

▶ BSE999330M
BSK999330M

ES Manual de instrucciones
Horno de vapor

USER MANUAL



AEG

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

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

Visite nuestro sitio web para:



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

www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My AEG Kitchen**.



ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	4	3.2 Accesorios.....	10
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables.....	4	4. PANEL DE MANDOS.....	12
1.2 Instrucciones generales de seguridad.....	5	4.1 Vista general del panel de control.....	12
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	6	4.2 Pantalla.....	13
2.1 Instalación.....	6	5. ANTES DEL PRIMER USO.....	14
2.2 Conexión eléctrica.....	7	5.1 Limpieza inicial	14
2.3 Uso.....	8	5.2 Primera conexión.....	14
2.4 Mantenimiento y limpieza.....	9	5.3 Conexión inalámbrica 	14
2.5 Cocción al vapor.....	9	5.4 Licencias de software.....	15
2.6 Iluminación interna.....	9	5.5 Pre calentamiento inicial.....	15
2.7 Asistencia técnica.....	9	5.6 Cómo ajustar: Dureza del agua.....	15
2.8 Eliminación.....	10	6. USO DIARIO.....	16
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	10	6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	16
3.1 Resumen general.....	10		

6.2 Compartimento de agua.....	17	11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo ..	35
6.3 Instrucciones de uso: Compartimento de agua.....	18	11.3 Instrucciones de uso: Limpieza vapor.....	35
6.4 Cómo ajustar: Steamify - Función de cocción al vapor.....	18	11.4 Aviso de limpieza.....	36
6.5 Cómo configurar: Modo de cocción al vacío.....	20	11.5 Cómo limpiar: Compartimento de agua.....	36
6.6 Cómo configurar: Cocción asistida.....	20	11.6 Instrucciones de uso: Descalcificació n.....	37
6.7 Funciones de cocción.....	21	11.7 Avisador para descalcificación....	38
6.8 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	24	11.8 Instrucciones de uso: Aclarado....	38
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	24	11.9 Recordatorio de secado.....	39
7.1 Descripción de funciones de reloj..	24	11.10 Instrucciones de uso: Desecar..	39
7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj..	25	11.11 Cómo quitar e instalar: Cristales de la puerta.....	39
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	26	11.12 Cómo cambiar: Bombilla.....	40
8.1 Inserción de accesorios.....	27	12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	41
8.2 Sonda térmica.....	27	12.1 Qué hacer si.....	42
8.3 Instrucciones de uso: Sonda térmica.....	28	12.2 Cómo administrar: Códigos de error.....	44
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	29	12.3 Datos de servicio.....	45
9.1 Cómo guardar: Favoritos.....	29	13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	45
9.2 Desconexión automática.....	29	13.1 Información del producto y Hoja de información del producto.....	45
9.3 Ventilador de refrigeración.....	30	13.2 Ahorro energético.....	46
10. CONSEJOS.....	30	14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	47
10.1 Recomendaciones de cocción....	30	14.1 Menú.....	47
10.2 Horneado húmedo + ventilador...	30	14.2 Submenú de: Limpieza.....	47
10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados.....	31	14.3 Submenú de: Opciones.....	48
10.4 Tablas de cocción para organismos de control.....	31	14.4 Submenú de: Conexiones.....	48
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	34	14.5 Submenú de: Configuración.....	49
11.1 Notas sobre la limpieza.....	34	14.6 Submenú de: Asistencia.....	49
		15. ¡ES FÁCIL!.....	50
		16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	52



Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las

personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con My AEG Kitchen .
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.

- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

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

2.5 Cocción al vapor



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

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

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

2.7 Asistencia técnica

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

2.8 Eliminación



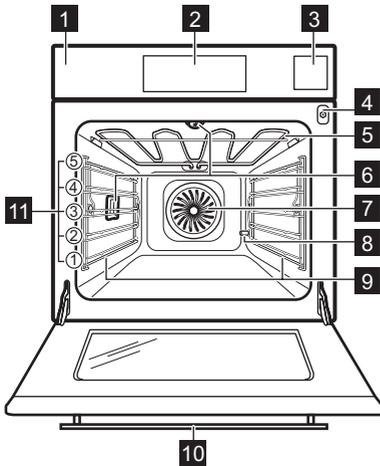
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

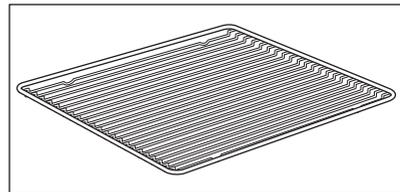


- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Compartimento de agua
- 4 Toma de la sonda térmica
- 5 Resistencia
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Descalcificación de tubo de salida
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Cámara en el asa
- 11 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

Parrilla

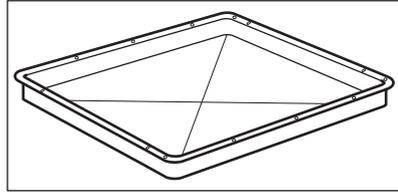
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

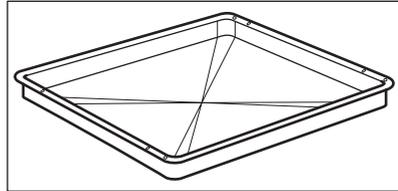
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



