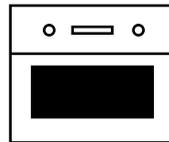


INSTRUCCIONES DE USO

e instalación



ES

B6550.0
BP6550.0
CBP6550.0



Lea las instrucciones de uso atentamente antes de instalar el electrodoméstico y antes de comenzar a utilizarlo. Guarde estas instrucciones cuidadosamente.

Servicio y atención al cliente

Teléfono: 0209;401/ 631

Correo electrónico: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Índice

1. Explicación de los símbolos e indicaciones	6
2. Instrucciones de seguridad y advertencias.....	8
2.1. Para la conexión y el funcionamiento.....	8
2.2. Encendido y funcionamiento	8
2.3. Horno.....	9
2.4. Para las personas.....	10
2.5. Antes del primer uso.....	10
2.6. Protección del medio ambiente	11
2.7. Información sobre la energía.....	11
2.8. Uso previsto.....	12
3. Instrucciones de seguridad para hornos microondas	13
3.1. Para todas las superficies	13
3.2. Limpieza de la puerta del horno	15
3.3. Autolimpieza pirólítica del horno.....	16
4. Antes del primer uso	17
4.1. Instrucciones importantes.....	17
5. Accesorios.....	18
5.1. Estantes deslizantes con presilla plegable.....	19
5.2. Estantes deslizantes con presilla directa.....	19
5.3. Limpieza de los accesorios del horno	20
6. Trabajos de mantenimiento	20
6.1. Sustitución de la bombilla del horno.....	20
6.2. Retirada de la puerta del horno	22
6.3. Desmontaje/montaje del cristal interior de la puerta	24
6.4. Desmontaje/montaje de las guías de los estantes... ..	26
6.5. Desmontaje de la pared trasera	27
7. Resumen de su horno	28
7.1. Panel de control - teclas del sensor y visores	29
7.2. Ajuste del reloj.....	30
8. Tablas de asado y horneado	32
8.1. Recomendaciones para el horneado.....	32
8.2. Recomendaciones para el asado.....	34
8.3. Recomendaciones para asar a la parrilla.....	36
8.4. Temperaturas de sonda de alimentos recomendadas38	
8.5. Recomendaciones de cocción a temperatura baja ..	40
9. Funciones del horno.....	41
9.1. Funciones de cocción.....	41
9.2. Funciones especiales.....	43
10. Manejo del horno	45
10.1. Encendido y apagado del horno.....	45
10.2. Modo de suspensión	45
10.3. Puesta en funcionamiento del aparato por primera vez	45
10.4. Selección de funciones de cocción	47
10.5. Selección de funciones especiales.....	48
10.6. Cambio de un ajuste durante el proceso de cocción48	
10.7. Programas automáticos.....	49
10.8. Cambio de peso y temperatura	50
10.9. Ajuste de la hora	52
10.10. Calentamiento rápido	57
11. Favoritos.....	58
11.1. Recuperación de un favorito.....	58
11.2. Guardar favoritos	58
11.3. Borrado de favoritos	59
12. Otras funciones.....	59
12.1. Ajuste del modo demo	59
12.2. Bloqueo de seguridad para niños.....	59
12.3. Ajustes de fábrica	60
12.4. Confirmación automática.....	60
12.5. Modo ECO.....	61
12.6. Ajuste del tono de puesta en marcha	61
12.7. Ajuste de las unidades.....	62
13. Termómetro de asado.....	62
13.1. Termómetro de asado para funciones de cocción..	63
13.2. Termómetro de asado para programas automáticos64	
14. Ajustes especiales, ajustes adicionales y funciones específicos del modelo	65
14.1. Función pirólítica	65
15. ¿Qué hacer si ...?	66

**Servicio de atención al cliente de
Küppersbusch
Alemania**

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Teléfono: +49-209401-631
Fax: (0209) 401-714 / -715
Internet: www.kueppersbusch.de

Estamos disponibles en el siguiente horario:

De lunes a jueves de 8:30 a 18:00 h
Viernes de 8:30 a 17:00 h

Por favor, comuniquenos sus necesidades por fax o internet fuera del horario oficial en www.kueppersbusch.de.

Austria:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Viena

Teléfono: +43 1 8 66 80-15
Fax: +43 1 8 66 80-50
Internet: www.kueppersbusch.at

Estamos disponibles en el siguiente horario:

De lunes a jueves de 8.00 a 17.00

Por favor, comuniquenos sus necesidades por fax o internet fuera del horario oficial en www.kueppersbusch.at

1. Tenga en cuenta lo siguiente:
Con respecto a su solicitud de servicio de atención al cliente, necesitamos la siguiente información para que nuestros técnicos puedan estar bien preparados para llevar a cabo cualquier reparación y tener disponible cualquier pieza de repuesto necesaria:
2. Su dirección exacta
3. Su número de teléfono y, si está disponible, su número de fax
4. ¿Cuándo puede llamarle el servicio de atención al cliente?
5. Una designación exacta del electrodoméstico: Número de modelo y número de fabricación (consulte la placa de características y/o la factura)
6. La fecha de compra o entrega
7. Una descripción exacta del problema o el tipo de servicio que necesita. Tenga a mano la factura del producto. Esto nos ayudará a evitar perder el tiempo y a reducir gastos, con lo que podremos trabajar para usted de forma más eficiente.

Derechos de autor

Esta documentación está protegida por los derechos de autor. Quedan reservados todos los derechos debidamente derivados, en concreto aquellos relacionados con su traducción o reproducción, la extracción de imágenes, emisiones de radio, reproducción fotomecánica o similar y su almacenamiento en sistemas de procesamiento de datos, incluso en el caso de uso parcial.

KÜPPERBUSCH no ofrece ni representaciones ni garantías con respecto al contenido de estas instrucciones de uso y renuncia expresamente a asumir responsabilidad por cualquier reclamación por defectos implícita.

KÜPPERBUSCH se reserva además el derecho a actualizar esta publicación y a realizar modificaciones sin adquirir un compromiso de informar individualmente de estas modificaciones.

Enmiendas

Los textos, imágenes y datos cumplen con la normativa técnica del horno en el momento de publicación de estas instrucciones de uso. Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones acorde con su posterior desarrollo.

Integridad

Este documento tiene un total de 74 páginas. Su documento está completo si todas las páginas están numeradas consecutivamente.

Software

Tenga en cuenta que estas instrucciones se aplican a varias series de equipos. Es posible que se describan detalles que posiblemente no se apliquen en el caso de su electrodoméstico.

Disponibilidad de las instrucciones

Las instrucciones de funcionamiento deben estar permanentemente a disposición del usuario para asegurar un uso fiable. Las instrucciones deben guardarse en un lugar fácilmente accesible donde pueda consultarse en cualquier momento.

Estimado nuevo usuario de electrodomésticos Küpperbusch...

No se preocupe, no va a resultar complicado. No hemos escatimado esfuerzo alguno para estructurar esta información de forma resumida, sucinta, clara y explícita, y por encima de todo, lógica.

Además de las instrucciones facilitadas por nuestro servicio de atención al cliente, estas instrucciones tienen el objetivo de permitirle el manejo de este electrodoméstico rápidamente.

Cada una de las secciones clasifica las instrucciones en temas individuales para ofrecerle una mejor visión general y un acceso más rápido. Lea atentamente la información de estas instrucciones antes de usar el horno por primera vez. Encontrará directrices importantes sobre seguridad e información acerca del uso, cuidado y mantenimiento de su electrodoméstico para garantizarle que le brinde muchos años de funcionamiento.

El objetivo de estas instrucciones de uso

Cuando use el electrodoméstico por primera vez, las instrucciones le guiarán paso a paso a lo largo de cada una de las funciones, aplicaciones y fases de funcionamiento.

La sección de "**Instrucciones de seguridad y advertencias**" le ofrece información importante sobre su seguridad y sobre el uso, cuidado y mantenimiento de su electrodoméstico y de sus accesorios, y le informa sobre posibles peligros.

La sección "**Instrucciones de uso**" sirve de introducción del electrodoméstico, le explica su finalidad, lo que puede hacer y cómo funciona, le enseña a configurarlo y le muestra la guía del menú.

La sección "**¿Qué hacer si..?**" sirve para encontrar fallos... por si acaso. Encontrará información de utilidad sobre los fallos y los errores.

Una vez que se haya familiarizado con el electrodoméstico, podrá buscar secciones o temas en concreto en caso de tener alguna duda. Guarde este manual en lugar seguro. Si el electrodoméstico cambiara de dueño, entregue estas instrucciones de uso al nuevo propietario para su información y seguridad.

1. Explicación de los símbolos e indicaciones

El electrodoméstico fue fabricado conforme a la tecnología más avanzada. No obstante, las máquinas generan riesgos que no siempre se pueden evitar.

Para garantizar una seguridad de uso suficiente, también se facilitan unas instrucciones de seguridad. Estas instrucciones están marcadas mediante los textos resaltados que siguen a continuación.

Solo es posible un nivel suficiente de seguridad de funcionamiento cuando se tienen en cuenta estas instrucciones. Los fragmentos de texto señalados tienen diferentes significados:

Los siguientes símbolos de peligro se utilizan en algunos puntos:

	PELIGRO Nota que indica un riesgo inminente que puede provocar la muerte o lesiones graves.
	ADVERTENCIA Nota que indica un riesgo inminente que puede provocar la muerte o lesiones graves.
	PRECAUCIÓN Nota que indica una situación peligrosa que puede provocar una lesión leve o daños al aparato.
	SUGERENCIA Nota a tener en cuenta para facilitar el manejo del electrodoméstico.

Los siguientes símbolos de peligro se utilizan en algunos puntos:

	¡ADVERTENCIA DE ENERGÍA ELÉCTRICA! ¡PELIGRO DE MUERTE! Hay cerca de este símbolo componentes sometidos a tensión eléctrica. Las cubiertas que porten este símbolo solo podrán ser retiradas por un electricista especialista certificado.
---	---



OBSERVE LAS NORMATIVAS DE MANIPULACIÓN DE COMPONENTES Y MÓDULOS SENSIBLES A LA ELECTRICIDAD ESTÁTICA (ESD).

Los componentes y módulos con riesgo electrostático están situados detrás de las cubiertas que llevan el símbolo adyacente. Nunca toque las conexiones de enchufe, bandas conductoras o las clavijas de componentes. Solo el personal cualificado familiarizado con los módulos sensibles a la electricidad estática están autorizados a realizar cualquier tarea de intervención técnica.



SUPERFICIES CALIENTES

Este símbolo se encuentra en las superficies que se calientan. Existe riesgo de quemaduras o escaldaduras graves. La superficie también puede estar caliente una vez apagado el electrodoméstico. Este símbolo le advierte de un riesgo de quemadura.

Compruebe el envío

Transporte el horno a un lugar adecuado y a continuación retire su embalaje. Deje el montaje y la instalación del horno en manos de un electricista que cumpla con las respectivas especificaciones.

Compruebe que el envío esté completo.

- Compruebe que el horno no haya sufrido ningún daño durante el transporte.
- Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en caso de que el envío esté incompleto o si el horno presenta algún daño de transporte.



ATENCIÓN

Nunca ponga en funcionamiento un electrodoméstico averiado.

