

▶ BPE642120M
BPK642120M

ES Manual de instrucciones
Horno

USER MANUAL



AEG

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

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



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

www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registreaeg.com



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


www.aeg.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	5
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	8
4. PANEL DE CONTROL.....	9
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	11
6. USO DIARIO.....	12
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	13
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	15
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	17
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	19
11. CONSEJOS.....	21
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	37
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	40
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	42
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	44

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.
- 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.
- **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.

- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo 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.
- 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.

- 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.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- 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.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en 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!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

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

2.5 Limpieza Piroclítica

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
 - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
 - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza piroclítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.

- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
 - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza piroclítica.
 - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza piroclítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos piroclíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza piroclítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura piroclítica de todos los hornos piroclíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

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.

2.8 Eliminación



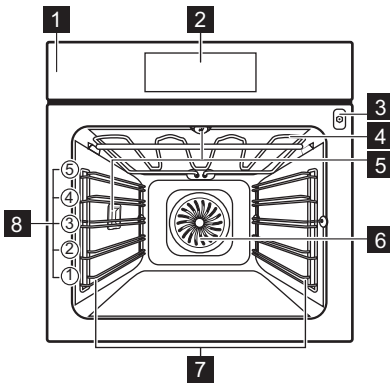
ADVERTENCIA!

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

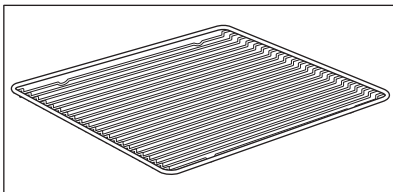
3.1 Resumen general



- 1** Panel de control
- 2** Programador electrónico
- 3** Toma de la sonda térmica
- 4** Resistencia
- 5** Bombilla
- 6** Ventilador
- 7** Soporte de parrilla extraíble
- 8** Posiciones de las parrillas

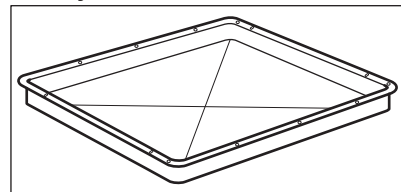
3.2 Accesorios

Parrilla



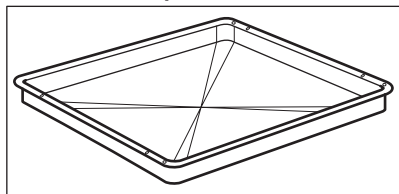
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.

Bandeja



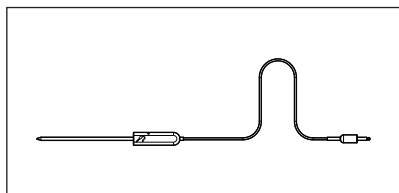
Para bizcochos y galletas.

Parrilla/sartén para asar



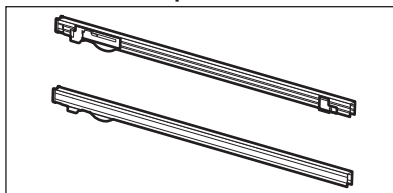
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

Sonda térmica



Para medir la temperatura interior de los alimentos.

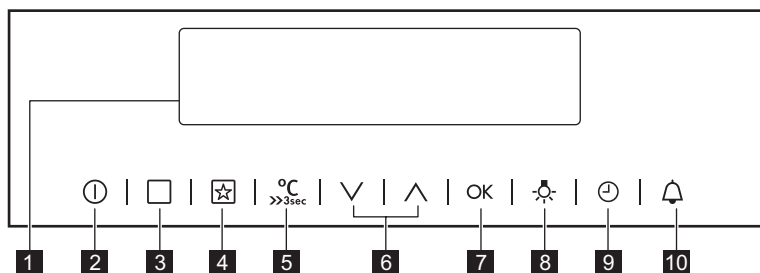
Carriles telescópicos



Para insertar y retirar las bandejas y el estante con más facilidad.








4. PANEL DE CONTROL

4.1 Programador electrónico

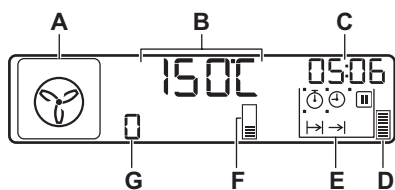


Utilice los sensores para accionar el horno.

Sensor	Función	Descripción
1	-	Pantalla
2	Encendido/Apagado	Muestra los ajustes actuales del horno.
3	Opciones	Conecta y desconecta el horno.
3	Opciones	Para ajustar un programa automático o función de cocción.




Sensor	Función	Descripción
4	 Mi programa favorito	Para guardar sus programas favoritos. Utilícelo para acceder a su programa favorito directamente, o cuando el horno esté apagado.
5	 Temperatura / Calentamiento rápido	Para ajustar o comprobar la temperatura. También para ajustar o comprobar la temperatura de la Sonda térmica. Mantenga presionado durante tres segundos para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.
6	 Arriba, abajo	Para desplazarse hacia arriba o hacia abajo en el menú.
7	 OK	Para confirmar una selección o ajuste.
8	 Luz del horno	Conecta y desconecta la luz del horno.
9	 Reloj	Para ajustar las funciones de reloj.
10	 Avisador	Para ajustar la función Avisador.