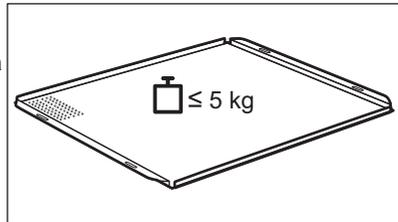
Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



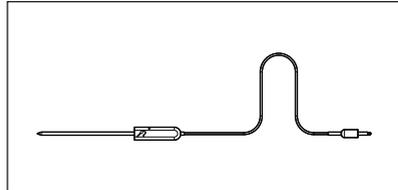
Bandeja pastelera

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



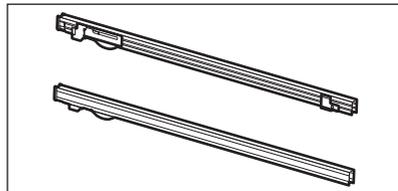
Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



Carriles telescópicos

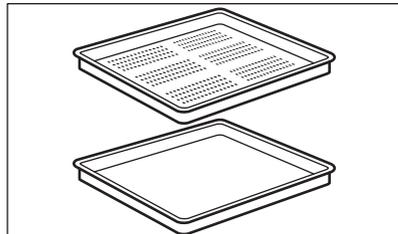
Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.



Utensilios de cocción al vapor

Un contenedor de alimentos perforado y sin perforar.

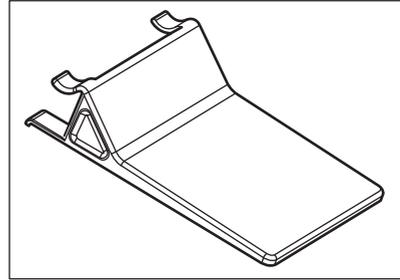
Los utensilios de cocción al vapor drenan el agua de condensación de los alimentos durante la cocción al vapor. Utilícelos para preparar verduras, pescado, pechugas de pollo. El ajuste no es adecuado para alimentos que deban remojar en agua, p. ej., arroz, polenta, pasta.



PANEL DE MANDOS

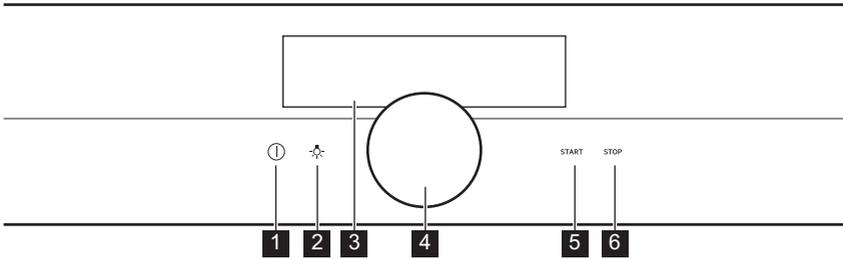
Protección de la cámara

Impide que la luz se refleje en las fotos.



4. PANEL DE MANDOS

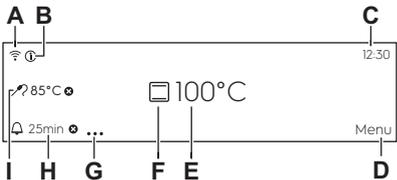
4.1 Vista general del panel de control



1	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
2	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
3	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.
4	Mando giratorio	Para utilizar el aparato.
5	START	Para activar la función seleccionada.
6	STOP	Para desactivar la función seleccionada.

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

4.2 Pantalla

 <p>The diagram shows a rectangular screen with several icons and labels. At the top left, there is a Wi-Fi icon labeled 'A' and a power icon labeled 'B'. Below them are icons for temperature (85°C) labeled 'I', a timer (25min) labeled 'H', and a menu icon labeled 'G'. In the center, there is a temperature display (100°C) labeled 'F' and 'E'. At the bottom right, there is a clock (12:30) labeled 'C' and a 'Menu' label labeled 'D'.</p>	<p>Pantalla con el máximo número de funciones seleccionadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi (solo en modelos seleccionados) B. Información C. Hora D. Menú E. Temperatura F. Funciones de cocción G. Opciones de temporizador H. Temporizador I. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)
---	--

Indicadores de pantalla

<p>Sonar la alarma indicadores de función - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal acústica.</p>		
 <p>La función está activa.</p>	 <p>La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.</p>	 <p>El sonido de la alarma está apagado.</p>

Indicadores de temporizador

 <p>El temporizador comienza en otro momento.</p>	 <p>El temporizador comienza a contar tras cerrar la puerta.</p>	 <p>Para cancelar el ajuste.</p>	 <p>El temporizador comienza cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.</p>	 <p>El temporizador comienza cuando comienza la cocción.</p>
--	---	---	--	---

Wi-Fi indicador: el aparato se puede conectar a la Wi-Fi.

ANTES DEL PRIMER USO



Wi-Fi La conexión está activada.

Operación remoto indicador: el aparato se puede controlar de forma remota.



Operación remoto está encendido.

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.	Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.	Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el aparato.