2. Instrucciones de seguridad y advertencias

2.1. Para la conexión y el funcionamiento

- Solo los hornos KÜPPERBUSCH han sido fabricados y sometidos a prueba para su uso con una placa KÜPPERBUSCH. No use otras placas.
- Cualquier manipulación o reparación del electrodoméstico, incluida la sustitución del cable de alimentación, debe dejarse en manos del personal del servicio técnico autorizado, que deberá emplear únicamente piezas de repuesto originales. Las reparaciones o manipulaciones efectuadas por otros puede dañar el electrodoméstico o provocar su mal funcionamiento, lo que podría poner en peligro su seguridad.
- Las disposiciones legales y las especificaciones de conexión publicadas por la compañía eléctrica local deben cumplirse estrictamente.
- Desconecte el electrodoméstico de la alimentación eléctrica siempre que conecte, repare o reemplace la bombilla del horno. Desconecte el fusible o tire del cable de alimentación.
- La instalación debe garantizar una seguridad total frente a cualquier posible contacto.
- Deje el cambio de ubicación de la instalación de un enchufe y la sustitución del cable de alimentación en manos de un electricista que cumpla con las respectivas especificaciones.
- Es esencial para los datos de conexión (frecuencia y tensión) del horno cumplir con estos requisitos de suministro de red eléctrica para evitar dañar el horno. Compare estos datos a la hora de conectar el horno. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.
- El uso de bases de enchufes múltiples y de cables alargadores no garantiza suficientemente la seguridad (riesgo de incendio). No utilice este tipo de elementos para conectar el horno al suministro de energía eléctrica.
- Utilice solo el horno cuando esté instalado con el fin de asegurarse de que funciona de forma segura.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico de otros electrodomésticos, ya sean autónomos o empotrados, haga contacto con el horno.

2.2. Encendido y funcionamiento

- No permita que los niños se acerquen al horno mientras esté en funcionamiento, ya que este puede alcanzar temperaturas muy elevadas.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.

- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluyendo niños) que sufran discapacidades físicas, sensoriales o mentales, ni aquellas que carezcan de experiencia o conocimiento, a no ser que cuenten con la supervisión e instrucción adecuada acerca del uso de este electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Si toca las conexiones con corriente y modifica la estructura eléctrica y mecánica del horno, estará expuesto a un riesgo y podrá provocar un mal funcionamiento del horno. No abra nunca la carcasa del horno.
- El horno debe estar completamente desconectado de la red de alimentación eléctrica cuando se realicen trabajos de mantenimiento o reparación, p. ej. cuando la iluminación en el interior del horno esté averiada (véase la sección "¿Qué hacer si...?")
Asegúrese de esto
 - desconectando los fusibles eléctricos o
 - desenroscando por completo los fusibles de eléctricos o
 - desconectando el enchufe de alimentación (si está presente) de la toma de enchufe.Al hacerlo, no tire del cable de alimentación, sino solo del conector del enchufe.

2.3. Horno

- Desenchufe el horno en caso de que no funcione bien.
- Si se rompe, parte o agrieta el cristal: apague la placa inmediatamente, desconéctela de la red de alimentación eléctrica y contacte con nuestro servicio de atención al cliente o su distribuidor especializado.
- NO abra el aparato por su cuenta.
- Deje cualquier reparación de los electrodomésticos en manos de técnicos especialistas.
- El horno siempre debe utilizarse con la puerta cerrada.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por cualquier uso del horno para fines distintos a la preparación doméstica de alimentos.
- Utilice el horno únicamente una vez instalado dentro del mueble de cocina.
- No guarde aceite, grasa o materiales inflamables dentro del horno. Esto puede ser peligroso si el horno se enciende.
- No se apoye o siente sobre la puerta del horno abierta. Podría dañarla, además de poner en riesgo su seguridad.
- Para cocinar alimentos en el horno, coloque la bandeja o el estante de rejilla suministrado sobre los rieles de los estantes situados dentro de la cavidad del horno. La bandeja y el estante de rejilla tienen un sistema que facilita la manipulación de los alimentos por medio de un movimiento hacia fuera parcial.

Instrucciones de seguridad y advertencias

- No coloque recipientes o alimentos sobre la superficie inferior del horno. Utilice siempre las bandejas y la rejilla.
- No vierta agua en la superficie inferior del horno cuando se encuentre en uso; esto podría dañar el esmalte.
- Abra la puerta del horno lo menos posible durante la cocción. Esto reducirá el consumo de energía.
- Use guantes de protección cuando realice operaciones en el interior del horno.
- Es normal que se forme condensación en la puerta del horno al cocinar platos con un gran contenido de líquido.
 - Cuando el horno está en funcionamiento se calienta. Cuando la carcasa se calienta, el ventilador de refrigeración se encenderá para refrigerar la carcasa. El ventilador de refrigeración funcionará hasta que se enfríe la carcasa, es decir, también una vez apagado el electrodoméstico. El ruido provocado por el ventilador en funcionamiento es normal; no significa un fallo de funcionamiento.

2.4. Para las personas

- Pueden usar el electrodoméstico los niños de 8 años en adelante, las personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales y las personas con falta de experiencia y/o conocimientos, siempre y cuando estén supervisados o hayan recibido instrucción sobre el uso seguro del electrodoméstico, y hayan comprendido los riesgos relacionados con el uso del electrodoméstico. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Deje la limpieza y mantenimiento por parte del usuario en manos de niños únicamente cuando estén bajo supervisión.
- Las superficies de las zonas de cocción y calentamiento se calientan durante el uso. Mantenga a los niños alejados en todo momento.

2.5. Antes del primer uso

- Retire el embalaje.
- Deje la correcta instalación de su electrodoméstico y la conexión a una toma de corriente provista de toma de tierra en manos de un técnico cualificado. El fabricante no puede hacerse responsable de los daños provocados por una instalación o una la conexión eléctrica inadecuadas de este horno. El horno no debería utilizarse hasta que se encuentre correctamente instalado en el mobiliario de cocina.
- Este electrodoméstico solo podrá usarse para el horneado y asado doméstico de alimentos; no está pensado para un uso comercial.

- El electrodoméstico no se podrá modificar.
- La seguridad solo está garantizada si el electrodoméstico está conectado a un conductor de protección que cumpla las normas vigentes actuales.
- El electrodoméstico no podrá conectarse a la toma de corriente mediante un cable alargador.
- No instale el electrodoméstico encima de un lavavajillas o de una secadora: el vapor liberado por estos electrodomésticos podría dañar la electrónica del aparato.
- Tome nota también de las instrucciones de cuidado y limpieza antes de usar su electrodoméstico por primera vez.

2.6. Protección del medio ambiente



- Retire el embalaje y el electrodoméstico antiguo
- Retire el embalaje y recíclelo de forma respetuosa con el medio ambiente.
- En Alemania, el embalaje de transporte se devuelve a la tienda donde se adquirió el electrodoméstico. Al devolver el material de embalaje, se ahorran materias primas y se generan también menos productos de desecho. Los electrodomésticos antiguos todavía contienen material de valor. Lleve su antiguo electrodoméstico a un punto de recogida para materiales valiosos. Los electrodomésticos antiguos deben inhabilitarse antes de deshacerse de ellos para evitar un uso indebido.

2.7. Información sobre la energía

Sometido a pruebas de cumplimiento de los requisitos de las normas 66/2014 (Ecodiseño) y 65/2014 (Etiquetado energético) conforme a la norma EN 60350-1.

Las mediciones del consumo energético tomadas bajo diferentes condiciones podrán arrojar valores distintos de los indicados para su horno. Consulte la guía del usuario adjunta a este manual para obtener más información sobre el consumo energético de su horno.

2.8. *Uso previsto.*

- Este horno está pensado para su uso doméstico y en entornos de instalación de tipo doméstico.
- Este horno no es adecuado para uso en exteriores.
- Este horno solo puede utilizarse como electrodoméstico doméstico para el asado, horneado, asado a la parrilla, cocción, descongelado, conservación y deshidratación de alimentos. No está permitido otro tipo de aplicación.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluyendo niños) que sufran discapacidades físicas, sensoriales o mentales, ni aquellas que carezcan de experiencia o conocimiento, a no ser que cuenten con la supervisión e instrucción adecuada acerca del uso de este electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad. Estas personas solo podrán manejar el horno sin vigilancia si se les ha explicado su manejo de tal modo que puedan manejarlo de forma segura. Necesitan reconocer y entender los riesgos potenciales que conlleva esta operación.
- El horno solo podrá utilizarse si ha sido instalado en una unidad adecuada. Utilice el horno solo como se describe en estas instrucciones de uso. Cualquier otro uso no se considera como uso previsto y podrá provocar daños materiales o incluso lesiones a las personas. El fabricante no puede hacerse responsable de los daños provocados por un uso indebido de este horno.
- Este horno está diseñado para su uso exclusivo en domicilios particulares. No se podrá utilizar para fines comerciales.
- El horno no es adecuado para calentar una habitación.
- La bombilla del horno tiene como única función la iluminación del interior del horno, no sirve como iluminación ambiental.
- La puerta del horno no podrá utilizarse como soporte, asiento o escalón.



El electrodoméstico solo puede utilizarse para su uso previsto.

3. Instrucciones de seguridad para hornos microondas

Debería leer atentamente este capítulo antes de usar su electrodoméstico por primera vez. Si limpia y cuida periódicamente el electrodoméstico, éste se conservará limpio y en buenas condiciones durante muchos años. Los siguientes consejos le ayudarán a limpiar y cuidar las distintas superficies del horno de forma suave pero concienzuda al mismo tiempo.

3.1. Para todas las superficies



¡PELIGRO DE MUERTE!

No utilice dispositivos de limpieza mediante vapor y/o presión en el horno. El horno podría resultar dañado y crear una situación de peligro de muerte.



¡RIESGO DE QUEMADURAS!

Deje que el electrodoméstico se enfríe hasta que pueda tocarlo con las manos antes de limpiarlo.

- Limpie el horno cada vez que lo utilice. Es posible que las manchas o los restos de comida que hayan podido quedar pegados en el horno se quemen la próxima vez que se caliente el electrodoméstico. A menudo, estos tipos de manchas o restos de suciedad no podrán quitarse sin dejar marcas.
- Para limpiar un horno que no esté demasiado sucio, utilice un paño humedecido, un cepillo o una esponja suave y una solución débil de detergente y agua tibia. Enjuague con agua fría para que no quede detergente que pueda decolorar la superficie o provocar más manchas. Secar luego inmediatamente con un paño. Aquí hay algunas instrucciones para eliminar manchas más difíciles según las distintas superficies y elementos. VSR 0-FIX-C es ideal para limpiar cristal-cerámica, esmalte y la superficie interior de la puerta. Este limpiador en polvo puede adquirirse desde el servicio de atención al cliente de Küpperbusch.
- Las guías para estantes pueden extraerse para su limpieza. Vuelva a instalarlas correctamente; nunca utilice el horno sin las guías de estantes instaladas.
- Limpie las superficies externas del horno y sus accesorios con agua jabonosa templada o un detergente suave. Tenga cuidado con las superficies anticorrosión y barnizadas, y utilice solo esponjas o paños que no rayen.



NUNCA LIMPIAR CON

- productos de limpieza agresivos o con base de lejía que contengan oxígeno activo, cloro u otras sustancias cáusticas.
- productos abrasivos como lana de acero, lana de acero impregnada en jabón, cepillos duros, esponjas de plástico o metal o cualquier limpiador similar con una superficie abrasiva.

3.1.1 Eliminación de sedimentos secos

Los sedimentos gruesos deben empaparse para ablandarlos antes. La mejor manera de hacerlo es con un paño húmedo. Así será más fácil eliminar los sedimentos.

Con el tiempo, ciertos tipos de alimentos como tomates, vinagre y platos horneados con sal pueden provocar que el esmalte cambie de color. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del horno. No intente eliminar estas manchas utilizando métodos agresivos como los descritos anteriormente, ya que esto podría dañar la superficie permanentemente.

