Manual de instrucciones

Horno de vapor

EEBKD6750.0J

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

CONTENIDO

Información sobre seguridad	2	Programas automáticos	16
Instrucciones de seguridad	3	Uso de los accesorios	16
Descripción del producto	6	Funciones adicionales	18
Panel de mandos	8	Consejos	20
Antes del primer uso	10	Mantenimiento y limpieza	42
Uso diario	10	Solución de problemas	44
Funciones del reloj	14	Eficacia energética	46

Salvo modificaciones.

⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Instalación

ADVERTENCIA! Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

Conexión eléctrica

ADVERTENCIA! Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

Uso del aparato

ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

ADVERTENCIA! Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:

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

Cocción al vapor

ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
  - No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor.
  - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.

ADVERTENCIA! Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas con las mismas especificaciones.

Eliminación

ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones o asfixia.

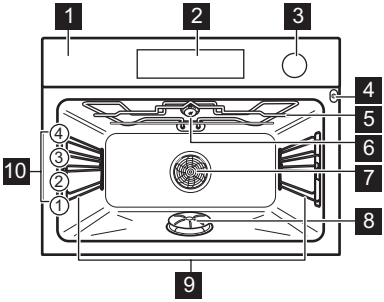
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

Asistencia

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

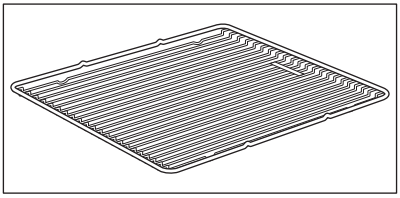
Descripción general



1 Panel de control
2 Programador electrónico
3 Compartimento de agua
4 Toma de la sonda térmica
5 Resistencia
6 Bombilla
7 Ventilador
8 Generador de vapor con tapa
9 Carril lateral, extraíble
10 Posiciones de las parrillas

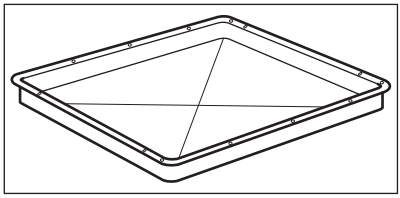
Accesorios

Parrilla



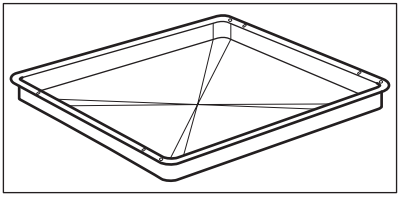
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja



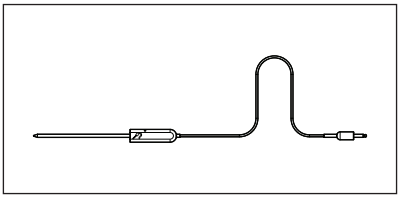
Para bizcochos y galletas.

Bandeja honda



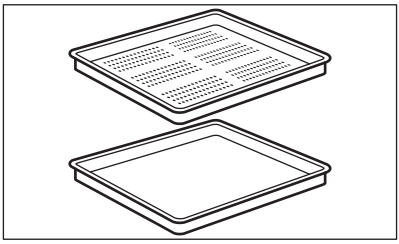
Para hornear y asar o como bandeja grasera.

Sonda térmica



Para medir cuánto se ha hecho el alimento.

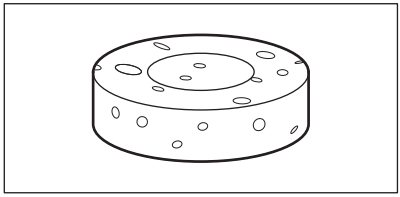
Utensilios de cocción al vapor



Un recipiente para alimentos perforado y otro sin perforar.

Los utensilios de cocción al vapor drenan el agua de condensación de los alimentos durante la cocción al vapor. Utilícelos para preparar alimentos que no deben estar en el agua durante la cocción (p. ej., verduras, pedazos de pescado, pechugas de pollo). Los utensilios no son adecuados para alimentos que deban remojarse en agua (p. ej., arroz, polenta, pasta).

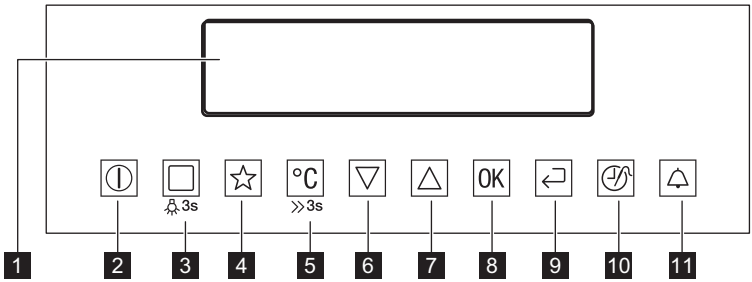
Esponja



Para absorber el agua restante del generador de vapor.

PANEL DE MANDOS

Programador electrónico

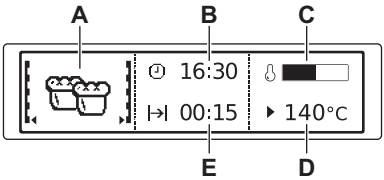


Utilice los sensores para accionar el aparato.

	Sensor	Función	Observaciones
1	-	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del aparato.
2		ENCENDIDO / APAGADO	Para activar y desactivar el aparato.
3	3s	Funciones de cocción o Cocción asistida	Toque el sensor una vez para seleccionar una función de cocción o el menú: Cocción asistida. Toque de nuevo el sensor para cambiar entre los menús: Funciones de cocción, Cocción asistida. Para activar o desactivar la luz, toque el sensor durante 3 segundos. También puede activar la luz cuando el aparato está apagado.
4		Favoritos	Para guardar y acceder a sus programas favoritos.
5	°C 3s	Selección de la temperatura	Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el aparato. Toque el sensor durante 3 segundos para activar o desactivar la función: Calentamiento rápido.
6		Tecla Abajo	Para desplazarse hacia abajo en el menú.
7		Tecla Arriba	Para desplazarse hacia arriba en el menú.
8	OK	OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
9		Tecla Inicio	Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, toque el sensor durante 3 segundos.

	Sensor	Función	Observaciones
10		Funciones adicionales y de tiempo	Programar diferentes funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, toque el sensor para ajustar el temporizador o las funciones: Tecla de Bloqueo, Favoritos, Calentar y Mantener, Ajustar + Empezar. También puede cambiar los ajustes de la sonda térmica.
11		Avisador tiempo	Para ajustar la función: Avisador tiempo.