5.2 Primera conexión

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

5.3 Conexión inalámbrica

Para conectar el aparato necesitas:

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

Paso 1	Descargue la aplicación móvil My AEG Kitchen y siga las instrucciones para los siguientes pasos.
Paso 2	Ponga en marcha el aparato.
Paso 3	Seleccione: Menú / Ajustes / Conexiones.

Paso 4	Seleccione: Wi-Fi. Pulse el mando.
Paso 5	Elegir red inalámbrica con conexión a Internet. El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 segundos.

Frecuencia	2.4 GHz WLAN
	2412 - 2484 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software de código abierto y libre. AEG reconoce por completo las contribuciones del software abierto y de las comunidades robóticas al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren publicación, y a ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (carpeta GTM3).

5.5 Pre calentamiento inicial

Pre caliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

Paso 1	Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función:  . Deje funcionar el horno 1h.
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función:  . Deje funcionar el horno 15min.
<p> El horno puede emitir olores y humos durante el pre calentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.</p>	

5.6 Cómo ajustar: Dureza del agua

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



USO DIARIO

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
<p>Introduzca el test reactivo en el agua durante aproximadamente 1 segundo. No ponga el test reactivo bajo el grifo.</p>	<p>Agite el test reactivo para eliminar el exceso de agua.</p>	<p>Tras 1 minuto, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.</p>	<p>Ajuste el nivel de dureza del agua: Menú / Ajustes / Configuración / Dureza del agua.</p>

i Los colores del test reactivo seguirán cambiando. No verifique la dureza del agua más de 1 un minuto después de la prueba.

Puede cambiar el nivel de dureza del agua en el menú: Ajustes / Configuración / Dureza del agua.

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

Dureza del agua		Test reactivo	Depósito de calcio (mmol/l)	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación del agua
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	blanda
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	intermedia
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dura
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	muy dura

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

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

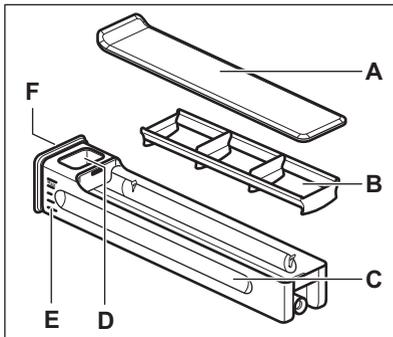
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1	Encienda el horno.
--------	--------------------

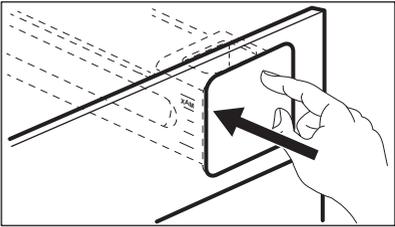
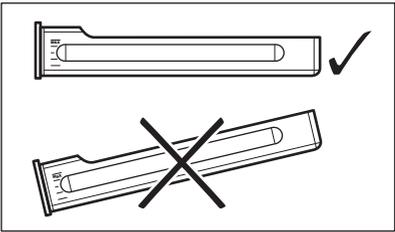
Paso 2	Sostenga el mando. La pantalla muestra las funciones de cocción por defecto.
Paso 3	Seleccione el símbolo de la función de cocción y pulse el mando para entrar en el submenú.
Paso 4	Seleccione la función de cocción y pulse el mando.
Paso 5	Selección: °C. Pulse el mando. La pantalla muestra los ajustes de temperatura.
Paso 6	Gire el mando para ajustar la temperatura.
Paso 7	Pulse: START . Sonda térmica - puede conectar la sonda en cualquier momento antes o durante la cocción.
STOP - pulse para desactivar la función de cocción.	
Paso 8	Apague el horno.

6.2 Compartimento de agua



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

6.3 Instrucciones de uso: Compartimento de agua

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

6.4 Cómo ajustar: Steamify - Función de cocción al vapor

<p>Paso 1</p>	<p>Encienda el horno.</p>
<p>Paso 2</p>	<p>Seleccione: . Pulse el mando para ajustar la función de cocción al vapor.</p>
<p>Paso 3</p>	<p>Seleccione: °C. Pulse el mando para ajustar la temperatura. La pantalla muestra los ajustes de temperatura.</p>
<p>Paso 4</p>	<p>Ajuste la temperatura y pulse el mando para confirmar. El tipo de función de cocción al vapor dependerá de la temperatura ajustada.</p>