Utilización de un raspador de limpieza



ATENCIÓN ¡RIESGO DE CORTES!

¡La hoja del raspador de limpieza está muy afilada!

Siempre mantenga el raspador de limpieza de forma plana sobre la superficie y empuje la grasa en dirección opuesta a usted.

No raspe con las esquinas del raspador de limpieza, manéjelo con cuidado para asegurarse de no dañar las juntas de sellado.

3.1.2 Sugerencias sobre el uso de sprays para hornos

Deben cumplirse siempre las instrucciones del fabricante.



ATENCIÓN

No pulverice sobre la abertura trasera del ventilador. El catalizador **ökotherm®** se destruirá si utiliza el spray para hornos.

Los sprays para hornos dañarán las superficies plásticas y barnizadas o de aluminio.

Por razones medioambientales no debería usar el spray para hornos en absoluto. Sin embargo, si quiere usarlo, pulverice solo en el interior del horno y en las bandejas de horneado esmaltadas.

Molduras cromadas del horno con cromados

Puerta frontal y asa con cromados, moldura negra

- Los depósitos de cal, grasa y almidón deben eliminarse de inmediato; en caso contrario será difícil quitar estas manchas.

- Estos modelos son muy sensibles a los arañazos, y el spray para hornos puede dañarlos. No use raspadores de limpieza, estropajos o esponjas de fibra dura.



Utilice únicamente un paño o una esponja suave con agua tibia y un poco de detergente.

Acero inoxidable

Puerta de acero inoxidable frontal y panel de control



Utilice únicamente un paño o una esponja suave con agua tibia y un poco de detergente.



ATENCIÓN

**¡El acero inoxidable se raya con mucha facilidad! ¡No use un raspador!
Los depósitos de cal, grasa y almidón deben eliminarse de inmediato; en caso contrario será difícil quitar estas manchas.**

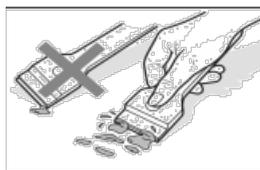


Le recomendamos que limpie las superficies de acero inoxidable con un producto de limpieza estándar para acero inoxidable una vez a la semana. Esto creará una película protectora que protege el acero inoxidable frente a la decoloración.

Esmalte

Interior del horno, frontal, bandejas para hornear

Es posible utilizar esponjas plásticas con una parte de estropajo. No obstante, en algunos productos esta parte de estropajo es abrasiva, y esto puede provocar arañazos. Se recomienda que pruebe su producto en un lugar no visible.



Un raspador de limpieza es ideal para eliminar la suciedad más difícil. Le recomendamos VSR 0-FIX-C para una limpieza exhaustiva. También puede utilizarse un spray para hornos.

3.2. Limpieza de la puerta del horno

(*no es posible en el caso de hornos con función microondas)

No utilice ningún estropajo de metal, cepillos de alambre, polvo limpiador o abrasivos para limpiar la puerta del horno, ya que esto podría provocar arañazos en la superficie o la rotura del cristal. Limpie el exterior de la puerta y sus accesorios con agua enjabonada templada o un detergente suave. Las superficies resistentes a la corrosión deben tratarse con cuidado. Utilice solo esponjas o paños que no causen arañazos.

3.2.1 *Cristal de la puerta*

Interior de la puerta - vidrio recubierto



ATENCIÓN

A ser posible no utilice un spray para hornos, ya que su uso continuado puede destruir el revestimiento del cristal.



Un raspador de limpieza es ideal para eliminar la suciedad más difícil. Le recomendamos VSR 0-FIX-C para una limpieza exhaustiva.

Elimine la suciedad acumulada en las juntas del horno.

Frontal de la puerta, panel de control



Utilice un paño o una esponja suave y agua tibia con un poco de detergente para limpiar la puerta frontal. También puede utilizar un limpiacristales.

3.2.2 *Juntas de la puerta*

Limpie las juntas periódicamente para eliminar cualquier rastro de grasa o comida. Esto evitará que se dañen las juntas y se rompan en futuros usos.

Se recomienda limpiar las juntas sin quitarlas.

3.3. *Autolimpieza pirolítica del horno (dependiendo del modelo)*

Esta función implica un proceso de limpieza pirolítica que emplea altas temperaturas en el interior del horno para activar un proceso de oxidación y carbonizado de la grasa acumulada.

Una vez finalizado el proceso de limpieza pirolítica, basta con retirar las cenizas generadas durante el proceso con un paño humedecido. Los lugares del interior de difícil acceso se limpian con estropajos no metálicos para no dañar el revestimiento del esmalte. El horno tiene 3 programas pirolíticos que funcionan durante 60, 90 y 120 minutos respectivamente. Elija el tiempo de funcionamiento dependiendo del grado de suciedad del interior del horno. Cuanto más sucio esté el horno, mayor deberá ser la duración del programa. No es necesario ejecutar el proceso de limpieza pirolítica cada vez que usa el horno para hornear o asar. Recomendamos ejecutar el programa pirolítico cada 4 o 5 veces que utilice el horno para hornear o asar, dependiendo del grado de suciedad del interior del horno. La iluminación interior del horno permanecerá apagada durante un ciclo de limpieza.



¡MUY IMPORTANTE!

Retire todos los accesorios y platos del horno, incluidos los rieles guía de las bandejas del horno y/o los estantes deslizantes para la función de autolimpieza pirolítica.

Retire los restos de comida y el exceso de suciedad, ya que estos podrían prender, lo que supondría un peligro durante el proceso de autolimpieza.

4. Antes del primer uso

Puede que existan rastros de grasa y otras sustancias en el horno derivados del proceso de fabricación. Proceda de la siguiente manera para eliminarlos:

- Retire cualquier embalaje, incluida cualquier lámina plástica de protección que haya podido ser utilizada.
- Conecte el horno y deje que funcione con la función  /  o  /  a 200 °C durante una hora.
- Deje que el horno se enfríe y abra la puerta. Con ello se ventilará el horno y hará que no queden olores en su interior.
- Limpie el horno y sus accesorios una vez que este se haya enfriado.

Se formarán humos y malos olores durante el funcionamiento inicial, por lo que deberá procurar que la cocina esté bien ventilada.

4.1. Instrucciones importantes

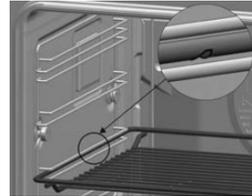
- No cubra la parte inferior del horno con papel de aluminio ya que esto podría afectar al rendimiento de cocción y dañar el esmalte interior del horno y el interior de su mueble de cocina. No vierta agua en la superficie inferior cuando esté en uso; esto podría dañar el esmalte.
- Es normal que se forme condensación en la puerta del horno al cocinar platos con un gran contenido de líquido.
- Cuando cierre la puerta del horno durante la cocción, se podrá oír el sonido del aire en el interior. Este efecto es normal debido a la presión ejercida por la puerta al cerrarse, que garantiza el sellado del hueco
- No coloque recipientes o alimentos sobre la superficie inferior del horno. Utilice siempre las bandejas y los estantes suministrados con el horno.
- Para preparar yogur, coloque los recipientes en el fondo del horno.

Accesorios

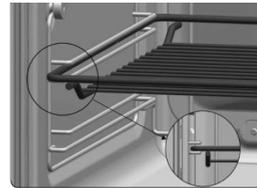
- Para cocinar cualquier otro alimento, introduzca la bandeja o el estante en los deslizadores del interior del horno.

Colóquela entre los dos rieles de los soportes laterales o en cualquiera de las guías extraíbles del horno, en caso de que estén presentes.

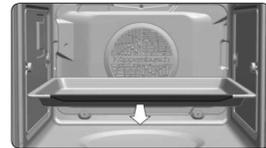
- Apague los fusibles de la instalación eléctrica o
- El estante y algunas de las bandejas tienen ranuras de retención para evitar su retirada accidental. Coloque estas ranuras al final de la parte trasera del horno orientadas hacia abajo.



- La superficie del estante donde descansa el recipiente debe quedar por debajo del lado de los rieles laterales; esto evitará el deslizamiento accidental del recipiente.



- Las bandejas tienen una pestaña por delante para facilitar su extracción. Coloque la bandeja con la pestaña mirando hacia la parte externa del horno.



5. Accesorios

Algunos hornos tienen un kit accesorio de estantes deslizantes.



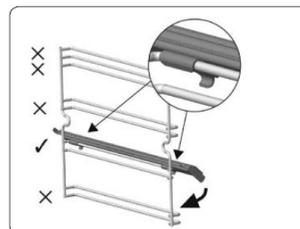
IMPORTANTE

Los estantes deslizantes deben situarse en la segunda altura, partiendo desde abajo.

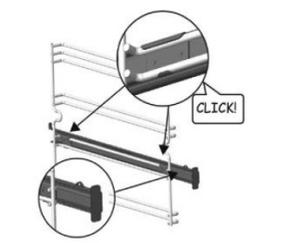
Para montar los estantes deslizantes en los soportes cromados, proceda de la manera siguiente:

5.1. Estantes deslizantes con presilla plegable

- Retire la lámina protectora.
- Enganche las presillas grandes en el riel superior y amplíe la guía hasta que se enganche en las presillas pequeñas situadas en el riel inferior.



- Escuchará un "clic" cuando el estante deslizante encaje correctamente.
- La muesca para fijar la bandeja o el soporte debe permanecer en la parte frontal del horno.



5.2. Estantes deslizantes con presilla directa

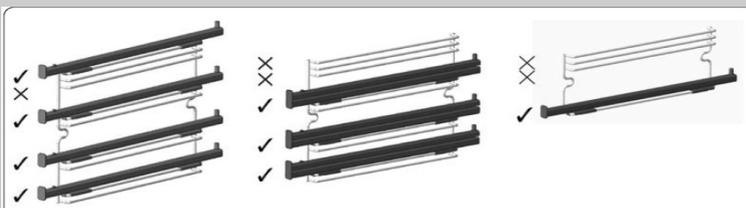


IMPORTANTE

El estante de extracción simple debe colocarse en las alturas 1, 2, 3 y 5 partiendo desde abajo.

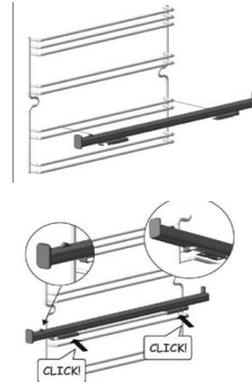
Los estantes de extracción doble deben colocarse en las alturas 1, 2 y 3 partiendo desde abajo.

En los hornos de 45 cm, los estantes deslizantes se sitúan en la altura 1.



Trabajos de mantenimiento

- Enganche la presilla del riel superior en el nivel deseado.
- Escuchará un "clic" cuando el estante deslizante encaje correctamente.
- La muesca para fijar la bandeja o el soporte debe permanecer en la parte frontal del horno.



ATENCIÓN

Desconecte el electrodoméstico del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación.

5.3. Limpieza de los accesorios del horno

Limpie el exterior del horno y sus accesorios con agua tibia enjabonada o con un detergente suave. Tenga cuidado con las superficies anticorrosión y barnizadas, y utilice solo esponjas o paños que no rayen.



ATENCIÓN

Los estantes con rieles deslizantes telescópicos no deben lavarse en el lavavajillas. Esto eliminaría la grasa que permite que se deslicen y los canales se bloquearían dejándolos inservibles.