Pantalla



A) Función de cocción
B) Hora del día
C) Indicador de calentamiento
D) Temperatura
E) Tiempo de duración u hora de finalización de una función

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo	Función	
	Avisador tiempo	La función está activada.
	Hora del día	La pantalla muestra la hora actual.
	Duración	La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario.
	Hora de fin	La pantalla indica cuándo termina la duración de la cocción.
	Temperatura	La pantalla muestra la temperatura.
	Indicación tiempo	La pantalla indica cuánto tiempo debe funcionar la función de cocción. Pulse ▽ y △ simultáneamente para restablecer la hora.
	Cálculo	El aparato calcula la hora de la cocción.
	Indicador de calentamiento	La pantalla muestra la temperatura del aparato.
	Indicador de calentamiento rápido	La función está activada. Reduce el tiempo de calentamiento.

Símbolo	Función	
	Peso automático	La pantalla indica que el sistema de peso automático está activo o que el peso puede cambiarse.
	Calentar y Mantener	La función está activada.

ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del aparato.

Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.

Coloque los accesorios y carriles laterales extraíbles en su posición inicial.

Primera conexión

Al conectar el aparato a la red por primera vez o después de producirse una interrupción del suministro eléctrico, debe seleccionar el idioma, el contraste y la luminosidad de la pantalla, y la hora del día.

1. Pulse △ o ▽ para ajustar el valor.
2. Pulse OK para confirmar.

USO DIARIO

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.
2. Pulse ▽ o △ para ajustar la opción de menú.
3. Pulse OK para pasar a un submenú o aceptar el ajuste.

Puede volver al menú principal en cualquier momento pulsando ↵.

Descripción de los menús

Menú principal

Símbolo	Elemento del menú	Aplicación
	Cocción asistida	Contiene una lista de los programas automáticos.
	Funciones de cocción	Contiene una lista de las funciones de cocción.
	Limpieza vapor	Limpieza del aparato con vapor.
	Ajustes básicos	Puede utilizarse para seleccionar otros ajustes.

Sím-bolo	Elemento del menú	Aplicación
	Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.

Submenú para: Ajustes básicos

Sím-bolo	Submenú	Descripción
	Ajustar la hora	Pone en hora el reloj.
	Indicación tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.
	Ajustar + Empezar	Si está activado, puede elegir la función en la ventana de selección de opciones: Ajustar + Empezar.
	Calentar y Mantener	Si está activado, puede elegir la función en la ventana de selección de opciones: Calentar y Mantener.
	Añadir tiempo	Activa y desactiva la función de ampliación de tiempo.
	Contraste de la pantalla	Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.
	Brillo de la pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.
	Idioma	Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.
	Volumen del timbre	Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.
	Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. El tono del campo táctil ON/OFF no se puede desactivar.
	Tonos Alarma/Error	Activa y desactiva los tonos de alarma.
i	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.
	Ajustes de fábrica	Restablece todos los ajustes a los valores de fábrica.

Funciones de cocción

Función de cocción		Aplicación
	Vapor solo	Para verdura, pescado, patatas, arroz, pasta u otras guarniciones.
	Vapor combinado mitad	Para platos con alto contenido de humedad y para escalfar pescado, natillas y terrinas.

Función de cocción		Aplicación
	Vapor combinado 1 cuarto	Para cocer pan, asar trozos grandes de carne o calentar comida fría y congelada.
	ECO-vapor	Las funciones ECO le permiten optimizar el consumo energético durante la cocción. Es necesario ajustar primero el tiempo de cocción. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción con la función equivalente.
	Turbo plus	Para ahorrar energía cuando se hornean y cocinan productos de panadería. También para hornear en moldes o en 1 posición de la parrilla. Esta función se utilizaba para definir la categoría de eficiencia energética EN50304.
	Turbo	Para hornear en hasta 2 posiciones de parrilla al mismo tiempo y para secar alimentos.Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Bóveda/Calor inferior.
	Pizza	Para hornear alimentos en 1 posición de parrilla y obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Bóveda/Calor inferior.
	Cocina a baja temperatura	Para preparar asados tiernos y jugosos.
	Bóveda/Calor inferior	Para hornear y asar en una posición de parrilla.
	Congelados	Para productos precocinados como patatas fritas, porciones o rollitos de primavera crujientes.
	Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de parrilla. También para gratinar y dorar.
	Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Mantener caliente	Para mantener calientes los alimentos.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.

Función de cocción		Aplicación
—	Calor inferior	Para preparar pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
	Levantar masa	Para levar de forma controlada la masa antes de hornear.
	Pan	Para hornear pan.
	Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. También para gratinar y dorar.
—	Conservar	Para preparar conservas de verduras como encurtidos.
	Secar	Para secar rodajas de fruta (como manzanas, ciruelas o melocotones) y verduras (como tomates, calabacines o champiñones).
	Calentar vajilla	Para precalentar el plato antes de servir.
	Regenerar con vapor	Para recalentar comida ya cocinada directamente en un plato.
	ECO-grill	Las funciones ECO le permiten optimizar el consumo energético durante la cocción. Es necesario ajustar primero el tiempo de cocción. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción con la función equivalente.

Activación de una función de cocción

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el menú: Funciones de cocción.
3. Pulse OK para confirmar.
4. Seleccione una función de cocción.
5. Pulse OK para confirmar.
6. Ajuste la temperatura.
7. Pulse OK para confirmar.

Cocción al vapor

La tapa del compartimento de agua está en el panel de control.

ADVERTENCIA! No ponga agua directamente en el calderín.
Utilice exclusivamente agua. No utilice agua filtrada, destilada ni desmineralizada. No utilice otros líquidos. No coloque líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.

1. Prepare los alimentos en recipientes adecuados.
2. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo.
3. Llene el compartimento con 800 ml de agua.

La reserva de agua es suficiente para unos 50 minutos.

4. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
5. Encienda el horno.
6. Seleccione una función de cocción al vapor y la temperatura.
7. De ser necesario, ajuste la función Duración |→| o Hora de fin →|.
   El primer vapor aparece transcurridos unos 2 minutos. Cuando el aparato alcance aproximadamente la temperatura programada sonará una señal acústica.

Una señal acústica indica que el calderín está vacío.

La señal se emite cuando finaliza el tiempo de cocción.

8. Apague el aparato.
9. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción al vapor.

PRECAUCIÓN! El aparato está caliente. Corre el riesgo de quemarse. Tenga cuidado cuando vacíe el compartimento de agua.

Cuando el aparato se haya enfriado, recoja con la esponja todo el agua restante del calderín. Si fuera necesario, limpie el calderín con un poco de vinagre. Deje que el aparato se seque completamente con la puerta abierta.

Indicador de calentamiento

Al activar una función de cocción, se encenderá la barra de la pantalla. La barra indica que la temperatura del horno aumenta.

Indicador de calentamiento rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.

Para activar la función, mantenga pulsado °C »3s 3 segundos. El indicador de calentamiento alterna.

Calor residual

Al desactivar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener calientes los alimentos.