<p>Vapor para cocinar al vapor 50 - 100 °C</p>	<p>Para cocinar al vapor verduras, granos, legumbres, mariscos, terrinas y postres de cuchara.</p>
<p>Vapor para guisar 105 - 130 °C</p>	<p>Para cocinar carne o pescado estofados y asados, pan y aves, así como pasteles de queso y cazuelas.</p>
<p>Vapor para un crujiente suave 135 - 150 °C</p>	<p>Para carnes, cazuelas, verduras rellenas, pescado y gratinado. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente. Si ajusta el temporizador, la función de grill se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato un gratinado suave.</p>
<p>Vapor para hornear y asar 155 - 230 °C</p>	<p>Para platos asados y horneados carnes, pescados, aves, hojaldre relleno, tartas, muffins, gratinado, verduras y platos de panadería. Si ajusta el temporizador y colocado en la comunidad en el primer nivel, el calor inferior se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato una base crujiente.</p>
<p>Paso 5</p>	<p>Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo y retirarlo.</p>
<p>Paso 6</p>	<p>Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel máximo (unos 950 ml). La reserva de agua es suficiente para unos 50 minutos. Utilice la escala del compartimento de agua.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> ADVERTENCIA! Utilice únicamente agua fría del grifo. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No vierta líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.</p> </div>
<p>Paso 7</p>	<p>Limpié el exterior del compartimento de agua con un paño suave, si es necesario. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.</p>
<p>Paso 8</p>	<p>Pulse: START . El vapor aparece después de aproximadamente 2 minutos. Cuando el horno alcanza la temperatura establecida, suena la señal.</p>
<p>Paso 9</p>	<p>Una señal acústica avisa de que el compartimento de agua se queda sin agua. Rellene el compartimento de agua. Al final de un ciclo de cocción, el ventilador de enfriamiento funciona a mayor velocidad para evacuar el vapor. La señal suena al final del tiempo de cocción.</p>
<p>Paso 10</p>	<p>Apague el horno.</p>

Paso 11	Vacíe el compartimento de agua después de cada cocción.
Paso 12	El agua residual puede condensarse en el interior. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta. Cuando el horno este frío, seque el interior con un paño suave.

6.5 Cómo configurar: Modo de cocción al vacío

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Seleccione el símbolo de la función de cocción y pulse el mando para entrar en el submenú.
Paso 3	Seleccione:  . Pulse el mando.
Paso 4	Seleccione: Temporizador. Pulse el mando.
Paso 5	Gire y pulse el mando para ajustar la hora.
Paso 6	Seleccione: °C. Pulse el mando.
Paso 7	G- gire el mando para ajustar la temperatura.
Paso 8	Pulse: START .
Paso 9	Puede quedar agua residual en las bolsas de vacío y en la cámara. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Utilice un plato y una toalla para extraer las bolsas de vacío. Cuando el horno esté frío, retire el agua del fondo de la cavidad con una esponja. Seque el interior con un paño suave.

6.6 Cómo configurar: Cocción asistida

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

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático
- Sonda térmica

El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho o Menos
- Al punto
- Muy hecho o Muy hecho

Paso 1	Encienda el horno.
---------------	--------------------

Paso 2	Seleccione: Menú. Pulse el mando.
Paso 3	Seleccione: Cocción asistida. Pulse el mando.
Paso 4	Elija un plato o tipo de comida y pulse el mando para confirmar.
Paso 5	Pulse: START .

6.7 Funciones de cocción

ESTÁNDAR

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

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

PLATOS ESPECIALES

Función de cocción	Aplicación
 Conservar	Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).
 Desecar alimentos	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 Función Yogur	Para preparar yogur. La bombilla de esta función está apagada.
 Calientaplatos	Para precalentar platos para servir.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.
 Cocción lenta	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos.

Función de cocción	Aplicación
 <p>Horneado húmedo + ventilador</p>	<p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.</p>

VAPOR

Función de cocción	Aplicación
 <p>Modo de cocción al vacío</p>	<p>El nombre de la función se refiere a un método de cocción en bolsas de plástico selladas al vacío a bajas temperaturas. Consulte la sección siguiente Cocción SousVide y el capítulo "Consejos" con las tablas de cocción para obtener más información.</p>
 <p>Regenerar con vapor</p>	<p>El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se seque su superficie. El calor se distribuye de forma suave y uniforme, lo que permite recuperar el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién preparados. Esta función se puede utilizar para recalentar alimentos directamente en un plato y permite recalentar más de un plato al mismo tiempo, utilizando diferentes posiciones de estante.</p>
 <p>Horneado de pan</p>	<p>Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.</p>
 <p>Leudar masas</p>	<p>Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.</p>
 <p>Vapor solo</p>	<p>Para cocinar al vapor verduras, guarniciones, pescado.</p>
 <p>Humedad alta</p>	<p>Esta función es adecuada para cocinar platos delicados como pudín, flan, terrinas y pescado.</p>

FUNCIONES DEL RELOJ

Función de cocción	Aplicación
 Humedad media	La función es adecuada para cocinar carne guisada y estofada, así como pan y masa de levadura dulce. Fruto de la combinación de vapor y calor, la carne adquiere una textura tierna y jugosa y las masas de levadura obtienen una superficie crujiente y brillante.
 Humedad baja	La función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne adquiere una textura tierna y jugosa, además de una superficie crujiente.

6.8 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Descripción de funciones de reloj

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

Ajustes de inicio del temporizador	Comentario
-	El temporizador comienza cuando lo activa.
	El temporizador comienza cuando cierra la puerta.
	El temporizador comienza cuando comienza la cocción.
	El temporizador comienza cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.
	El temporizador comienza a una hora específica.

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

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

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

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

USO DE LOS ACCESORIOS

Cómo elegir la opción de inicio / final de cocción.