6. Trabajos de mantenimiento

6.1. Sustitución de la bombilla del horno



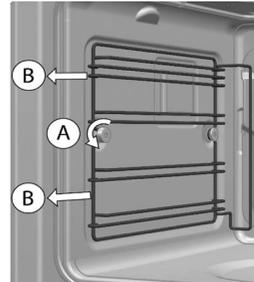
IMPORTANTE

Antes de sustituir la lámpara, asegúrese de que el horno se ha desconectado de la red eléctrica.

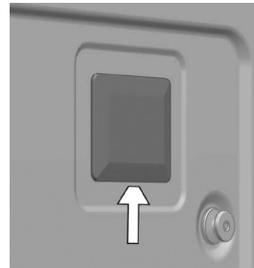
La bombilla de sustitución debe resistir temperaturas de hasta 300 °C. Puede solicitar las bombillas a nuestro servicio técnico de atención al cliente.

6.1.1 Cambio de la bombilla lateral

- ❑ Retire las guías cromadas y/o estantes deslizantes quitando las tuercas (A).



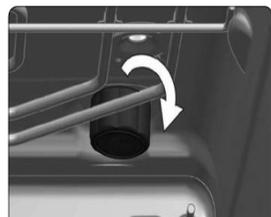
- ❑ Utilice una herramienta para retirar la cubierta de cristal de la montura de la lámpara.
- ❑ Reemplace la lámpara.
- ❑ Vuelva a colocar la cubierta de vidrio de nuevo, asegurándose de que quede bien colocada.



La lámpara de repuesto debe ser resistente a temperaturas de hasta 300 °C. Puede solicitar las lámparas a nuestro servicio técnico de atención al cliente.

6.1.2 Cambio de la bombilla superior

- ❑ Desatornille la cubierta de vidrio del soporte de la bombilla.
- ❑ Sustituya la bombilla y vuelva a montar la cubierta de vidrio.



6.1.3 Cambio de la lámpara LED

Llame al departamento de servicio de asistencia técnica

6.2. Retirada de la puerta del horno

(no es posible en el caso de hornos con función microondas)

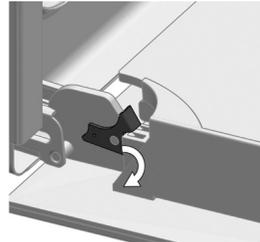
La puerta puede desmontarse para facilitar la limpieza. Para hacerlo, siga las instrucciones según el tipo de puerta que tenga su horno.

6.2.1 Puerta con bisagra en la carcasa

Desmontaje de la puerta

- Abra la puerta del horno hasta su tope.
- Bloquee la bisagra girando los pestillos.
- Gire los cierres de la bisagra hacia abajo y hacia usted.

- Cierre la puerta hasta la posición de bloqueo.
- Sujete la puerta por ambos lados con ambas manos,



Montaje de la puerta

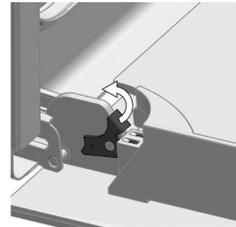
- Sujete la puerta con ambas manos desde la parte inferior de los lados, introduzca los brazos de las bisagras en sus alojamientos y deje que la puerta caiga para encajar en su lugar.
- Abra por completo la puerta del horno.
- Vuelva a girar los pestillos hasta su posición original.





ATENCIÓN

Asegúrese de que la puerta esté completamente asentada girando los pestillos, porque de lo contrario se podría bloquear.



Si le cuesta girar los pestillos, utilice una herramienta plana para girarlos.

6.2.2 Puerta con bisagra en la puerta

Desmontaje de la puerta

- Abra la puerta del horno hasta su tope.
- Bloquee la bisagra girando los pestillos.
- Gire los cierres de la bisagra hacia abajo y hacia usted.
- Cierre la puerta hasta la posición de bloqueo.
- Sujete la puerta con ambas manos sujetándola por ambos lados, elévela y tire de la puerta del horno hasta que las bisagras estén completamente separadas.
- Para montar la puerta, realice los pasos en el orden contrario.



Montaje de la puerta

- Sujete la puerta con ambas manos desde la parte inferior de los lados, introduzca los brazos de las bisagras en sus alojamientos y deje que la puerta caiga para encajar en su lugar.
- Abra por completo la puerta del horno.
- Vuelva a girar los pestillos hasta su posición original.



Si le cuesta girar los pestillos, utilice una herramienta plana para girarlos.



ATENCIÓN

Asegúrese de que la puerta esté completamente asentada girando los pestillos, porque de lo contrario se podría bloquear.

6.3. Desmontaje/montaje del cristal interior de la puerta

Según el modelo, su horno tendrá 2, 3 o 4 paneles de vidrio. Siga las instrucciones según el tipo de puerta que tenga su horno.

Montaje

Dependiendo del modelo, es posible que su horno tenga una puerta de acero inoxidable completamente cerrada. Con esta puerta no es posible quitar los paneles de vidrio.



ATENCIÓN

Si desmonta los paneles de vidrio con la puerta encajada en el horno, hágalo siempre con la bisagra en la posición bloqueada. En caso contrario, la puerta se cerrará y los paneles de vidrio desmontados podrían romperse y causar lesiones.

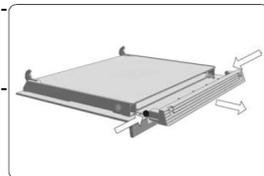


Para evitar esto, desmonte los paneles de vidrio con la puerta quitada y siga las instrucciones de la sección anterior.

- Con la ayuda de sus dedos, presione los botones situados en la parte superior de ambos lados de la puerta del horno.



- Manténgalos presionados y tire de la junta de plástico situada encima de la puerta.
- Retire los paneles de vidrio de la puerta. Límpielos con un limpiacristales o un paño suave con agua y jabón.

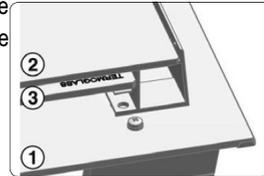




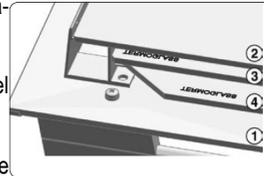
ATENCIÓN

Preste atención al orden y a la posición de los paneles de vidrio a la hora de quitarlos, ya que deben montarse en el mismo orden y posición una vez que los haya limpiado.

- Una vez limpios, introduzca el panel n.º 3 en la misma posición de modo que la indicación TERMOGLASS impresa en el mismo quede visible tal y como se muestra en la figura.



- En los hornos pirolíticos, la indicación TERMOGLASS en los paneles con los números 3 y 4 debe estar visible como se muestra.
- Introduzca el panel n.º 2 con la parte impresa orientada hacia el lado interno de la puerta.
- Vuelva a montar la junta superior de la puerta, asegurándose de que las pestañas laterales encajen en sus alojamientos.



ATENCIÓN

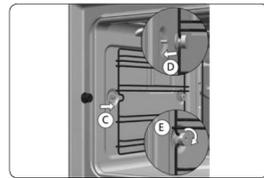
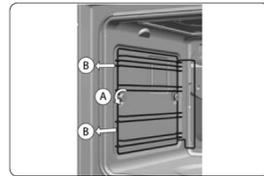
Nunca encienda el horno si falta alguno de los paneles de cristal de la puerta.

6.4. Desmontaje/montaje de las guías de los estantes

En los estantes laterales hay 12 niveles de estantería disponibles. Los niveles de estantería se cuentan de arriba a abajo del 1 al 12. El nivel de estantería 1 es el nivel de estantería más bajo.

Desmontaje

- Abra la puerta del horno hasta su tope.
- Saque los accesorios del horno.
- Afloje completamente la tuerca situada en la parte delantera del elemento de sujeción (A), tire de los soportes hacia adelante (B) y retírelos.
- Extracción de los estantes laterales
- Introduzca la muesca trasera en la tuerca de sujeción trasera.
- Fije la tuerca de sujeción frontal (C) en la muesca frontal del soporte.
- Asegure el soporte con la tuerca (D) y gírela hasta que quede completamente ajustada (E).



6.5. Desmontaje de la pared trasera



En primer lugar retire la guía lateral para quitar la pared trasera, siguiendo las instrucciones de la sección anterior.

- Retire los cuatro tornillos inferiores (1) y luego el tornillo superior (B).



Para montar la pared trasera, realice los pasos en el orden contrario.



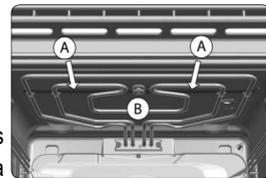
ATENCIÓN

Por su propia seguridad: ¡Nunca use el horno sin la pared trasera!

Hornos con parrilla plegable

Para limpiar la parte superior del horno.

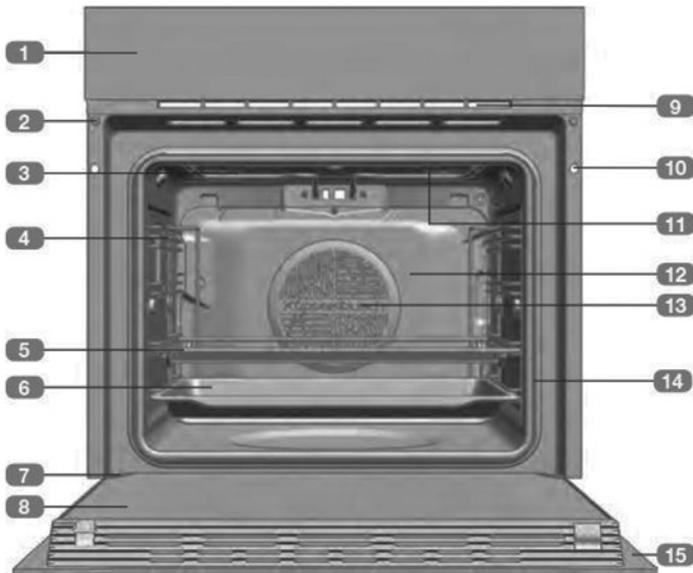
- Saque los accesorios del horno.
- Espere a que se enfríe el horno.
- Empuje el riel del elemento de la parrilla (A) con ambas manos hacia la parte trasera del horno, para desbloquearlo de la tuerca de sujeción superior (B).



- Deje que el elemento caiga y encaje solo, y limpie la parte superior del horno.
- Luego ponga el elemento de la parrilla de nuevo en su posición original y continúe en el orden inverso.



