vapor para hornear y asar
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 predefinidos:

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
Seleccione: Menú y pulse el mando.	Seleccione: Cocción asistida y pulse el mando.	Seleccione la categoría de alimento.	Elija el plato y pulse el mando.

Utilice las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción o cambiar la función de cocción

Ajustes rápidos del temporizador

Utilice la configuración de temporizador más utilizada eligiendo entre los accesos directos.

Paso 1

Seleccione Temporizador y pulse el mando.

Paso 2




Ajuste el valor del temporizador preferido y pulse el mando.

Asistente de acabado 10%

Use el Asistente de acabado 10% para añadir tiempo extra o cambiar la función de cocción cuando queda el 10% del tiempo de cocción.

Pulse el icono de tiempo preferido para prolongar el tiempo de cocción: +1 min | +5 min | +10 min

Cambio de la función:

Seleccione la función preferida    ... y pulse el mando.

Limpie el horno con limpieza a vapor

Paso 1

Seleccione Menú y pulse el mando.

Paso 2

Seleccione Limpieza y pulse el mando.

Paso 3

Seleccione el modo:

Limpieza vapor

Para limpieza ligera.

Limpieza a vapor Plus

Para limpieza a fondo.

Descalcificación

Para limpiar los restos de cal del circuito de generación de vapor.

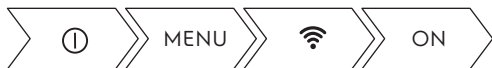
Aclarado

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 - Cocción al vapor



Cómo configurar: Modo de cocción al vacío



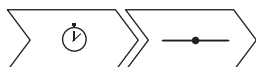
Cómo configurar: Cocción asistida



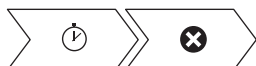
Cómo configurar: Tiempo de cocción



Instrucciones para retrasar: Inicio y fin de la cocción



Instrucciones para cancelar: Ajuste de temporizador





TOME UN ATAJO

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



867361176-B-102020