Paso 4	Seleccione: Finalizar acción. Pulse el mando.
---------------	---

Cómo retrasar el inicio y el fin de la cocción

Paso 1	Seleccione: ● ● ● . Pulse el mando.
---------------	-------------------------------------

Paso 2	Seleccione: Ajustes de inicio del temporizador / En otro momento. Pulse el mando.
---------------	---

Paso 3	Gire el mando para ajustar el tiempo de inicio. Pulse el mando.
---------------	---

Paso 4	Gire el mando para ajustar el fin de cocción. Pulse el mando.
---------------	---

Paso 5	Seleccione: Finalizar acción. Pulse el mando.
---------------	---

Cómo retrasar el inicio sin ajustar el final de la cocción

Paso 1	Seleccione: ● ● ● . Pulse el mando.
---------------	-------------------------------------

Paso 2	Seleccione: Ajustes de inicio del temporizador / En otro momento.
---------------	---

Paso 3	Gire el mando para ajustar el tiempo de inicio. Pulse el mando dos veces para confirmar.
---------------	--

Cómo prolongar el tiempo de cocción

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

Paso 1	Seleccione: Temporizador.
---------------	---------------------------

Paso 2	Seleccione el icono de tiempo preferido para ampliar el tiempo de cocción y pulse el botón para confirmarlo.
---------------	--

Paso 3	Además, puede seleccionar la función de cocción preferida y pulse el botón para cambiarla.
---------------	--

8. USO DE LOS ACCESORIOS

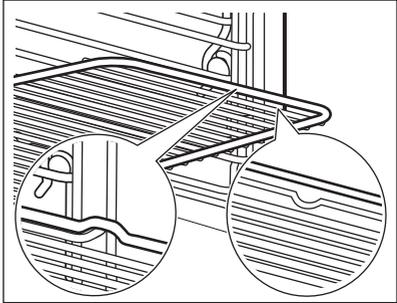
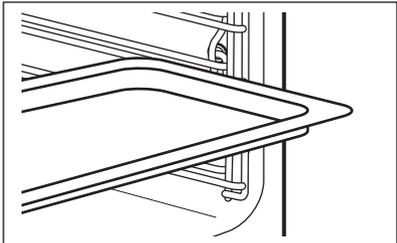


ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Inserción de accesorios

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

<p>Parrilla: Inserte la parrilla entre las guías del carril.</p>	
<p>Bandeja / Bandeja honda: Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.</p>	

8.2 Sonda térmica

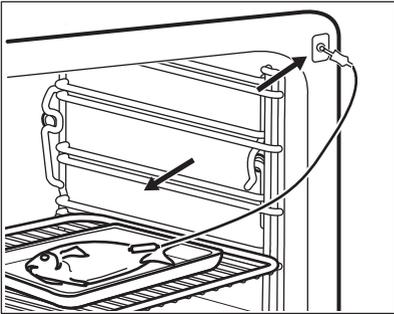
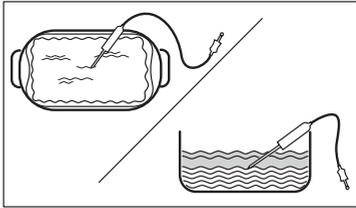
Sonda térmica: mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

Debe ajustar dos temperaturas:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>La temperatura del horno: mínimo 120°C.</p>	<p style="text-align: center;">🔑</p> <p>La temperatura interna.</p>

Para obtener un resultado de cocción óptimo:		
<p>Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.</p>	<p>No debe utilizarse para platos líquidos.</p>	<p>Durante la cocción debe permanecer en el plato.</p>

El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Esta hora dependerá de la cantidad de alimentos, de la función de horno programada y de la temperatura.

8.3 Instrucciones de uso: Sonda térmica

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
Paso 3	Introduzca: Sonda térmica.
Carne, aves y pescado	Estofado
<p>Inserte la punta de Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 de Sonda térmica queda dentro del plato.</p>	<p>Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Use el borde de la fuente de horno para apoyar el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no debe tocar el fondo de la fuente de horno.</p>
	
Paso 4	Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.
Paso 5	 - seleccione y pulse el mando para ajustar la temperatura interna de la sonda.
Paso 6	<p>Pulse el mando para ajustar la opción de sonda preferida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica. • Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
Paso 7	Gire el mando para seleccionar la opción. Pulse el mando para confirmar.

Paso 8	Pulse: START . Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.
Paso 9	Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  ADVERTENCIA! Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica al calentarse. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento. </div>

9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Cómo guardar: Favoritos

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

Los ajustes guardados están disponibles en el menú: Favoritos.

Paso 1	Ponga en marcha el aparato.
Paso 2	Seleccione el ajuste preferido y pulse el mando.
Paso 3	Seleccione: Menú / Favoritos.
Paso 4	Seleccione: Guardar los ajustes actuales. Gire el mando para seleccionar la posición del ajuste.
Paso 5	Pulse el mando para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos.

9.2 Desconexión automática

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

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

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

9.3 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del aparato.

10.2 Horneado húmedo + ventilador

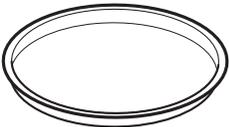
Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

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

		 (°C)		 (min)
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25

10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

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

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

10.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

Horneado en un nivel: hornear en moldes

		 °C	 min	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 60	2

CONSEJOS

		 °C	 min	
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	45 - 60	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	55 - 65	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	55 - 65	1
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 35	2
Mantecados	Cocción convencional	140	25 - 35	2

Horneado en un nivel: galletas
Use el tercer nivel.