7. Visión general de su horno



Accesorios opcionales:

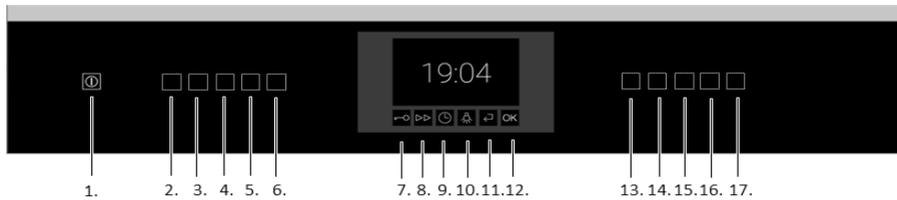
- 1 Estante totalmente deslizante (Acc. n.º ZB1002)
- Juego de cocina profesional (Acc. n.º ZB 8030)
- Juego de cocina profesional (Acc. n.º ZB 8031)
- Piedra para pizza con asa (Acc. n.º 145)

Accesorios de serie:

- 1 Bandeja de horneado esmaltada
- 1 Bandeja de goteo universal esmaltada
- 1 Parrilla parcialmente deslizante (ZB 1003)

- 1 Panel de control
- 2 Bloqueo de la puerta (solo para los modelos pirolíticos)
- 3 Elemento de la parrilla
- 4 Niveles de estantería
- 5 Parrilla
- 6 Bandeja de horneado
- 7 Bisagra
- 8 Vidrio interior
- 9 Salida del aire de refrigeración
- 10 Soporte de la unidad
- 11 Lámpara
- 12 Pared trasera
- 13 Ventilador de aire caliente
- 14 Junta del horno
- 15 Puerta del horno

7.1. Panel de control - teclas del sensor y visores



- | | |
|---|---|
| <p> 1 ENCENDIDO/APAGADO
Con este sensor puede encender y apagar su electrodoméstico-</p> <p> 2 Funciones
Este sensor le permite seleccionar las funciones de cocción.</p> <p> 3 Programas
Con este sensor puede seleccionar los programas automáticos.</p> <p> 4 Favoritos
Con este sensor tendrá acceso a los programas guardados.</p> <p> 5 Convección de aire caliente*
Este sensor le permite seleccionar las funciones de convección de aire caliente.</p> <p> 5 Pirólítico*
Con este sensor puede seleccionar las funciones pirolíticas.</p> <p> 5 Microondas*
Con este sensor puede acceder a las funciones del microondas o activar la función de microondas adicional.</p> <p> 6 Ajustes
Con este sensor tendrá acceso al menú de ajustes.</p> <p> 7 Bloqueo de seguridad para niños
Este sensor le permite activar la función de calentamiento rápido.</p> | <p> 8 Calentamiento rápido
Este sensor le permite activar o desactivar la función de calentamiento rápido.</p> <p> 9 Ajuste de la hora / Temporizador
Con este sensor tendrá acceso al menú de ajuste de la hora.</p> <p> 10 Luz
Con este sensor puede apagar y encender la iluminación del interior del horno.</p> <p> 11 Atrás
Con este sensor puede volver al paso anterior.</p> <p> 12 OK para selección/confirmación
Con este sensor puede confirmar su selección o iniciar un proceso.</p> <p> 13 Arriba - abajo
Con estos sensores puede desplazarse arriba y abajo por un menú.</p> <p> 15 Ajustes de tiempo para las funciones de cocción
Puede indicar el tiempo de cocción o la hora de fin de cocción.</p> <p> 16 Temperatura
Con este sensor podrá cambiar el valor ajustado para la temperatura.</p> <p> 17 Peso
Con este sensor podrá cambiar el valor ajustado para el peso.</p> |
|---|---|

* dependiendo del modelo

7.2. Ajuste del reloj

El reloj debe ajustarse antes de usar el horno y siempre que se haya desconectado la corriente del electrodoméstico. En estos casos parpadeará «12:00» en la pantalla.

Cuando esté el horno encendido, parpadeará 12:00 en la pantalla.

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar las horas.
Confirme pulsando .
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar los minutos.
Confirme pulsando .
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar la apariencia del reloj.
Confirme pulsando .
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar el formato de visualización y confirme pulsando .
- Sonará una señal acústica y el horno pasará al modo de espera. Se mostrará la hora ajustada.

Si desea cambiar la hora:

Con el horno apagado, pulse el símbolo  durante 3 segundos y espere hasta que se muestre el ajuste de la hora.

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar las horas.
Confirme pulsando .
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar los minutos y confirme pulsando .
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar la apariencia del reloj y confirme pulsando .
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar el formato de visualización.
Confirme pulsando .

El horno pasará al modo de espera. Se mostrará la hora ajustada.

8. Tablas de asado y horneado

8.1. Recomendaciones para el horneado

- El material de sus recipientes de horneado también desempeña un papel importante en el horneado. Los recipientes de horneado oscuros, que transmiten el calor directamente a los alimentos, son ideales.
- Los tiempos de horneado pueden diferir ligeramente debido a las diferencias en el tipo de ingredientes utilizados. Lo ideal es comprobar su pastel cerca de la hora de fin de cocción con un pincho de madera. Si la masa no se pega al pincho, el pastel está listo.
- Al preparar pasteles con recubrimiento de frutas húmedas, la aparición de humedad es particularmente alta. Nunca hornee más de dos pasteles de este tipo al mismo tiempo.
- Si hornea varios pasteles en recipientes de horneado al mismo tiempo, añada aprox. de 5 a 10 minutos más para cada bandeja adicional utilizada.

Recomendaciones para el horneado							
Modo de funcionamiento	Aire caliente		Calor en parte superior/en parte inferior		Modo Pizza Calor en parte inferior por convección de aire caliente		
Ajustes preferidos con fondo gris	Nivel de estantería	Temperatura en °C	Nivel de estantería	Temperatura en °C	Nivel de estantería	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en min.
Pasteles							
Masa pastelera							
Gugelhupf	2	170	2	170-190			60-70
Molde para pasteles	2	170	2	170-190			50-70
Pastel de Madeira	2	160	2	160-180			60-70
Bases de flan	2	170	2	170-190			20-30
Magdalenas	2	160-170	2	170-180			20-25
Tortas de aceite							
con cobertura seca	2	160-170	2	180-200			20-35
con cobertura húmeda	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	35-50

Masa trabajada							
Bases de flan	2	170-180	2	180-200			25-35
Tarta de queso	2	150-160	1-2	160-170			70-80
Galletas pequeñas	2	170	2	180-200			15-30
Tortas de aceite							
con cobertura seca	2	160-170	2	180-190			25-35
con cobertura húmeda	1-2	160-170	1-2	170-180	2	160-170	30-50
Masa de levadura							
Gugelhupf	2	150-160	2	175-180			40-65
Bollo de levadura	2	150-160	2	175-180			40-50
Pan dulce (precalentado)	2	150-160	2	175-180			50-70
Galletas pequeñas	2	140-150	2	180-200			15-30
Tortas de aceite							
con cobertura seca	2	150-160	2	180-190			30-40
con cobertura húmeda	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	30-50
Masa esponjosa							
Gateaux y flanes (precalentar)	2	150-160	2	175-180			30-40
Rollos (precalentar)	2	170-180	2	180-200			15-25
Repostería con clara de huevo							
Merengue	2	80-90	2	100-120			80-120
Estrellas de canela	2	100-120	2	120-140			20-40
Macarons (almendrados)	2	100-120	2	120-140			20-50
Otras masas							
Hojaldre	2	170-180	2	190-210			15-30
Hojaldre hecho con masa leudada	2	170-180	2	190-210			30-40

Tablas de asado y horneado

Hojaldre hecho con requesón	2	160-180	2	180-200			30-40
Pasta choux	2	170-180	2	190-210			30-40
Masa hecha con requesón y aceite	2	150-160	2	170-180			30-40
Tarta de miel	2	140-150	2	170-180			20-35
Pan y pizza							
Masa madre	2	180	2	180			50-70
(precalentar: 230 °C prehornear: 10 min. 230 °C)							
Pan hecho con levadura/pan blanco	2	180	1 o 2	200			30-60
(precalentar)							
Pretzels	2	200	2	220			15-20
(precalentar: 230 °C)							
Pizza (precalentar: 250 °C)					1	220	8-12

8.2. Recomendaciones para el asado

- La carne bien oreada es la mejor para el asado.
- Haga cortes transversales en las partes externas de la grasa de la carne (p. ej. en un codillo).
- Todos los asados pueden cocinarse con o sin grasa añadida.
- Ase la carne en la rejilla con la bandeja colectora debajo.
- Unte las aves de corral, como pollo, ganso o pavo, con un marinado de aceite, sal y pimienta en polvo. Esto significa que la carne no necesita laquearse mientras está asándose.

Consejos para unos mejores resultados

El proceso de cocción, especialmente en el caso de grandes piezas, no siempre resulta fácil de juzgar viendo simplemente su exterior. Los chefs de cocina y los cocineros aficionados utilizan un termómetro especial de cocina. Esto proporciona una información fiable sobre la temperatura interior y además del grado de cocción de la carne.

Recomendaciones para el asado								
Modo de funcionamiento	Aire caliente		Calor en parte superior/en parte inferior		Calor en parte inferior por convección de aire caliente		Peso de la carne	Tiempo de horneado en minutos
	Nivel de estantería	Temperatura en °C	Nivel de estantería	Temp. en °C	Nivel de estantería	Temperatura en °C		
Tipo de carne								
Cerdo								
Cerdo asado	2	170	2	170-190	2	160-180	2.000	120
Paleta de cerdo	2	180	2	180-200	2	170-190	1.200	120
Solomillo de cerdo	2	180	2	180-200	2	170-190	1.000	45
Carne de vacuno								
Trozo de carne de vacuno	2	170	2	170-190			2.000	150
Rosbif	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1.500	30
Filete de vacuno	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1.200	30
Ternera / cordero								
Cordero asado	2	160	2	170-180			1.000	140
Ternera asada	2	160	2	170-180			1.000	90
Filete								
Filete asado (dorado previamente)	2	120**	2	120**			300	10

Tablas de asado y horneado

Chuleta con hueso (dorado previamente)	2	180**	2	180-200**			1.000	6
Aves de corral								
Pollo	2	180	2	180-200	2	180-200	1.000	60
Pato	2	170	2	170-190	2	170-190	1.500	75
Ganso	1 o 2	160	1 o 2	170-190	1 o 2	170-190	3.000	120
Pavo	1 o 2	160	1 o 2	170-190	1 o 2	170-190	5.000	180
Pescado								
Pescado entero	2	200	2	200-220			1.000	35

8.3. Recomendaciones para asar a la parrilla

- La parrilla debe precalentarse durante unos 5 minutos antes de utilizarse.
- Coloque la carne ya preparada encima de la rejilla de modo que el calor del cuerpo de la parrilla tenga un efecto directo. Debe dejarse una distancia de 3 cm.
- Coloque siempre la bandeja colectora debajo de los alimentos para recoger los jugos que gotean de la carne.
- Es preciso dar la vuelta a la carne asada en la rejilla.
- El primer lado necesita asarse un poco más que el otro lado.
- Puesto que los alimentos suelen variar en forma, grosor y consistencia, debe ir comprobando si la carne se ha cocinado en su punto. Los tiempos de horneado especificados sirven solo a título orientativo.

Consejos para unos resultados perfectos

Utilice también un termómetro de cocina para la cocción a baja temperatura. Dispondrá de una información fiable sobre la temperatura interior de la carne y sobre su grado de horneado.