FUNCIONES DEL RELOJ

Tabla de funciones del reloj

Función de reloj		Aplicación
🔔	Avisador tiempo	Para programar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. También puede utilizarlo cuando el aparato está apagado. Use 🔔 para activar la función. Pulse △ o ▽ para ajustar los minutos y OK para empezar.
|→|	Duración	Para ajustar la duración de funcionamiento (máx. 23 h 59 min).
→|	Hora de fin	Para programar la hora de desconexión de una función de cocción (máx. 23 h y 59 min).

Si programa la duración de una función de reloj, la cuenta atrás comienza al cabo de 5 segundos.

Si utiliza las funciones de reloj: Duración, Hora de fin, el aparato apaga las resistencias al transcurrir el 90 % del tiempo programado. El aparato hace uso del calor residual para continuar el proceso de cocción hasta que se acabe el tiempo (3 - 20 minutos).

Ajuste de las funciones del reloj

- Antes de usar las funciones: Duración, Hora de fin, tiene que programar primero la función de cocción y la temperatura. El aparato se apaga automáticamente.
- Puede utilizar las funciones: Duración y Hora de fin simultáneamente si desea activar y desactivar automáticamente el aparato a una hora determinada más tarde.
- Las funciones: Duración y Hora de fin no funcionan cuando se usa la sonda térmica.

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre la función de reloj deseada y el símbolo correspondiente.
3. Pulse △ o ▽ para programar la hora correspondiente.
4. Pulse OK para confirmar.

Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. El aparato se apaga. La pantalla muestra un mensaje.

5. Pulse un sensor para desactivar la señal.

Calentar y Mantener

Condiciones para que la función se active:

- Que la temperatura ajustada sea superior a 80 °C.
- La función: Duración se ha ajustado.

La función: Calentar y Mantener mantiene calientes a 80 °C los alimentos ya preparados, durante 30 minutos. Esta función se activa tras terminar el proceso de horneado o asado.

La función puede activarse o desactivarse en el menú: Ajustes básicos.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione la función de cocción.
3. Ajuste la temperatura a un valor superior a los 80 °C.
4. Toque repetidamente hasta que la pantalla muestre: Calentar y Mantener.
5. Pulse OK para confirmar.

Cuando la función termine, sonará una señal.
La función permanece activa si se cambian las funciones de cocción.

Añadir tiempo

La función: Añadir tiempo hace que la función de cocción continúe tras el final de Duración.

Aplicable a todas las funciones de cocción con Duración o Peso automático.
No es aplicable a las funciones de cocción con sonda térmica.

1. Al acabarse el tiempo de cocción programado sonará una señal. Pulse cualquier sensor.

La pantalla muestra el mensaje.

2. Pulse para activar o ↵ para cancelar.
3. Ajuste la duración de la función.
4. Pulse OK.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Cocción asistida con Receta automática

Este horno tiene programada una serie de recetas que puede utilizar. Dichas recetas son fijas y no puede cambiarlas.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el menú: Cocción asistida. Pulse OK para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse OK para confirmar.
4. Seleccione una receta. Pulse OK para confirmar.

Cuando se usa la función: Manual, el aparato utiliza los ajustes automáticos. Puede cambiarlos igual que las demás funciones.

Cocción asistida con Peso automático

Esta función calcula automáticamente el tiempo de asado. Si se desea hacer uso de esta función, es necesario introducir el peso de los alimentos.

1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Cocción asistida. Pulse OK para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse OK para confirmar.
4. Seleccione la función: Peso automático. Pulse OK para confirmar.
5. Toque △ o ▽ para ajustar el peso del alimento. Pulse OK para confirmar.

Comenzará el programa automático.

6. Puede cambiar el peso en cualquier momento: Pulse △ o ▽ para cambiar el peso.
7. Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. Pulse un sensor para desactivar la señal.

En algunos programas es preciso dar la vuelta al alimento a los 30 minutos. En la pantalla aparecerá un recordatorio de aviso.

USO DE LOS ACCESORIOS

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Sonda térmica

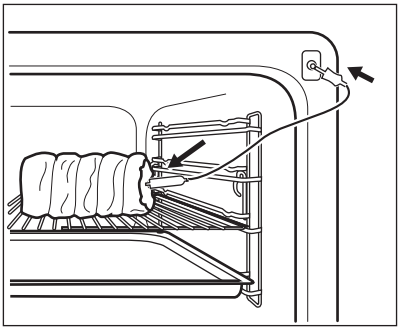
Se deben ajustar dos temperaturas: la temperatura del horno y la temperatura interna.

La sonda térmica mide la temperatura interna de la carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el aparato se apaga.

PRECAUCIÓN! Utilice únicamente la sonda térmica suministrada o los repuestos correctos.

La sonda térmica debe permanecer introducida en la carne y en la toma durante el proceso de cocción.

1. Encienda el horno.
2. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne.
3. Coloque el enchufe de la sonda térmica en la toma de la parte frontal del aparato.



La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica.

4. Toque △ o ▽ en menos de 5 segundos para programar la temperatura interna.
5. Programe la función de calor y, si fuera necesario, su temperatura.

El aparato calcula una hora de fin aproximada. La hora final es diferente según las cantidades de alimentos, las temperaturas programadas del horno (mínimo 120° C) y los modos de funcionamiento. El aparato calcula la hora de fin en unos 30 minutos.

6. Para cambiar la temperatura interna, pulse ⏱.

Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, suena una señal. El aparato se apaga automáticamente.

7. Toque un sensor para detener la señal.
8. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la carne del horno.

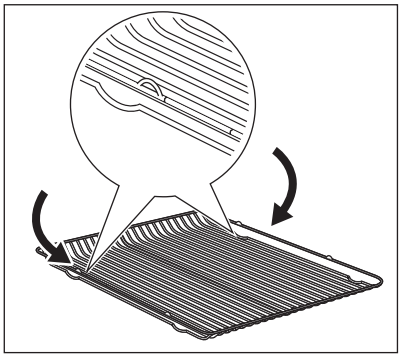
ADVERTENCIA! La sonda térmica está caliente. Corre el riesgo de quemarse. Tenga cuidado al retirar la punta y el enchufe de la sonda térmica.

Inserción de los accesorios

PRECAUCIÓN! No utilice la bandeja honda ni de repostería con la función: Vapor solo.

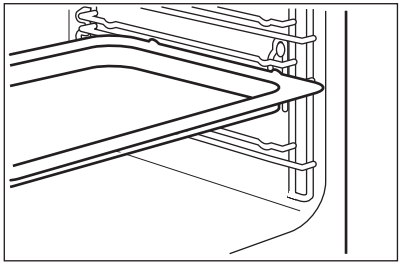
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



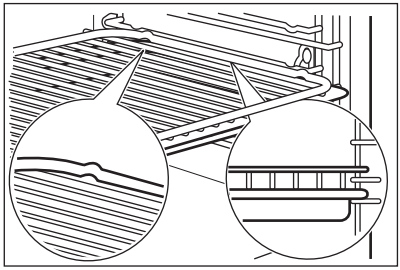
Bandeja honda:

Inserte la bandeja honda entre las guías de uno de los carriles.