		 °C	 min
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30

Horneado multinivel: galletas

		 °C	 min	
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 45	2 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	25 - 35	1 / 4

		 °C	 min	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 55	2 / 4
Pastel de manzana, 1 molde por rejilla (Ø 20 cm)	Aire caliente	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Precaliente el horno vacío durante 5 minutos.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.

		 min	
Tostadas	Grill	1 - 2	5
Bistec de vacuno, dar la vuelta a media cocción	Grill	24 - 30	4

Información para institutos de pruebas

Pruebas de la función: Vapor solo.

Pruebas según IEC 60350-1.

Ajuste la temperatura a 100 °C.

	 Recipiente (Gastornorm)	 kg		 min	
Brócoli, precaliente el horno vacío	1 x 2/3 perforado	0.3	3	8 - 9	Coloque la bandeja en el primer nivel.
Brócoli, precaliente el horno vacío	1 x 2/3 perforado	máx.	3	10 - 11	Coloque la bandeja en el primer nivel.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

	 Recipiente (Gastro- norm)	 kg		 min	
Guisantes congelados	2 x 2/3 perforado	2 x 1,5	2 y 4	Hasta que la temperatura del punto más frío alcance los 85 °C.	Coloque la bandeja en el primer nivel.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

 Agentes limpiadores	<p>Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.</p> <p>Limpie el fondo del interior con unas gotas de vinagre para quitar los residuos de cal.</p>
	<p>Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.</p>
	<p>Limpie las manchas con un detergente suave.</p>
 Uso diario	<p>Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.</p>
	<p>No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.</p>
 Accesorios	<p>Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.</p>
	<p>Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.</p>

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.	
Paso 3	Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 4	Extrae los carriles de la sujeción posterior.	
<p>Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.</p>		

11.3 Instrucciones de uso: Limpieza vapor

Antes de empezar:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.	Limpie el fondo de la cavidad y el cristal interior de la puerta con un paño suave con agua tibia y un detergente suave.

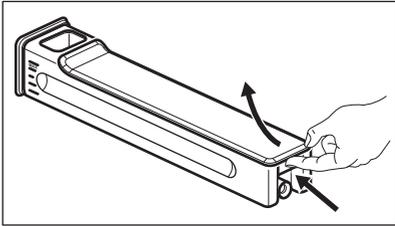
Paso 1	Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo.	
Paso 2	Seleccione: Menú / Limpieza.	
Función	Descripción	Duración
Limpieza vapor	Limpieza ligera	30 min
Limpeza a vapor Plus	Limpieza normal Rocíe la cavidad con un detergente.	75 min
Paso 3	Active la función. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla. La señal suena cuando termina la limpieza.	
Paso 4	Pulse el mando giratorio para desactivar la señal.	
<p>i Cuando esta función está activa, la luz está apagada.</p>		

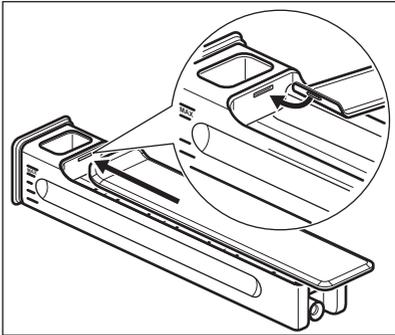
Cuando termina la limpieza:		
Apague el horno.	Cuando el horno este frío, limpie el interior con un paño suave. Elimine el agua restante del compartimento de agua.	Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.

11.4 Aviso de limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.
Use la función: Limpieza a vapor Plus.
Puede activar y desactivar el avisador en el menú: Configuración.

11.5 Cómo limpiar: Compartimento de agua

Paso 1	Retire el compartimento de agua del horno.	
Paso 2	Quite la tapa del compartimento de agua. Levante la tapa siguiendo la protuberancia de la parte trasera.	
Paso 3	Retire el rompeolas. Extráigalo del cuerpo del compartimento hasta que salga.	
Paso 4	Lave las partes del compartimento con agua y jabón. No use esponjas abrasivas y no limpie el compartimento en un lavavajillas.	

Paso 5	Vuelva a montar el compartimento de agua.	
Paso 6	Coloque el rompeolas. Introdúzcalo en el cuerpo del compartimento.	
Paso 7	Monte la tapa. Inserte primero el pestillo delantero y después presione contra el cuerpo del compartimento.	
Paso 8	Inserte el depósito de agua.	
Paso 9	Empuje el compartimento de agua hacia el horno hasta que encaje.	

11.6 Instrucciones de uso: Descalcificación

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

Duración de la primera parte: unos 100 minutos	
Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Añada 250 ml de descalcificador al compartimento de agua.
Paso 3	Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo.
Paso 4	Seleccione: Menú / Limpieza.
Paso 5	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla. Se inicia la primera parte de la descalcificación.
Paso 6	Cuando finalice la primera parte, vacíe la bandeja honda y vuelva a colocarla en el primer nivel.
Duración de la segunda parte: unos 35 minutos	
Paso 7	Llene el compartimento con agua. Asegúrese de que no queda producto descalcificador dentro del compartimento de agua. Inserte el compartimento de agua.
Paso 8	Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.

i Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

Cuando finalice la descalcificación:

Apague el horno.