Recomendaciones para asar a la parrilla					
Modo de funcionamiento		Parrilla		Rejilla de gran superficie	
	Nivel de estantería	1 lateral	2 laterales	1 lateral	2 laterales
Tipo de carne					
Cerdo					
Chuleta de cerdo	4	10-12	8-10	14-15	8-10
Ventre	4	12-15	8-10	16-18	10-12
Solomillo de cerdo	4	10-12	8-10	14-16	10-12
Salchichas a la parrilla	4	8-10	6-8	12-15	10-12
Tiras de salchichas fritas	4	10-12	8-10	10-14	9-11
Kebab	3-4	9-11	7-8	15-20	10-12
Carne de vacuno					
Filete de vacuno, poco hecho	4	6-7	5-6	8-10	6-7
Filete de vacuno, medio	4	7-9	6-7	9-11	6-9
Ternera / cordero					
Chuleta de cordero	4	7-8	6-7	9-11	6-9
Bistec de ternera	4	8-10	7-8	10-12	8-9
Aves de corral					
Muslos de pollo	3	15-18	10-12	17-20	11-14
Medios pollos	3	18-20	10-12	22-24	12-15
Pescado					
Filete de pescado	4	6-7	4-5	10-12	7-8
Pescado entero	3	5-7	4-6	8-11	7-10
Tostado					
Tostado	3	2-3	2-3	4-6	3-4
Tostada con un ingrediente	3	6-8		10-12	

8.4. Temperaturas de sonda de alimentos recomendadas

Temperaturas de sonda de alimentos recomendadas			
	Temperaturas internas en °C		
	Poco hecho	Medio	Bien hecho
Tipo de carne			
Cerdo			
Solomillo de cerdo		63	65
Pierna de cerdo asada		68-70	75
Codillo			80-85
Chuleta con hueso			75-80
Paleta			95
Jamón ahumado		55-62	64-68
Rollo de carne			75
Carne de vacuno			
Filete de vacuno	38-55	58-65	a partir de 65
Rosbif	38-55	55-60	a partir de 65
Roulades (rollo)			70
Trozo de carne de vacuno			85-90
Carne de vacuno hervida			90
Entrecot		55-58	
Ternera			
Codillo			80-85
Asado			64-74
Pechuga			75-78
Cuarto trasero		65-70	
Paleta			75-80
Solomillo		60	

Tablas de asado y horneado

Cordero			
Cordero			79-85
Pata de cordero		60	70-72
Chuleta de cordero		55	
Cuarto trasero de cordero		60-62	68
Carré de cordero		55	
Caza			
Filete de jabalí		60-63	
Jabalí asado			75-78
Pata de jabalí			75
Cuarto trasero de corzo		50-60	
Asado de corzo		65	
Cuarto trasero de venado		54-60	
Asado de venado		62	75
Tostada con un ingrediente	3	6-8	
Aves de corral			
Pollo			80-90
Pato			80-90
Pechuga de pato		62-65	
Ganso		75-80	90-92
Pavo			80-90
Pescado			
Salmón		57	60
Lucio		58	60
Lucioperca		58	60
Atún		55	58
Gallineta		55	60
Bacalao		54	60
Trucha		54	60
Caballa amarilla		54	60

8.5. Recomendaciones de cocción a temperatura baja

Recomendaciones de cocción a temperatura baja				
	Peso en gramos	Tiempo de dorado en minutos	Tiempo de cocción en minutos (temperatura interna como alternativa)	Temperatura de cocción en °C (ajustes del horno)
Tipo de carne				
Cerdo				
Solomillo de cerdo	400-600	5	60-90	85
Pierna de cerdo asada	1.000-1.500	10-12	230-250	85
Lomo	1.000-1.500	10-12	120-150	85
Trozo de costilla / chuleta	800-1000	8-10	120-140	85
Carne de vacuno				
Filete de vacuno	700-1200	5-9	100-140	80
Rosbif	700-1800	10-12	180-120	70
Filete al punto	1500-1800	10-15	150-200	80
Jarrete	1.500-2.000	10-12	200-230	80
Entrecot	1500-1800	10-12	150-180	80
Ternera				
Bistec de ternera	500-800	5-6	90-110	85
Jarrete	1500-1800	10-12	140-160	85
Cuarto trasero	1.000-1.500	8-10	110-120	85
Cordero				
Pata de cordero	2.000-2.500	10-12	200-250	80
Filete de cuarto trasero	400-600	3-5	60-80	80
Aves de corral				
Pechuga de pato	400-600	4-5	70-80	85
Pechuga de pavo	400-600	3-4	50-60	85

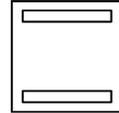
9. Funciones del horno

Todas las funciones dependen del modelo en cuestión.

9.1. Funciones de cocción

Calor en parte superior/en parte inferior

El calor procedente de la parte superior e inferior garantiza unos resultados de horneado homogéneos para los alimentos depositados en un solo nivel. Ideal para el horneado de pasteles y tartas delicados, como masa fermentada, tarta de queso, etc.



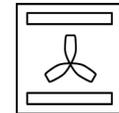
Aire caliente Ökotherm

El ventilador distribuye el calor generado por el elemento calefactor en forma de anillo situado en la parte posterior del horno. El calor se reparte homogéneamente por todo el horno y permite así una cocción homogénea en varios niveles sin que se transmitan aromas ni olores.



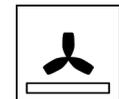
Calor en parte superior/en parte inferior con aire caliente

El ventilador distribuye de forma homogénea por todo el horno el calor generado por los elementos calefactores situados en la parte superior e inferior. Ideal para galletas y asados.



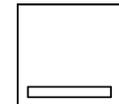
Ajuste de pizza Ökotherm

Una combinación de calor en la parte inferior y aire caliente es ideal para hornear bases crujientes sin secar los ingredientes. Perfecto para pizzas frescas, galletas, pasteles con cobertura de frutas y repostería o empanadas.



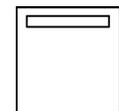
Calor en la parte inferior

El modo de calor generado solo en la parte inferior garantiza que las bases queden especialmente crujientes y mejor doradas por debajo. Ideal para pasteles de frutas muy jugosos y para bases de tartas antes de añadirles el relleno.



Calor en la parte superior

El calor generado por el elemento de calentamiento superior es ideal para el gratinado y dorado de los platos.



Funciones del horno

ECO

El modo ECO permite cocinar platos con un consumo de energía menor de lo habitual. Para ahorrar energía, el horno se apaga automáticamente unos cuantos minutos antes de la hora de fin de cocción y utiliza el calor residual de su interior para seguir cocinando los alimentos.



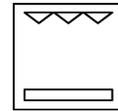
Aire caliente intensivo Ökotherm

El calor superior más el calentamiento de la parte superior del horno con aire caliente garantiza un dorado intenso y deliciosamente crujiente. Ideal para patatas al horno, asados y platos gratinados.



Parrilla / calor en la parte inferior

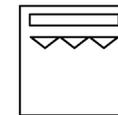
Calor en la parte inferior en combinación con la parrilla de la parte superior. Este modo es ideal para cocinar carne. Ofrece unos resultados crujientes.



Rejilla de gran superficie

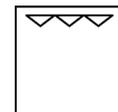
Perfecta para asar grandes cantidades de alimentos, por ejemplo pescado o carne.

Esto permite gratinar mayores superficies que con una parrilla (grill). Y la potencia de gratinado es mayor, por lo que los alimentos se doran con mayor rapidez.



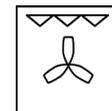
Parrilla

Gratinado y dorado. La parrilla pequeña ahorra energía cuando se cocinan pequeñas cantidades de alimentos. Ideal para cantidades pequeñas de pescado y carne. Permite dorar la parte externa sin interferir en la parte interior de los alimentos para cocinar.



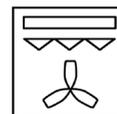
Asado a la parrilla con ventilador asistido

El ventilador distribuye por todo el horno el calor generado por la parrilla, además de hacer que los alimentos asados tengan una corteza y estén jugosos por dentro. Ideal para pollo asado, pato y platos asados.



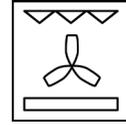
Asado a la parrilla con ventilador

Esta combinación de parrilla de gran tamaño y ventilador garantiza que los alimentos retengan sus jugos en el interior y queden perfectamente crujientes y dorados por fuera. Ideal para carne de caza y grandes aves.



Asado a la parrilla con ventilador + calor en la parte inferior

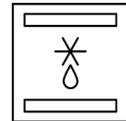
Esta combinación de parrilla de gran tamaño, calor en la parte inferior y ventilador garantiza que las grandes porciones retengan sus jugos en el interior y queden perfectamente crujientes y doradas por fuera. Ideal para asados rellenos o aves.



9.2. Funciones especiales

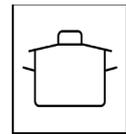
Descongelación

Esta función sirve para descongelar con cuidado los alimentos congelados.



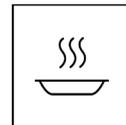
Cocción a temperatura baja

La comida se cocina muy suavemente a bajas temperaturas, por lo que queda muy jugosa. Ideal para carne de vacuno, cerdo, cordero, ternera y aves de corral.



Mantenimiento de la comida caliente

La comida se mantiene caliente a bajas temperaturas, lo que evita que el proceso de cocción prosiga. Ideal para platos que vayan a servirse más tarde.



Alimentos congelados

La distribución óptima del calor obtenido con un ligero calentamiento del horno hace que este programa resulte ideal para la descongelación de alimentos congelados.



Calentamiento de platos

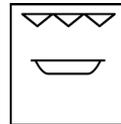
La buena comida siempre sabe mejor a su temperatura correcta. Este modo calienta los platos a baja temperatura justo antes de servirlos. Con ello se evita que la comida se enfríe demasiado rápido y que no esté caliente a la hora de servirse.



Funciones del horno

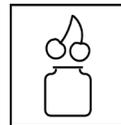
Gratinado

Esta función es ideal para gratinar platos gratinados, horneados y soufflés.



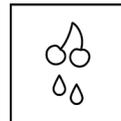
Conservación

Ideal para preparar conservas de alimentos como frutas y verduras.



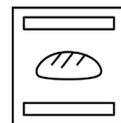
Deshidratación

En el modo de deshidratación se extrae el agua de los alimentos para prolongar su periodo de conservación. Se conservan la mayoría de las vitaminas y los minerales. La deshidratación es ideal para la producción de frutos secos, carne seca, purés de frutas y bacalao seco.



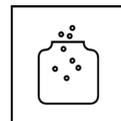
Horneado de pan

Este programa es ideal para obtener una textura de miga ligera y una corteza perfectamente dorada.



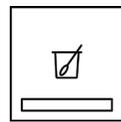
Fermentación de la masa

La mejor función para el crecimiento de la masa, por ejemplo.



Modo Yogur

Este modo hará las delicias de los amantes del yogur, sus yogures quedarán perfectos.



10. Manejo del horno



En algunos programas, el ventilador se enciende y se apaga, pero esto no indica que se trate de un fallo.

10.1. Encendido y apagado del horno

Para poder usar su horno para cocinar los alimentos, deberá pulsar el símbolo .

Si no se selecciona ninguna función ni ningún programa automático, el horno se apaga al cabo de unos pocos segundos y muestra la hora actual, o bien pasa al modo de suspensión si la confirmación manual está activada (ver la sección correspondiente en el modo de suspensión).

Apague el horno pulsando el símbolo .

10.2. Modo de suspensión

Si la confirmación manual está activada (el horno se entrega así de fábrica), el horno pasa al modo de suspensión al cabo de 30 segundos si no realiza ningún ajuste en él en ese plazo. El modo de suspensión está activo durante 30 segundos y le permite regresar a la pantalla anterior pulsando el símbolo de encendido/apagado  o el sensor . Todos los sensores pulsados hasta la activación del modo de suspensión se guardan durante este periodo.

Al cabo de 5 minutos, el horno se apaga y muestra la hora.

10.3. Puesta en funcionamiento del aparato por primera vez

Antes de usar el horno por primera vez, es preciso ajustar el idioma, la fecha y la hora y las unidades de temperatura y peso.

10.3.1 Ajuste del idioma

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar la opción de idioma.
- Confirme pulsando .

Manejo del horno

- Seleccione el idioma que desee pulsando el símbolo  (arriba) o  (abajo).

- Confirme pulsando .

Regresará a la vista Ajustes.

- Para confirmar el idioma, pulse .

10.3.2 Ajuste de la fecha y la hora

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar la opción de fecha y hora.

- Confirme con .

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar el año.

- Confirme con .

- Repita estos pasos para seleccionar mes y día.

- Confirme siempre con .

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar la opción de las horas.

- Confirme con .

- Repita estos pasos para seleccionar los minutos.