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



- Todos los accesorios tienen pequeñas hendiduras en la parte superior de los bordes derecho e izquierdo para incrementar la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco.
- El borde elevado que rodea la bandeja es un dispositivo para evitar que los utensilios de cocina se resbalen.

FUNCIONES ADICIONALES

Favoritos

Puede guardar sus ajustes preferidos, como por ejemplo la duración, la temperatura o la función de cocción. Están disponibles en el menú: Favoritos. Se pueden guardar 20 programas.

Para guardar un programa

1. Encienda el aparato.
2. Ajuste una función de cocción o un programa automático.
3. Toque repetidamente hasta que la pantalla muestre: GUARDAR.
4. Pulse OK para confirmar.

La pantalla mostrará la primera posición de memoria libre.

5. Pulse OK para confirmar.
6. Introduzca el nombre del programa.

La primera letra parpadea.

7. Toque ▽ o △ para cambiar la letra.
8. Pulse OK.

La siguiente letra parpadeará.

9. Repita el paso 7 las veces que sea necesario.
10. Mantenga pulsado OK para guardar.

Puede sobrescribir una posición de memoria. Cuando la pantalla muestra la primera posición libre de memoria, toque ▽ o △ y pulse OK para sobrescribir un programa existente.

Se puede cambiar el nombre de un programa en el menú: Editar Nombre Prog..

Activación del programa

1. Active el aparato.
2. Seleccione el menú: Favoritos.
3. Pulse OK para confirmar.
4. Seleccione el nombre de su programa preferido.
5. Pulse OK para confirmar.

Pulse ☆ para ir directamente al menú: Favoritos. También puede utilizarlo cuando el aparato está apagado.

Uso del bloqueo para niños

El Bloqueo de seguridad para niños impide que el aparato se utilice accidentalmente.

1. Encienda el horno.
2. Toque y ☆ simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en la pantalla.

Para desactivar la función de bloqueo de seguridad para niños, repita el paso 2.

Tecla de Bloqueo

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

de cocción. Puede activarla únicamente cuando el aparato esté funcionando.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el ajuste o la función de cocción.
3. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre: Tecla de Bloqueo.
4. Pulse OK para confirmar.

Para desactivar la función, pulse . La pantalla muestra un mensaje. Pulse repetidamente y después OK para confirmar.

Al desactivar el aparato, la función también se desactiva.

Ajustar + Empezar

La función le permite definir una función (o programa) y utilizarla después pulsando una vez el sensor.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione una función de cocción.
3. Toque repetidamente hasta que la pantalla muestre: Duración.
4. Ajuste el tiempo deseado.
5. Toque repetidamente hasta que la pantalla muestre: Ajustar + Empezar.
6. Pulse OK para confirmar.

Pulse un sensor (excepto) para iniciar la función: Ajustar + Empezar. Se iniciará la función de cocción programada.

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.

- Tecla de Bloqueo se encuentra activo mientras la función de cocción está activada.
- El menú: Ajustes básicos permite activar y desactivar la función: Ajustar + Empezar.

Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva automáticamente después de un tiempo si está en curso una función de cocción y no se cambia ningún ajuste.

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

- Brillo nocturno: cuando el aparato está apagado, el brillo de la pantalla es inferior entre las 22:00 h y las 06:00 h.
- Brillo diurno:
  - con el aparato encendido.
  - si toca cualquiera de los sensores durante el brillo nocturno (aparte de ON / OFF), la pantalla vuelve al modo de brillo diurno durante los 10 segundos siguientes.
  - si el aparato está apagado y se ajusta la función: Avisador tiempo. Cuando termina la función, la pantalla vuelve al brillo nocturno.

Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el horno, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el horno.

CONSEJOS

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos; dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

Consejos para las funciones de cocción especiales del horno

Mantener caliente

Utilice esta función para mantener calientes los alimentos.

La temperatura se autorregula automáticamente a 80 °C.

Calentar vajilla

Para calentar platos y alimentos cocinados.

Distribuya los platos y los alimentos uniformemente sobre la parrilla. Varíe la posición de los platos en las pilas hacia la mitad del tiempo de calentamiento (pase la mitad superior de la pila a la parte inferior y viceversa).

La temperatura automática es de 70 °C.

Posición recomendada de la parrilla: 3.

Levantar masa

Puede usar esta función automática para cualquier receta de masa de levadura. Proporciona el ambiente adecuado para que suba. Ponga la masa en un plato que sea lo suficientemente grande para que suba. No es necesario que la cubra. Introduzca una parrilla en la primera posición y coloque el plato encima. Cierre la puerta y ajuste la función de levantar masa: Levantar masa. Ajuste el tiempo necesario.

Cocción al vapor

- Utilice solamente utensilios de cocina resistentes al calor y a la corrosión o recipientes de alimentos de acero cromado (solo para algunos modelos).
- Las posiciones correctas de las parrillas se indican en la siguiente tabla. Cuente las posiciones de las parrillas desde abajo hacia arriba.
- Cuando cocine durante más de 30 minutos o utilice grandes cantidades de comida, añada agua si es necesario.
- Ponga la comida en los recipientes de cocción correctos en las parrillas. Asegúrese de que haya cierta distancia entre las parrillas para que el vapor pueda circular alrededor de cada recipiente.
- Después de cada uso, elimine el agua del compartimento de agua, las mangueras de conexión y el calderín. Consulte el capítulo “Mantenimiento y limpieza”.
- Las tablas proporcionan datos para algunos platos.
- Inicie el procedimiento con el aparato frío salvo que los datos de las tablas recomienden lo contrario.
- Si no encuentra los ajustes correspondientes a su receta, utilice los de una receta similar.
- Cuando cocine arroz, utilice una relación agua/arroz de 1,5 : 1 – 2 : 1 debido a su capacidad para absorber el agua.

Tabla de agua para vapor

Tiempo (min)	Agua en el compartimento de agua (ml)
15 - 20	300

Tiempo (min)	Agua en el compartimento de agua (ml)
30 - 40	600
50 - 60	800

Vapor solo / ECO-vapor

ADVERTENCIA! No abra la puerta del aparato cuando la función esté activada. Corre el riesgo de quemarse.

La función es adecuada para todos los tipos de alimentos, frescos y congelados. Puede usarla para cocinar, calentar, descongelar, escalfar o hervir ligeramente verdura, carne, pescado, pasta, arroz, maíz dulce, sémola y huevos.

Puede preparar un menú completo en una sola operación. Para cocinar correctamente cada plato, utilice los que tengan tiempos de cocción prácticamente iguales. Añada la cantidad de agua más grande necesaria para uno de los platos de la operación.

Coloque los alimentos en los utensilios de cocina adecuados y después en las parrillas. Ajuste la distancia entre los recipientes para que el vapor pueda circular.