Cuando el horno este frío, seque el interior con un paño suave.
Vacíe el agua restante del compartimento de agua.

Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.

i Si queda algún residuo de cal en el horno después de la descalcificación, la pantalla indicará que se debe repetir el procedimiento.

11.7 Avisador para descalcificación

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

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

i Estos avisadores se activan cada vez que se apaga el aparato.

11.8 Instrucciones de uso: Aclarado

Antes de empezar:

Apague el horno y espere a que esté frío.

Retire todos los accesorios.

Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Llene el compartimento con agua.
Paso 3	Seleccione: Menú / Limpieza / Aclarado. Duración: unos 30 minutos
Paso 4	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.

Paso 5	Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.
 Cuando esta función está activa, la luz está apagada.	

11.9 Recordatorio de secado

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

Pulse SÍ para secar el horno.

11.10 Instrucciones de uso: Desecar

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

Paso 1	Asegúrese de que el horno esté frío.
Paso 2	Retire todos los accesorios del horno.
Paso 3	Seleccione el menú: Limpieza / Desecar.
Paso 4	Siga las instrucciones de la pantalla.

11.11 Cómo quitar e instalar: Cristales de la puerta

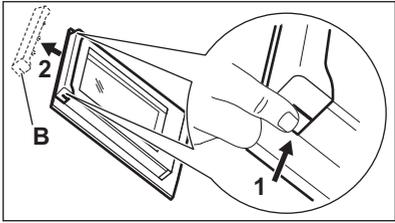
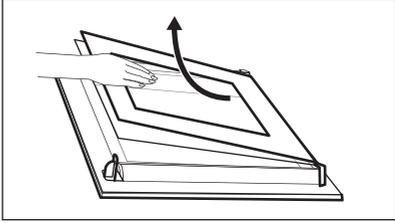
Es posible retirar los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

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

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

Paso 1	Abra la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
---------------	--

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

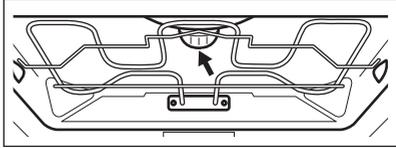
<p>Paso 2</p>	<p>Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.</p>	
<p>Paso 3</p>	<p>Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.</p>	
<p>Paso 4</p>	<p>Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.</p>	
<p>Paso 5</p>	<p>Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.</p>	
<p>Paso 6</p>	<p>Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.</p>	
<p>Paso 7</p>	<p>Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta. Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.</p>	

11.12 Cómo cambiar: Bombilla

	<p>ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica. La lámpara puede estar caliente.</p>
--	---

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

Bombilla superior

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

Luz lateral

Paso 1	Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
Paso 2	Retira la tapa con un destornillador Torx 20.
Paso 3	Retira y limpia el marco metálico y la junta.
Paso 4	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 5	Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
Paso 6	Instala los carriles izquierdos de apoyo.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

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

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

 El cajón de agua no funciona correctamente		
 Descripción	 Posible causa	 Solución
El aparato no retiene el compartimento de agua después de insertarlo.	No ha pulsado completamente el cuerpo del compartimento de agua.	Inserte completamente el compartimento de agua en el aparato.



El cajón de agua no funciona correctamente

 Descripción	 Posible causa	 Solución
El agua sale del cajón de agua.	No se ha montado la tapa del compartimento de agua o el rompeolas correctamente.	Monte la tapa del compartimento de agua y el rompeolas.



Problemas con el procedimiento de limpieza

 Descripción	 Posible causa	 Solución
El compartimento de agua es difícil de limpiar.	La tapa y el rompeolas no se han retirado.	Retire la tapa y el rompeolas.
No hay agua en la bandeja honda después de la descalcificación.	El compartimento de agua no se llenó al máximo.	Compruebe si hay agente desincrustante / agua en el cuerpo del compartimento de agua.
Hay agua sucia en el fondo de la cavidad después de la descalcificación.	La bandeja honda está en una posición de estante incorrecta.	Retire el agua restante y el agente desincrustante del fondo del aparato. La próxima vez, coloque la bandeja honda en la posición más baja.
Hay demasiada agua sucia en el fondo de la cavidad después de la limpieza.	Ha puesto demasiado detergente en el aparato antes de empezar a limpiar.	La próxima vez esparza uniformemente la capa fina de detergente por las paredes de la cavidad.
El rendimiento de limpieza no es satisfactorio.	Comenzó a limpiar cuando el aparato estaba demasiado caliente.	Espere hasta que el aparato esté frío. Repita la limpieza.
	No ha retirado todos los accesorios del aparato antes de limpiar.	Retire todos los accesorios del aparato. Repita la limpieza.

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

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

12.2 Cómo administrar: Códigos de error

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

 Código y descripción	 Solución
F111: Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe a fondo Sonda térmica en la toma.
F601: hay un problema con Wi-Fi la señal.	Compruebe su conexión de red. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
F604: la primera conexión a Wi-Fi ha fallado.	Apague y encienda el aparato e inténtelo de nuevo. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.