- Confirme con . A continuación deberá seleccionar la apariencia del reloj.

- Confirme con . Por último, deberá seleccionar el formato de visualización.

- Confirme con .

Llegará a la pantalla de inicio.

10.3.3 Ajuste de la fecha y la hora - marcación rápida

Con el horno apagado, pulse el símbolo  y espere hasta que se muestre la indicación de la fecha. A continuación podrá fijar fecha, hora, tipo de reloj y apariencia siguiendo los pasos anteriores.

Manejo del horno

Accederá a la vista de ajustes. También puede ajustar el tiempo de cocción o la hora de finalización. (Vea los capítulos Ajuste de los tiempos de cocción/ Ajuste de la hora de fin de cocción.)

- Para confirmar los ajustes, pulse . Comenzará el proceso de cocción.

10.5. Selección de funciones especiales

- Encienda el horno pulsando el símbolo .

- Seleccione la opción  en la pantalla de inicio.
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar las funciones especiales .
- Confirme el ajuste mediante .

10.6. Cambio de un ajuste durante el proceso de cocción

Pulse el símbolo  cuando desee cambiar una función de cocción durante el proceso de cocción. A continuación siga las instrucciones anteriores.

Pulse el símbolo  cuando desee cambiar la temperatura de cocción durante el proceso de cocción. A continuación siga las instrucciones anteriores.

Durante el proceso de cocción, pulse el símbolo  para ajustar el tiempo de cocción. (Vea los capítulos Ajuste de los tiempos de cocción/ Selección de la hora de fin de cocción.)

Pulse el símbolo  para finalizar el procedimiento.



INFO

Todos los cambios deben confirmarse activamente con el botón ; en caso contrario, regresará a la pantalla anterior al cabo de 8 segundos y no se guardarán los nuevos ajustes.

10.7. Programas automáticos

10.7.1 Selección de un programa automático

- Encienda el horno pulsando el símbolo .

- Seleccione la opción  en la pantalla de inicio.
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar la categoría.
- Confirme pulsando .
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar el programa automático y confirme pulsando .

A continuación, ajuste el peso y la cocción de la misma manera. Los tiempos de cocción se calculan automáticamente. También puede ajustar la hora de fin de cocción (véase Ajuste de la hora de fin de cocción) o modificar el tiempo de cocción.

- Para confirmar los ajustes, pulse .

* En los programas seleccionados no es necesario fijar un peso.

Dependiendo del programa, el horno podría indicar a qué nivel deben introducirse los alimentos.



En determinados programas es necesario precalentar el horno vacío. El horno le indica el momento en que debe introducir los alimentos y en qué nivel hacerlo.

10.7.2 Información importante sobre la cocción con programas



Cuando se activa un programa basado en el peso indicado, el horno calcula automáticamente la temperatura y el tiempo necesario para la cocción de los alimentos. La temperatura puede adaptarse en programas con ajustes del peso. Si no se indica otra información expresamente, el tiempo de cocción se referirá al tiempo de cocción sin precalentamiento. Esta es la razón por la cual es tan importante seleccionar el peso correcto de los alimentos que desea cocinar, para así poder prepararlos de la forma adecuada. En el caso de los programas de horneado, una vez transcurrido cierto tiempo, el horno indicará que debe darse vuelta al asado. Para ello, el horno emite una señal acústica durante un cierto periodo de tiempo. El símbolo  aparecerá en la pantalla hasta que se haya dado vuelta al asado. Si no gira el asado, el horno seguirá funcionando con el método de cocción programado al cabo de unos minutos.

10.8. Cambio de peso y temperatura

10.8.1 Cambio del peso de los alimentos

Si desea cambiar el peso del plato a cocinar, puede cambiar automáticamente la duración y la temperatura correspondiente al programa seleccionado.

Proceda como se indica a continuación para cambiar el peso:

- Toque el símbolo del peso .
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar el peso y confirme pulsando .

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar el nivel de cocción.
- Confirme pulsando .

Volverá a la vista de ajustes.

- Confirme pulsando .

El proceso se lleva a cabo mientras la adaptación se realiza en segundo plano. Los nuevos ajustes no se aplican al proceso de cocción hasta que no se confirmen pulsando .

Alternativa: (El proceso se cancela.)

- A continuación pulse el símbolo  (atrás) varias veces hasta alcanzar el ajuste del peso.
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar el peso y confirme pulsando .

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar el nivel de cocción y confirme pulsando .

Volverá a la vista de ajustes. Los tiempos de cocción se calculan automáticamente. También puede ajustar la hora de finalización y los tiempos de cocción.

- Confirme pulsando .

El horno prosigue el procedimiento de cocción con los ajustes de cocción adaptados.

Manejo del horno

10.8.2 Cambio de la temperatura de cocción

Hay una temperatura de cocción preajustada para todos los programas.

La temperatura solo puede cambiarse dentro de un rango especificado de programas de cocción con los ajustes de peso. Para las funciones, la temperatura puede seleccionarse para una función específica dentro de un margen de 30 °C (sin ajuste de temperatura) y 300 °C.

Proceda como se indica a continuación para cambiar el peso:

- Toque el símbolo de la temperatura .
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar la temperatura de cocción y confirme pulsando .

Regresará a la vista de ajustes o regresará al proceso de cocción.

- Confirme pulsando  en la pantalla de ajustes.

El horno lleva a cabo el proceso de cocción con los nuevos ajustes.

10.9. Ajuste de la hora

10.9.1 Ajuste de los tiempos de cocción

El tiempo de cocción de los programas es un ajuste predeterminado. No hay un tiempo predeterminado para las funciones de cocción.

Proceda de la siguiente manera para ajustar el tiempo de cocción:

- Toque el símbolo .
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para ajustar el tiempo de cocción y confirme pulsando .

Ahora podrá ajustar la hora de fin de cocción. (Vea el capítulo Selección de la hora de fin de cocción.)

Este paso se omite si ajusta la hora de fin de cocción con el proceso en curso.

- Confirme pulsando .



INFO

Una vez transcurrido el tiempo programado, el horno se apagará y sonará una señal acústica. Pulse  para detener la señal acústica. A continuación el horno le mostrará la hora actual del día.

El horno se apaga.

10.9.2 *Cambio de un tiempo de cocción*

- Toque el símbolo .

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para ajustar el tiempo de cocción.
- Luego confirme pulsando .

En el siguiente paso deberá ajustar la hora de fin de cocción. Confirme la hora de fin de cocción para iniciar el proceso inmediatamente.



Cuando cambie la hora de fin de cocción, también retrasará el comienzo del procedimiento de cocción (ya no será necesario realizar este paso cuando el tiempo de cocción se ajuste durante el proceso de cocción).

- Confirme pulsando .



INFO

Si ha desactivado el tiempo de cocción en un paso anterior, no será necesario ajustar el tiempo de cocción.

Manejo del horno

Retrocederá a la vista general de ajustes o al proceso de cocción en curso.

- Confirme pulsando .
El horno lleva a cabo el proceso de cocción con los nuevos ajustes.



INFO

Una vez transcurrido el tiempo programado, el horno se apagará y sonará una señal acústica. Pulse  para detener la señal acústica.

A continuación el horno le mostrará la hora actual del día. El horno se apaga.

10.9.3 Borrado de un tiempo de cocción

- Lleve a cabo los pasos antes indicados y ajuste el tiempo de cocción a "00:00".
- El horno prosigue el proceso de cocción sin un ajuste de tiempo y/o los ajustes de tiempo desaparecen de la vista general de ajustes.

10.9.4 Ajuste de la hora de fin de cocción

La hora de fin de cocción es la hora a la que se apaga el horno.

Una vez que haya ajustado el tiempo de cocción y lo haya confirmado con , podrá ajustar la hora de fin de cocción.

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para ajustar la hora de fin de cocción. Confirme pulsando .

- Accederá a la vista de ajustes.
- Para confirmar un ajuste, pulse .

- La pantalla cambia al modo de espera en el momento que comienza el proceso de cocción.



INFO

El horno da comienzo el proceso inmediatamente una vez confirmada la hora de fin de cocción sugerida.

10.9.5 Cambio de la hora de fin de cocción

- Toque el símbolo

Una vez que haya ajustado el tiempo de cocción y lo haya confirmado con , podrá ajustar la hora de fin de cocción.

- Pulse el símbolo , (arriba) o , (abajo) para ajustar la hora de fin de cocción. Confirme pulsando

Volverá a la vista de ajustes.

- Para confirmar un ajuste, pulse .

- La pantalla cambia al modo de espera en el momento que comienza el proceso de cocción.



INFO

Una vez transcurrido el tiempo programado, el horno se apagará y sonará una señal acústica. Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica. A continuación el horno le mostrará la hora actual del día. El horno se apaga.

Manejo del horno

10.9.6 Borrado de la hora de fin de cocción

- Borre la hora de fin de cocción manteniendo pulsado el símbolo  durante 3 segundos.
- Confirme pulsando .

Llegará a la pantalla de espera.

10.9.7 Ajuste del temporizador

- Toque el símbolo .
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para ajustar el tiempo deseado. Confirme pulsando .

Una vez agotado el tiempo programado, sonará una señal acústica, y el símbolo [timer.png] parpadeará en la barra de estado.

- Pulse  para detener la señal acústica.



INFO

Esta función es independiente del procedimiento de cocción en curso.

10.9.8 Cambio del temporizador

- Toque el símbolo .
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para ajustar el tiempo deseado. Confirme pulsando .

Accederá a la vista de ajustes. Si ajusta o modifica el temporizador durante la cocción, se le mostrará la pantalla del proceso.

Una vez agotado el tiempo programado, sonará una señal acústica, y el símbolo parpadeará en la barra de estado.

- Pulse  para detener la señal acústica.

10.9.9 Borrado del temporizador

- Toque el símbolo .
- Pulse el símbolo (arriba) o (abajo) para seleccionar 00:00 y confirme pulsando .
- Regresará a la pantalla inicial.



INFO

El ajuste del temporizador no depende del tiempo de cocción y no influye en el proceso de cocción.

10.10. Calentamiento rápido (ha sido activado como ajustes de fábrica)

- Toque el símbolo  (calentamiento rápido).
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para ajustar 00:00 con el fin de activar o desactivar la función de calentamiento rápido en las funciones de horneado  permitidas por el horno .
- Confirme pulsando .

Su ajuste permanecerá hasta que haga otro cambio.

11. Favoritos

El horno está equipado con una función de memoria que permite guardar como favoritos hasta 20 programas y ajustes de cocción creados.

11.1. Recuperación de un favorito

- Toque el símbolo  (Favoritos)

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar el favorito. Confirme pulsando .

Accederá a la vista de ajustes. Ahora puede activar el calentamiento rápido, el temporizador y el tiempo de fin de cocción. (Véase los capítulos Calentamiento rápido / Ajuste del temporizador / Selección de la hora de fin de cocción.)

Además, puede realizar cambios en el programa o en los ajustes de cocción.

- Para confirmar los ajustes, pulse .
- El horno dará comienzo al proceso de cocción.

11.2. Guardar favoritos

En la vista general de ajustes y en el procedimiento de cocción, dispone de la opción de guardar programas y ajustes de cocción como favoritos.

- Pulse el símbolo  para guardar como favorito el programa y los ajustes de cocción.

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar un espacio de almacenamiento (1-20).
- Confirme pulsando .

Al cabo de un momento ya podrá ir automáticamente a la vista general de los ajustes.



INFO

Si selecciona un espacio de almacenamiento ya asignado, sobrescribirá sus contenidos.