Esterilización con la función: Vapor solo

- Con esta función puede esterilizar recipientes (por ejemplo, biberones).
- Coloque los recipientes limpios en el centro de la parrilla de la 1a posición. Asegúrese de que la abertura esté hacia abajo con un poco de ángulo.
- Llene el compartimento con la cantidad máxima de agua y seleccione una duración de 40 min.

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Agua en el compartimento de agua (ml)
Alcachofas	96	50 - 60	1	800
Berenjenas	96	15 - 25	1	450
Coliflor, entera	96	35 - 45	1	600
Coliflor, ramitos	96	25 - 30	1	500
Brécol, entero	96	30- 40	1	550
Brécol, ramitos	96	20 - 25	1	400
Setas laminadas	96	15 - 20	1	400
Guisantes	96	20 - 25	1	450
Hinojo	96	35 - 45	1	600
Zanahorias	96	35 - 45	1	600
Colinabo, tiras	96	30 - 40	1	550

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Agua en el compartimento de agua (ml)
Pimientos, tiras	96	15 - 20	1	400
Puerro, aros	96	25 - 35	1	500
Judías verdes	96	35 - 45	1	550
Canónigos, ramitos	96	20 - 25	1	450
Coles de Bruselas	96	30 - 40	1	550
Remolacha	96	70 - 90	1	800 + 400
Salsifí negro	96	35 - 45	1	600
Apio, dados	96	20 - 30	1	500
Espárrago, verde	96	25 - 35	1	500
Espárrago, blanco	96	35 - 45	1	600
Espinacas frescas	96	15	1	350
Tomates pelados	96	15	1	350
Alubias blancas	96	25 - 35	1	500
Repollo	96	20 - 25	1	400
Calabacín, cortado	96	15	1	350

Guarnición

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Agua en el compartimento de agua (ml)
Bollitos de levadura	96	30 - 40	1	600
Bolitas de patata	96	35 - 45	1	600

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Agua en el compartimento de agua (ml)
Patatas sin pelar, hechas al punto	96	45 - 55	1	750
Arroz (agua/arroz = 1,5 : 1)	96	35 - 40	1	600
Patatas asadas, en gajos	96	35 - 40	1	600
Bollitos de pan	96	35 - 45	1	600
Tallarines, frescos	96	20 - 25	1	450
Polenta (relación de líquido / polenta 3 : 1)	96	40 - 45	1	750

Pescado

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Agua en el compartimento de agua (ml)
Trucha, aprox. 250 g	85	30 - 40	1	550
Gambas, frescas	85	20 - 25	1	450
Gambas, congeladas	85	30 - 40	1	550
Filetes de salmón	85	25 - 35	1	500
Trucha asalmonada, aprox. 1.000 g	85	40 - 45	1	600
Mejillones	96	20 - 30	1	500
Filete de lenguado	80	15	1	350

Carne

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Agua en el compartimento de agua (ml)
Jamón cocido 1.000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Pechuga de pollo, escalfada	90	25 - 35	1	500
Pollo, escalfado, 1.000 - 1.200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Redondo de ternera / cerdo sin pata, 800 - 1.000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Chuleta ahumada, escalfada	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz (ternera cocida)	96	110 - 120	1	800 + 700
Salchichas finas	80	15 - 20	1	400

Huevos

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Agua en el compartimento de agua (ml)
Huevos, poco duros	96	10 - 12	1	400
Huevos, medio duros	96	13 - 16	1	450
Huevos duros	96	18 - 21	1	500

Turbo y Vapor solo sucesivamente

Cuando combine funciones, puede cocinar carne, verduras y guarniciones, uno tras otro. Todos los platos estarán listos para servirse al mismo tiempo.

- Para asar inicialmente alimentos use la función: Turbo .
- Coloque las verduras ya preparadas y las guarniciones en recipientes refractarios. Póngalos en el horno con los alimentos asados.
- Enfríe el horno hasta una temperatura aproximada de 80 °C. Si desea enfriar el aparato más rápidamente, abra la puerta del horno hasta la primera posición durante unos 15 minutos.
- Inicie la función: Vapor solo. Cocine todo junto hasa que esté listo.

La cantidad máxima de agua es de 650 ml.

Vapor combinado mitad

Añada unos 300 ml de agua.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Natillas / flan en recipientes individuales[1)]	90	40 - 45	1
Huevos al horno [1)]	90	35 - 45	1
Terrina [1)]	90	40 - 50	1
Filete fino de pescado	85	15 - 25	1
Filete grueso de pescado	90	25 - 35	1
Pescado pequeño hasta 350 g	90	25 - 35	1
Pescado entero hasta 1000 g	90	35 - 45	1

1) Continuar durante otra media hora con la puerta cerrada.

Recalentar

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Bollitos	85	20 - 30	1
Pasta	85	15 - 20	1
Arroz	85	15 - 20	1
Platos únicos	85	15 - 20	1

Vapor combinado 1 cuarto

Añada unos 300 ml de agua.

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Cerdo asado	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Rosbif	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Ternera asada	1 kg	180	80 - 90	1

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel de carne, sin cocinar	0,5 kg	180	30 - 40	1
Lomo de cerdo ahumado (poner en remojo 2 horas)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Pollo	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Pato	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Patatas gratinadas	-	160 - 170	50 - 60	1
Pasta al gratén	-	190	40 - 50	1
Lasaña	-	180	45 - 55	1
Distintos tipos de pan	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Rollitos	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Rollitos precocidos	-	200	20 - 30	2
Baguettes precocidas	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Baguettes congeladas precocidas	40 - 50 g	200	25 - 35	2

Horneado

- El comportamiento de su horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte sus ajustes normales (temperatura y tiempos de cocción) y posiciones de la parrilla a los valores indicados en las tablas.
- El fabricante recomienda utilizar la temperatura más baja al principio.
- Si no encuentra los datos exactos para una receta concreta, siga los de una preparación similar.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.
- Los pasteles y los hojaldres que se hornean a niveles diferentes no se doran de manera uniforme al principio. Si ocurre esto, no cambie el ajuste de temperatura. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- En caso de tiempos de cocción más largos puede apagar el horno aprox.10 minutos antes de finalizar el tiempo para aprovechar el calor residual.

Es posible que las bandejas del horno se tuerzan durante el horneado de los alimentos congelados. Tal alteración desaparecerá cuando las bandejas se enfríen de nuevo.