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

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

 Código y descripción	 Solución
F131 - la temperatura del sensor del vaporizador es demasiado alta.	Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. Encienda el aparato.
F144: el sensor en el Compartimento de agua no puede medir el nivel de agua.	Vacíe el Compartimento de agua y vuelva a llenarlo.
F254: la cámara no está conectada al aparato.	Encienda y apague el aparato.
F508: el Compartimento de agua no funciona correctamente.	Encienda y apague el aparato.
F602, F603: Wi-Fi no está disponible.	Encienda y apague el aparato.

12.3 Datos de servicio

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

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 del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y Hoja de información del producto

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BSE999330M 944188304 BSK999330M 944188309
Índice de eficiencia energética	61.9

Clase de eficiencia energética	A++	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.99kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	70l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	BSE999330M	41.5kg
	BSK999330M	41.5kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

13.2 Ahorro energético



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

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

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

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

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

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

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

Cocción con la bombilla apagada

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

Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

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

14.2 Submenú de: Limpieza

Submenú	Aplicación
Limpieza vapor	Limpieza ligera.
Limpieza a vapor Plus	Limpieza a fondo.
Descalcificación	Limpieza de los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Aclarado	Limpieza del circuito de generación de vapor. Use el aclarado después de la cocción si cocina frecuentemente con vapor.

ESTRUCTURA DEL MENÚ

Submenú	Aplicación
Desecar	Procedimiento para secar la condensación restante en el interior después de usar las funciones de vapor.
Aviso de limpieza	Le recuerda que debe limpiar el horno.

14.3 Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Icono de luz visible	Aparece el icono de la lámpara en la pantalla.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del aparato.
Calentar y mantener	Mantiene calientes los alimentos preparados durante 30 minutos tras finalizar la cocción. Con esta función activa, el mensaje "Mantener caliente iniciado" aparece en la pantalla. Está disponible para algunas de las funciones de cocción y si ha ajustado la Duración.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato. Cuando la opción está activada, el texto Bloqueo de seguridad aparece en la pantalla al encender el aparato. Para activar el uso del aparato, seleccione las letras del código en orden alfabético.

14.4 Submenú de: Conexiones

Submenú	Descripción
Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.
Operación remoto	Para activar y desactivar el control remoto. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Red	Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal de: Wi-Fi.

Submenú	Descripción
Funcionamiento automático remoto	Para empezar a controlarlo automáticamente a distancia tras pulsar INICIO. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Borrar esta red	Para desactivar la conexión automática de la red actual con el aparato.

14.5 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.
Aviso de limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar los tonos de: ①, STOP .
Tonos alarma/error	Activa y desactiva los tonos de alarma.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Dureza del agua	Ajusta la dureza del agua.
Unidad de temperatura	Ajusta la unidad de temperatura en °C / °F.

14.6 Submenú de: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468

Submenú	Descripción
Licencia	Información sobre licencias.
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.
Restaurar los mensajes emergentes	Restaura todas las ventanas emergentes a su configuración original.

15. ¡ES FÁCIL!

Antes del primer uso, debe ajustar:

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

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

 Encendido/ON / Apagado/OFF	 Información	 Opciones de temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
--	--	--	--	-----------------

Empezar a utilizar el aparato

Inicio rápido		Paso 1	Paso 2	Paso 3
	Encienda el aparato y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	Mantenga pulsado:  .	 ... : pulse la función del aparato y pulse el mando a continuación.	Pulse: START .
Apagado rápido	Apague el aparato en cualquier momento, en cualquier pantalla o mensaje.	 : mantenga pulsado hasta que el aparato se apague.		

Empezar a cocinar			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
 : pulse para encender el aparato.	 ... - seleccione la función de cocción y pulse el mando.	 - gire el mando para ajustar la temperatura y pulse.	START - pulse para iniciar la cocción.

Cocción al vapor - Steamify			
Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor dependerá de la temperatura ajustada.			
Vapor para cocinar al vapor	Vapor para guisar	Vapor para un crujiente suave	Vapor para hornear y asar
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Aprenda a cocinar rápidamente				
Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:				
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
Pulse:  .	Seleccione: Menú. Pulse el mando.	Seleccione: Cocción asistida . Pulse el mando.	Seleccione la categoría del alimento.	Elija el plato y pulse el mando.

Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción o cambiar la función de cocción		
Ajustes rápidos del temporizador Use los ajustes del temporizador más frecuentes eligiendo entre los accesos directos.	Paso 1	Paso 2
	Seleccione: Temporizador . Pulse el mando.	Ajuste el valor del temporizador preferido y pulse el mando.

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

Asistente de acabado 10 %

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

+1 min | +5 min | +10 min - pulse el icono de tiempo preferido para prolongar el tiempo de cocción.

Cambio de la función:

Seleccione la función preferida    ... - seleccione la función preferida. Pulse el mando.

Limpiar el aparato con Limpieza vapor

Paso 1

Seleccione: Menú. Pulse el mando.

Paso 2

Seleccione: Limpieza. Pulse el mando.

Paso 3

Seleccione el modo:

Limpieza vapor

Para limpieza ligera.

Limpieza a vapor Plus

Para una limpieza a fondo.

Descalcificación

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

Aclarado

Para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

www.aeg.com/shop



867361176-E-082023



AEG