11.3. Borrado de favoritos

- En la pantalla de inicio, mantenga el símbolo  pulsado durante más de tres segundos y pasará a la vista general para borrar favoritos.

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar el favorito.
- Para confirmar el procedimiento de borrado, pulse .

Accederá a la vista de ajustes.

12. Otras funciones

12.1. Ajuste del modo demo

- A continuación, pulse los símbolos  y  durante 3 segundos hasta que suene una señal acústica y el símbolo  aparezca en la pantalla de estado.
- Desactive el modo demo manteniendo pulsada la misma combinación de teclas durante 4 segundos hasta que suene una señal acústica y desaparezca el símbolo  en la pantalla de estado.

12.2. Bloqueo de seguridad para niños

El bloqueo de seguridad para niños protege al horno de cambios no deseados de los ajustes y ofrece una protección adicional para los niños. Cuando el bloqueo de seguridad para niños esté activado, el horno solo podrá apagarse. Los ajustes realizados previamente no podrán modificarse y el horno no podrá encenderse.

Otras funciones

12.2.1 Activación del bloqueo de seguridad para niños:

- Pulse el símbolo  durante más de 3 segundos hasta que escuche una señal acústica prolongada y aparezca el símbolo . Ahora estarán desactivados todos los interruptores y las teclas.

12.2.2 Desactivación del bloqueo de seguridad para niños:

- Pulse el símbolo  durante más de 4 segundos hasta que escuche una señal acústica prolongada y el símbolo  desaparezca.
Las teclas e interruptores estarán nuevamente libres.



INFO

Los hornos pirolíticos tienen un sistema de doble protección: cuando el bloqueo de seguridad para niños está activado, la puerta tampoco se abrirá.

12.3. Ajustes de fábrica

- Ahora mantenga pulsados los símbolos  y  durante 3 segundos hasta que aparezca la pantalla adyacente.
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar .
- Confirme pulsando .

Desenchufe el aparato y a continuación vuelva a enchufarlo.

El aparato se pone de nuevo en marcha.

Tal vez tenga que volver a ajustar el idioma.

12.4. Confirmación automática

Con la confirmación automática  , todos los valores ajustados entran en vigor al cabo de 8 segundos (*solo se aplica a los parámetros de cocción cuando ya haya seleccionado una función o programa de cocción).

- Mantenga pulsados los símbolos  y  en el modo en espera durante más de 3 segundos, hasta que aparezca la pantalla que se muestra adyacente.

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) y seleccione la confirmación automática o  la confirmación manual .
 - Confirme pulsando .
- Volverá a la pantalla de espera.

12.5. Modo ECO

- Pulse el símbolo .
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar la opción ECO.
- Confirme pulsando  o  para desactivar el modo ECO.

Llegará a la pantalla de inicio.



INFO

Si el modo ECO está activo, la pantalla en espera no muestra la hora.

12.6. Ajuste del tono de puesta en marcha

- Pulse el símbolo .
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar la opción de tono de puesta en marcha.
- Confirme pulsando .

- Para activar el tono de puesta en marcha, pulse ; para desactivarlo, pulse .

Regresará a la pantalla inicial.

12.7. Ajuste de las unidades

- Pulse el símbolo .
- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar la opción Unidades.
- Confirme pulsando .

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar las unidades del peso.
- Confirme pulsando .

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar las unidades de la temperatura.
- Confirme pulsando .

Llegará a la pantalla de inicio.

13. Termómetro de asado

El termómetro de asado mide la temperatura del interior de los alimentos. Tan pronto como la temperatura medida por el termómetro haya alcanzado un cierto valor, el asado estará en su punto, ni demasiado seco ni demasiado crudo.

La cocción continúa hasta que la temperatura en el interior del asado haya alcanzado el valor fijado. Por eso no puede fijarse. La duración puede variar en función del tamaño de la pieza y el tipo de carne, la temperatura de cocción y el modo de funcionamiento seleccionado.

El termómetro de asado puede usarse en todos los modos de calentamiento.

ómo insertar correctamente el termómetro de asado

- Inserte la punta del termómetro de asado en horizontal desde un lado, hasta que alcance el centro de la pieza.
- Siempre inserte el termómetro de asado hasta el mango.
- La punta no debe encontrarse cerca de la grasa o el hueso de la pieza de carne.

- Cuando ase aves de corral, debe asegurarse también de que la punta no entre en contacto con ningún hueso.

Uso del termómetro de asado

- Coloque en el horno el asado preparado con el termómetro ya insertado.
- Inserte la clavija del termómetro de asado en la cavidad ubicada en la parte superior izquierda de la pared lateral del horno.
- La pantalla de estado mostrará el símbolo  cuando inserte el termómetro.

13.1. Uso del termómetro de asado en las funciones de cocción

- Seleccione la opción  en la pantalla de inicio.
- A continuación, pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar la función de cocción.
- Confirme pulsando .

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar la función.
- Confirme pulsando .

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar la temperatura para esta función de cocción.
- Confirme pulsando .

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para ajustar la temperatura del interior de la carne.
- Confirme pulsando .

Termómetro de asado

Accederá a la vista de ajustes.

- Confirme pulsando .

El horno dará comienzo al proceso de cocción.

Tan pronto como el interior de la carne haya alcanzado la temperatura seleccionada, el horno se apagará.

Si desea modificar la temperatura ajustada o la temperatura recomendada para el termómetro de asado, pulse el símbolo . A continuación siga las instrucciones anteriores.

13.2. Uso del termómetro de asado en los programas automáticos

- Seleccione la opción Programa  en la pantalla inicial, a continuación pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar la categoría.
- Confirme pulsando .

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar el programa automático.
- Confirme pulsando .

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para ajustar la temperatura deseada para el termómetro de asado.
- Confirme pulsando .

Accederá a la vista de ajustes.

- Confirme pulsando .

El horno dará comienzo al proceso de cocción.

Tan pronto como el interior de la carne haya alcanzado la temperatura seleccionada, el horno se apagará.



INFO

El termómetro de asado puede usarse en todos los programas automáticos. Cuando seleccione este programa, se escuchará una señal acústica, y el horno permanecerá en la pantalla actual.

14. Ajustes especiales, ajustes adicionales y funciones específicas del modelo

14.1. Función pirolítica



AVISO

Retire del interior del horno todos los objetos ajenos antes de iniciar el proceso pirolítico.

- Seleccione la opción  (Pirólisis) en la pantalla de inicio.

- Pulse el símbolo  (arriba) o  (abajo) para seleccionar el programa pirolítico. Aquí puede escoger entre tres programas con diferentes tiempos de limpieza.
- Confirme pulsando . Accederá a la vista de ajustes.

- Para confirmar un ajuste, pulse .

- El horno comenzará el proceso de limpieza. La puerta del horno se bloqueará automáticamente y permanecerá bloqueada durante todo el proceso por motivos de seguridad. Se emitirá una señal acústica una vez finalizado el programa de limpieza. Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica.
- Volverá a la pantalla de espera. El símbolo del CERROJO permanecerá visible en la barra de estado hasta que pueda volver a abrir la puerta del horno de nuevo.

1. Qué hacer si ...



Deje las reparaciones exclusivamente en manos de personal técnico cualificado

Si su electrodoméstico está defectuoso, compruebe si puede resolver el problema por su cuenta consultando estas instrucciones de uso. Hay algunos problemas que puede solucionarlos por su cuenta. Se describen a continuación.

Si ...	¿Qué hago?
...el horno no se calienta	Encienda el horno.
	Ajuste el tiempo necesario.
	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
	Encontrará más información de interés en la sección "apagado automático".
	Véase "Uso de bloqueo de seguridad para niños"
	Cierre la puerta cuidadosamente.
... la iluminación no funciona	Asegúrese de si es el fusible de seguridad el causante del problema. Contacte con un electricista especializado en caso de que el fusible salte repetidamente.
	Reemplace la lámpara.
...no funcionan ni los sensores ni la iluminación?	<p>Compruebe: ¿Está conectado el enchufe de alimentación?</p> <p>¿Está operativa la caja de fusibles del edificio?</p> <p>¿Hay un corte de alimentación eléctrica?</p> <p>¿Está activado el bloqueo de seguridad para niños?</p>
... cuando uno o varios de los sensores no responden al tacto, pero las luces pueden encenderse	<p>Espere unos 15 segundos o haga saltar el fusible y vuelva a activarlo. ¡Es posible que necesite repetir este procedimiento!</p> <p>Las teclas se ajustan luego por sí mismas, por lo que volverán a responder al tacto de nuevo.</p>
... uno o varios sensores no responden cuando se hace saltar el fusible y se vuelve a activar	Si el fusible ha saltado dos veces y se ha vuelto a activar, hágalo saltar de nuevo e informe al servicio de atención al cliente

Si ...	¿Qué hago?
.. está el cristal de la puerta del horno agrietado?	Apague el horno y pida al servicio de atención al cliente su sustitución
... está dañada la junta de la puerta?	<p>Sustituya la junta de la puerta. Véase "Sustitución de la junta de la puerta".</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #f0f0f0;"> <p>¡No use el horno si la junta de la puerta está dañada!</p> </div> </div>
... está dañada la junta de la puerta?	El horno puede seguir utilizándose. Reemplace la bombilla halógena lo antes posible cuando el horno esté frío. Véase "Sustitución de la bombilla del horno".
... se genera un olor intenso	Recicle el catalizador de Ökotherm®. Véase "Reciclado del catalizador de Ökotherm®".
... la pantalla mostrará F111	Inserte el conector del sensor KT lo más lejos posible del enchufe
... en la pantalla aparece un código de error no incluido en la tabla	<p>Apague el horno y vuelva a encenderlo mediante el fusible de seguridad del domicilio o el interruptor de seguridad en la caja de fusibles.</p> <p>Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla.</p>
... se deposita vapor y agua de condensación sobre los alimentos y dentro del horno	No deje los alimentos dentro del horno durante más de 15 o 20 minutos una vez finalizado el proceso de cocción u horneado.

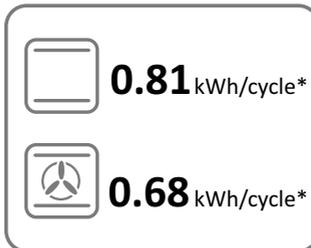
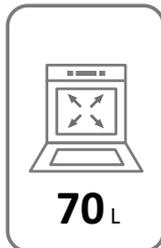


ENERG
енергия · ενεργεια



Küppersbusch

B6550.0



* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl _{cav} *	81
N° cav *	1
M	33 kg

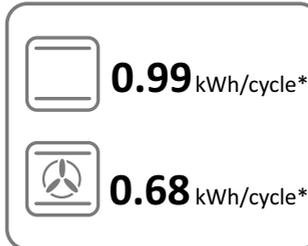
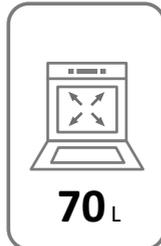
* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



ENERG
енергия · ενεργεια



Küppersbusch **BP6550.0**



* цикл · cyclus · portion · zykus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	36 kg

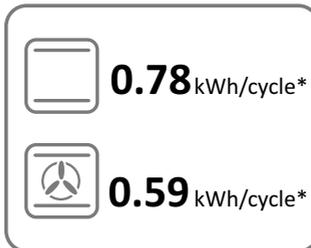
* затв.отдел. · ovnrúm · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



ENERG
енергия · ενεργεια



Küppersbusch **CBP6550.0**



* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl _{cav} *	81
N° cav *	1
M	29 kg

* затв.отдел. · ονιργιον · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet





K01-180186/01

Cod. 3370697-00

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