Consejos para hornear

Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha dorado lo suficiente.	La parrilla no está en una posición correcta.	Coloque la tarta en un nivel más bajo.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más baja para el horno.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	El tiempo de horneado es insuficiente.	Seleccione un tiempo de horneado mayor. **Los tiempos de horneado no se pueden reducir aumentando las temperaturas.**
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	Hay demasiado líquido en la mezcla.	Utilice menos líquido. Observe los tiempos de mezcla, sobre todo al utilizar robots de cocina.
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura más alta para el horno.
La tarta está demasiado seca.	El tiempo de horneado es demasiado largo.	La próxima vez, seleccione un tiempo de horneado más corto.
El pastel se dora irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	Seleccione una temperatura más baja y un tiempo de cocción más largo.
El pastel se dora irregularmente.	La mezcla está distribuida irregularmente.	Distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más alta para el horno.

Horneado en un solo nivel

Horneado en moldes

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel molde redondo o brioche	Turbo	150 - 160	50 - 70	1
Tarta de Madeira / pastel de fruta	Turbo	140 - 160	70 - 90	1

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Sponge cake / Bizcocho	Turbo	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Bizcocho	Bóveda/Calor inferior	160	35 - 50	1
Masa brisé – masa quebrada[1)]	Turbo	170 - 180	10 - 25	2
Masa brisé – masa batida	Turbo	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Turbo	160	70 - 90	2
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Bóveda/Calor inferior	180	70 - 90	1
Tarta de queso, bandeja[2)]	Bóveda/Calor inferior	160 - 170	70 - 90	2

1) Precaliente el horno.

2) Utilice una bandeja honda.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Trenza de pan/Roscón	Bóveda/Calor inferior	170 - 190	30 - 40	1
Pan dulce de Navidad (Christstollen)[1)]	Bóveda/Calor inferior	160 - 180	50 - 70	1
Pan (pan de centeno)[1)]	Bóveda/Calor inferior			1
primero		230	20	
después		160 - 180	30 - 60	

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Buñuelos de crema/ Bollos rellenos de crema[1)]	Bóveda/Calor inferior	190 - 210	20 - 35	2
Brazo de gitano[1)]	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	10 - 20	2
Pastel de azúcar, seco	Turbo	150 - 160	20 - 40	2
Tarta de almendras con mantequilla/pastel de azúcar[1)]	Bóveda/Calor inferior	190 - 210	20 - 30	2
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho)[2)]	Turbo	150 - 160	35 - 55	2
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho)[2)]	Bóveda/Calor inferior	170	35 - 55	2
Tartas de frutas de masa quebrada	Turbo	160 - 170	40 - 80	2
Tartas con coberturas delicadas (por ejemplo, requesón, nata, miel)[1)]	Bóveda/Calor inferior	160 - 180	40 - 80	2

[1)] *Precaliente el horno.*

[2)] *Utilice una bandeja honda.*

Galletas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas de masa quebrada	Turbo	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Mantecados / Masa quebrada	Turbo	140	20 - 35	2
Short bread /Mantecados/Masa quebrada[1)]	Bóveda/Calor inferior	160	20 - 30	2
Galletas de masa batida de bizcocho	Turbo	150 - 160	15 - 20	2

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pasteles con merengue, merengues	Turbo	80 - 100	120 - 150	
Mostachones de almendra	Turbo	100 - 120	30 - 50	2
Galletas de masa de levadura	Turbo	150 - 160	20 - 40	2
Pastas de hojaldre 1)	Turbo	170 - 180	20 - 30	2
Rollitos 1)	Turbo	160	10 - 25	2
Rollitos 1)	Bóveda/Calor inferior	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Pastelillos 1)	Turbo	160	20 - 35	2
Small cakes / Pastelillos 1)	Bóveda/Calor inferior	170	20 - 35	2

1) *Precaliente el horno.*

Gratinados y horneados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pasta al horno	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	45 - 60	1
Lasaña	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	25 - 40	1
Gratinado de verduras 1)	Grill + Turbo	160 - 170	15 - 30	1
Barras de pan cortadas a lo largo y cubiertas de queso fundido	Turbo	160 - 170	15 - 30	1
Dulces horneados	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	40 - 60	1
Pescado al horno	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	30 - 60	1

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Verduras rellenas	Turbo	160 - 170	30 - 60	1

1) Precaliente el horno.

Turbo plus

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pasta al horno	180 - 200	45 - 60	1
Lasaña	180 - 200	45 - 60	1
Patatas gratinadas	190 - 210	55 - 80	1
Recetas dulces	180 - 200	45 - 60	1
Pastel molde redondo o brioche	160 - 170	50 - 70	1
Pan de trenza/ roscones	170 - 190	40 - 50	1
Pastel de azúcar, seco	160 - 170	20 - 40	2
Galletas de masa con levadura	160 - 170	20 - 40	2

Horneado en varios niveles

Uso de la función: Turbo.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Buñuelos de crema/ Bollos rellenos de crema[1)]	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Pastel Streusel seco	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Precaliente el horno.

Tartas / pastelillos / pan en bandejas de horneado

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40	1 /4
Short bread / Mantecados / Masa quebrada	140	25 - 45	1 / 4
Galletas de masa batida de bizcocho	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Pasteles con merengue, merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Mostachones de almendra	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Galletas de masa de levadura	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Cocina a baja temperatura

Utilice esta función para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras. Esta función no es adecuada para recetas como estofado o asado de cerdo graso. Puede utilizar la sonda térmica para garantizar que la carne tenga la temperatura interna correcta (consulte en la tabla la sonda térmica).

Los 10 primeros minutos puede ajustar una temperatura del horno entre 80 °C y 150 °C. El valor por defecto es de 90 °C. Una vez ajustada la temperatura, el horno sigue cocinando a 80 °C. No utilice esta función para las aves.

Cocine siempre sin tapar cuando utilice esta función.

1. Dore la carne en una sartén en la placa a una temperatura muy alta durante 1 - 2 minutos por cada lado.
2. Coloque la carne junto con la bandeja caliente en el horno en la parrilla.
3. Introduzca la sonda térmica en la carne.
4. Seleccione la función: Cocina a baja temperatura y ajuste la temperatura interna final correcta.

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif	1.000 - 1.500 g	150	120 - 150	1
Filete de ternera	1.000 - 1.500 g	150	90 - 110	1

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada	1.000 - 1.500 g	150	120 - 150	1
Bistecs	200 - 300 g	120	20 - 40	1

Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza (base fina)[1]	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (con mucha guarnición)[2]	180 - 200	20 - 30	2
Tartas	180 - 200	40 - 55	1
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (tarta salada)	170 - 190	45 - 55	1
Flan suizo	170 - 190	45 - 55	1
Tarta de queso	140 - 160	60 - 90	1
Tarta de manzana, cubierta	150 - 170	50 - 60	1
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60	1
Pan sin levadura [1]	230	10 - 20	2
Empanada de masa de hojaldre [1]	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen [1]	230	12 - 20	2
Piroggen (versión rusa de la pizza calzone)[1]	180 - 200	15 - 25	2

[1] *Precaliente el horno.*

[2] *Utilice una bandeja honda.*

Asado

- Utilice recipientes resistentes al calor (consulte las instrucciones del fabricante).
- Los asados grandes se pueden preparar directamente en la bandeja honda (en su caso) o en una parrilla colocada sobre la bandeja honda.

- Prepare las carnes magras en una fuente de asado tapada. De este modo, la carne quedará más jugosa.
- Todas las carnes que deban quedar crujientes o doradas en el exterior se pueden asar en el molde de asado sin tapar.
- Recomendamos asar carne y pescado al horno que pesen al menos 1 kg en el aparato.
- Para evitar que se queme el jugo de carne o la grasa, recomendamos añadir un poco de líquido en la bandeja honda.
- Gire el asado cuando sea necesario (al cabo de 1/2 - 2/3 del tiempo de cocción).
- Durante la cocción, los asados grandes y las aves se deben rociar repetidamente con el jugo de asado. De este modo se consiguen mejores resultados.
- Apague el aparato unos 10 minutos antes de la hora final del asado para aprovechar el calor residual.

Tablas de asar

Ternera

Alimento	Función	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Estofado	Bóveda/Calor inferior	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Rosbif o solomillo entero: poco hecho[1)]	Grill + Turbo	por cm de grosor	190 - 200	5 - 6 por cm de grosor	1
Rosbif o solomillo entero: hecho al punto	Grill + Turbo	por cm de grosor	180 - 190	6 - 8 por cm de grosor	1
Rosbif o solomillo entero: muy hecho	Grill + Turbo	por cm de grosor	170 - 180	8 - 10 por cm de grosor	1

1) Precaliente el horno.

Cerdo

Alimento	Función	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Paletilla, cuello, redondo de carne del jamón	Grill + Turbo	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Chuletas, costillas y falda	Grill + Turbo	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Pastel de carne	Grill + Turbo	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Codillo de cerdo (precocinado)	Grill + Turbo	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Ternera

Alimento	Función	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada	Grill + Turbo	1 kg	160 - 180	150 - 120	1
Codillo de ternera	Grill + Turbo	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Cordero

Alimento	Función	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pata de cordero, cordero asado	Grill + Turbo	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Costillar de cordero	Grill + Turbo	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Caza

Alimento	Función	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Lomo de liebre, muslo de liebre *1)*	Bóveda/ Calor inferior	hasta 1 kg	230	30 - 40	1
Lomo de corzo / ciervo	Bóveda/ Calor inferior	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Corzo, ciervo (pierna)	Bóveda/ Calor inferior	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Precaliente el horno.

Aves

Alimento	Función	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pollo, pollo tomatero	Grill + Turbo	200 - 250 g cada trozo	200 - 220	30 - 50	1
Medio pollo	Grill + Turbo	400-500 g cada trozo	190 - 210	35 - 50	1
Aves troceadas	Grill + Turbo	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Pato	Grill + Turbo	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Pescado (al vapor)

Alimento	Función	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado entero	Bóveda/ Calor inferior	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

Grill

- Hornee al grill con el ajuste máximo de temperatura.
- Coloque la rejilla en el nivel recomendado en la tabla de uso.
- La grasera debe ir siempre en el primer nivel inferior.

- Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.
- Precaliente siempre el horno en vacío con la función de grill durante 5 minutos.

PRECAUCIÓN! Hornee al grill con la puerta del horno siempre cerrada.

Grill

Alimento	Temperatura (°C)	Periodo en grill (min.)		Posición de la parrilla
		1ª cara	2ª cara	
Rosbif inglés, al punto	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Solomillo de ternera, al punto	230	20 - 30	20 - 30	1
Lomo de cerdo	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lomo de ternera	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lomo de cordero	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Pescado entero 500-1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grill rápido

Alimento	Periodo en grill (min.)		Posición de la parrilla
	1ª cara	2ª cara	
Burgers / Hamburguesas[1)]	9 - 13	8 - 10	3
Solomillo de cerdo	10 - 12	6 - 10	3
Salchichas	10 - 12	6 - 8	3
Medallones de ternera, bistecs de ternera lechal	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Tostar[1)]	1 - 3	1 - 3	3
Tostadas con guarnición	6 - 8	-	3

1) Precaliente el horno.

Congelados

- Retire el embalaje del alimento. Coloque el alimento en un plato.
- No lo cubra con ningún cuenco ni plato. Esto podría prolongar el tiempo de descongelación.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza americana congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Pizzetas congeladas	180 - 200	15 - 30	2
Patatas fritas, finas	200 - 220	20 - 30	2
Patatas fritas, gruesas	200 - 220	25 - 35	2
Porciones/Croquetas	220 - 230	20 - 35	2
Patatas asadas con cebolla	210 - 230	20 - 30	2
Lasaña / Canelones frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasaña/Canelones congelados	160 - 180	40 - 60	2
Queso gratinado al horno	170 - 190	20 - 30	2
Alitas de pollo	190 - 210	20 - 30	2

Platos preparados congelados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada	Bóveda/Calor inferior	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	2
Patatas fritas[1)] (300 - 600 g)	Bóveda/Calor inferior o Grill + Turbo	200 - 220	según las indicaciones del fabricante	2
Baguettes	Bóveda/Calor inferior	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	2
Pastel de fruta	Bóveda/Calor inferior	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	2

1) Durante la elaboración, dé la vuelta a las patatas fritas 2-3 veces.

Descongelar

- Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.
- Utilice el primer nivel desde abajo.
- No cubra el alimento con ningún cuenco ni plato, ya que podría prolongar el tiempo de descongelación.

Alimento	Cantidad	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
Pollo	1 kg	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Déle la vuelta a media cocción.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Déle la vuelta a media cocción.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Déle la vuelta a media cocción.
Trucha	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1,4 kg	60	60	-

Conservar

- Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.
- No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.
- Utilice el nivel de parrilla más bajo para esta función.
- No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.
- Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.
- Los botes no se pueden tocar entre sí.
- Ponga aproximadamente medio litro de agua en la bandeja de horno para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.
- Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35-60 minutos con frascos de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Frutas silvestres

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Fresas/Arándanos/Frambuesas/Groselas maduras	160 - 170	35 - 45	-

Frutas con hueso

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Peras/Membrillos/Ciruelas	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Zanahorias[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Pepinos	160 - 170	50 - 60	-
Encurtidos variados	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Colinabos/Guisantes/Espárragos	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Deje reposar en el horno después de apagarlo.

Secar

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla
Judías	60 - 70	6 - 8	2
Pimientos	60 - 70	5 - 6	2
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6	2
Setas	50 - 60	6 - 8	2
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3	2
Ciruelas	60 - 70	8 - 10	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla
Albaricoques	60 - 70	8 - 10	2
Manzana en rodajas	60 - 70	6 - 8	2
Peras	60 - 70	6 - 9	2

Pan

Añada 100 ml de agua al compartimento de agua.

Se recomienda no precalentar.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan blanco	180 - 200	40 - 60	1
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Brioche	180 - 200	40 - 60	1
Chapata	200 - 220	35 - 45	1
Pan de centeno	190 - 210	50 - 70	1
Pan negro	180 - 200	50 - 70	1
Pan de semillas	170 - 190	60 - 90	1

Tabla de la sonda térmica

Carne de vacuno

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Entrecot / Solomillo: poco hecho	45 - 50
Entrecot / Solomillo: hecho al punto	60 - 65
Entrecot / Solomillo: muy hecho	70 - 75

Carne de cerdo

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Paletilla / cuello / redondo de cerdo	80 - 82
Chuleta (lomo) / Lomo de cerdo ahumado	75 - 80
Pastel de carne	75 - 80

Ternera

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Ternera asada	75 - 80
Codillo de ternera	85 - 90

Carnero / cordero

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Pata de carnero	80 - 85
Lomo de carnero	80 - 85
Cordero asado / Pata de cordero	70 - 75

Caza

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Lomo de liebre	70 - 75
Muslos de liebre	70 - 75
Liebre entera	70 - 75
Lomo de corzo/ciervo	70 - 75
Pata de corzo/ciervo	70 - 75

Pescado

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Salmón	65 - 70
Trucha	65 - 70

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

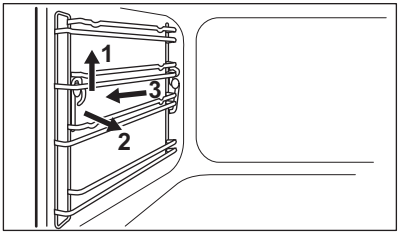
- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor que con la bandeja de grill.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

Extracción de los carriles laterales

Antes del mantenimiento, asegúrese de que el aparato está totalmente frío. Puede quemarse.

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera de la suspensión delantera.



2. Tire del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared.
3. Extraiga los soportes de la suspensión posterior.

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

Limpieza vapor

Retire manualmente los restos de suciedad más gruesa.

1. Vierta aproximadamente 250 ml de agua con 3 cucharadas de vinagre directamente en el calderín.
2. Active la función: Limpieza vapor.

En la pantalla aparece la duración de la función. Al finalizar el programa, suena una señal acústica.

3. Toque un sensor para desactivar la señal.
4. Limpie el aparato con un paño suave. Elimine el agua del calderín.

Deje abierta la puerta del aparato durante aproximadamente 1 hora. Espere hasta que se seque el aparato. Para acelerar el secado, puede calentar el aparato con aire caliente a una temperatura de 150 °C durante aproximadamente 15 minutos.

Sistema generador de vapor

PRECAUCIÓN! Seque el generador de vapor después de cada uso. Retire el agua con una esponja.

Retire los restos de cal con agua y vinagre.

PRECAUCIÓN! Los desincrustantes químicos pueden dañar el esmalte. Siga las instrucciones del fabricante.

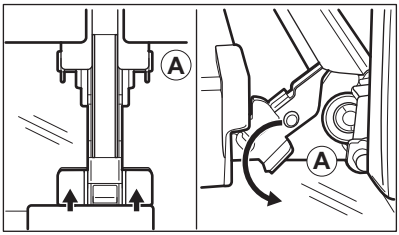
1. Para limpiar el compartimento de agua y el generador de vapor, vierta la mezcla de agua y vinagre (unos 250 ml) a través del compartimento de agua en el generador de vapor. Espere durante 10 minutos aproximadamente.
2. Retire el agua con vinagre mediante la esponja.
3. Utilice agua limpia (100 - 200 ml) para enjuagar el sistema de generación de vapor a través del compartimento de agua.
4. Elimine el agua del calderín con la esponja y séquelo.
5. Mantenga abierta la puerta para que el aparato se seque por completo.

Retirada e instalación de la puerta del horno

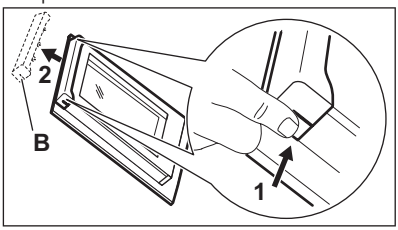
Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.

ADVERTENCIA! Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. Tenga en cuenta que la puerta pesa mucho.

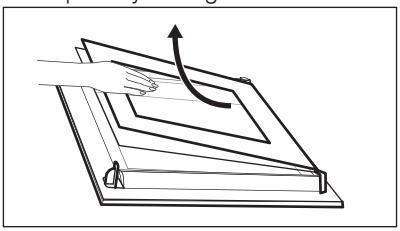
1. Abra la puerta completamente.
2. Presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
4. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
5. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada. De esta forma evitará arañazos.
6. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.



7. Tire del borde de acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
8. Uno tras otro, sujete los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos del carril.



9. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.

Una vez finalizada la limpieza, coloque los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño.

Cambio de la bombilla

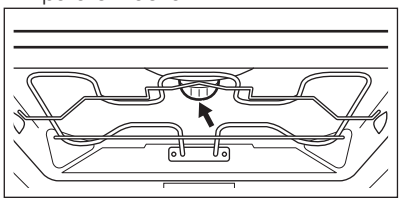
Coloque un paño en el fondo del interior del horno. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad.

ADVERTENCIA! Hay peligro de electrocución. Desconecte el fusible antes de cambiar la bombilla.
La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.

1. Apague el aparato.
2. Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

La bombilla superior

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.



2. Retire el anillo metálico y limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal.
5. Coloque la tapa de cristal.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	El apagado automático está activado.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo para niños".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La pantalla muestra F111.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.

Datos de asistencia

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

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

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

EFICACIA ENERGÉTICA

Ficha de producto e información según EU 65-66/2014

Nombre del proveedor	Küppersbusch
Identificación del modelo	EEBKM6750.0J
Índice de eficiencia energética	94.5
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	43 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	34.8 kg

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

Bajo consumo energético

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

- **Consejos generales**
  - Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato funcione y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.
  - Use platos de metal para aumentar el ahorro de energía.
  - En la medida de lo posible, coloque los alimentos dentro del horno sin calentarlo.

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

- **Cocción ventilada**: en la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.
- **Calor residual**
  - En algunas funciones de cocción, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración, Hora de fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan automáticamente un 10% antes. La bombilla y el ventilador siguen funcionando.
- **Cocción con la bombilla apagada**: desactive la bombilla durante la cocción y actívela únicamente cuando la necesite.
- **Mantener calor**: si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. La pantalla muestra la temperatura de calor residual.
- **Funciones Eco**: consulte "Funciones de cocción".
- Cuando se usa la función: **Turbo plus**, la lámpara se desactiva después de 30 segundos. Puede volver a activarla según sus preferencias.
- Cuando utilice las **funciones ECO**, la lámpara se desactivará. Puede volver a activarla según sus preferencias.

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03
www.kueppersbusch.de

867316506-C-222015

CE