4.2 Pantalla




- A. Símbolo de función del horno
- B. Visualización de la temperatura / hora
- C. Reloj / Pantalla de calor residual / Minutero
- D. Indicador de calor residual (solo modelos seleccionados)
- E. Indicadores de las funciones del reloj
- F. Indicador de calentamiento / Indicador de calor residual (solo modelos seleccionados)
- G. Número de función del horno / programa

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo	Nombre	Descripción
	Funciones	Puede elegir una función del horno.
	Programa automático	Puede elegir un programa automático.
	Mi programa favorito	El programa favorito está en funcionamiento.

Símbolo	Nombre	Descripción
kgr / gr kg / g		Se activa un programa automático con una entrada de peso.
h / min h / min		Se activa una función de reloj.
°C →	Temperatura / Calentamiento rápido	La función está activa.
°C	Temperatura	Se indica la temperatura actual.
	Temperatura	Puede cambiar la temperatura.
	Sonda térmica	La sonda térmica está en la toma de sonda térmica.
	Cierre puerta	Se activa la función de cierre de la puerta.
	Luz	Ha desactivado la luz.
	Avisador	Se activa la función del avisador.

4.3 Indicador de calentamiento

Si activas la función de cocción, aparece . Las barras indican que la temperatura del horno aumenta o disminuye.

Cuando el horno se encuentra a la temperatura programada, las barras desaparecen de la pantalla.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial



Paso 1

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.



Paso 2

Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.



Paso 3










Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el aparato.




6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Funciones de cocción

Función del horno	Aplicación
 Aire caliente	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
 Función pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Cocción lenta	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Congelados	Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill turbo	Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.

Función del horno	Aplicación
 Horneado húmedo + ventil.	Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura interior del aparato puede diferir de la temperatura ajustada. Se utiliza el calor residual. La energía de calentamiento puede reducirse. Para obtener más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre Horneado húmedo + ventil..
 Horneado de pan	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario



La bombilla se puede desactivar automáticamente a temperaturas inferiores a 60 °C durante algunas funciones del horno.

6.2 Notas sobre la función Moist Fan: Horneado húmedo + ventil.





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 + ventil.. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", Ahorro energético.

6.3 Cómo configurar: Funciones de cocción

1. Encienda el horno con .
La pantalla muestra la temperatura ajustada, el símbolo y el número de la función de cocción.
2. Pulse  o  para programar una función de cocción.
3. Pulse  o el horno se pone en marcha automáticamente después de 5 segundos.

Si activa el horno y no ajusta ninguna función de cocción ni programa, el aparato se desactiva automáticamente transcurridos 20 segundos.

6.4 Cómo configurar: Temperatura

Pulse  o  para cambiar la temperatura por fases: 5 °C.


Cuando el horno está a la temperatura programada, suena una señal y se apaga el indicador de calentamiento.

6.5 Comprobación: Temperatura

Puede examinar la temperatura actual del horno cuando esté en uso la función o el programa.

1. Pulse .

La pantalla muestra la temperatura del horno.


2. Pulse  o la pantalla vuelve a mostrar la temperatura automáticamente ajustada tras 5 segundos.

6.6 Cómo configurar: Calentamiento rápido

No coloque alimentos en el horno cuando esté en uso el calentamiento rápido.

El calentamiento rápido está disponible con solo algunas funciones del horno. Si un tono de fallo está activado en el menú de ajustes, suena una señal acústica si el Calentamiento rápido no está disponible para la función programada. Consulte "Utilización del menú de ajustes" en el capítulo "Funciones adicionales".







El calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.


Para activar el calentamiento rápido, mantenga pulsada  durante más de 3 segundos.

Si el Calentamiento rápido está encendido, la pantalla muestra barras parpadeantes.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación
 Hora	Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora del día únicamente cuando el horno está encendido.
 Duración	Programar la duración del funcionamiento del horno.
 Hora de fin	Permite ajustar cuando se apaga el horno.
 Tiempo de retardo	Combinar las funciones de Duración y Hora de fin.
 Ajustar + Empezar	Para encender el horno con los ajustes necesarios con una sola pulsación del campo sensor en cualquier momento posterior.
 Avisador	Programar la cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el Avisador en cualquier momento, incluso si el horno está apagado.

Función de reloj	Aplicación
00:00  Temporizador de cronometraje	Programar el tiempo de cocción, que muestra durante cuánto tiempo funciona el horno. Se enciende inmediatamente cuando el horno empieza a calentar. El Temporizador de cronometraje no se activa si la Duración y el Hora de fin están programados. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.

7.2 Cómo configurar: Hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca y parpadee **h** un **12:00**. "12" parpadea.

1. Pulse \wedge o \vee para ajustar las horas.
2. Pulse **OK**.
3. Pulse \wedge o \vee para ajustar los minutos.
4. Pulse **OK**.

La pantalla muestra la hora nueva.

Para cambiar la hora, pulse \odot de nuevo hasta que \odot comience a parpadear.

7.3 Cómo configurar: Duración

1. Ajuste una función de cocción y la temperatura.
2. Pulse \odot repetidamente hasta que $\rightarrow|$ empiece a parpadear.
3. Pulse \wedge o \vee para ajustar los minutos para Duración.
4. Pulse **OK** o la Duración empieza automáticamente después de 5 segundos.
5. Pulse \wedge o \vee para ajustar las horas para Duración.
6. Pulse **OK** o la Duración empieza automáticamente después de 5 segundos.

Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. La pantalla muestra $\rightarrow|$ parpadeando y el ajuste de tiempo. El horno se apaga.

7. Pulse un sensor para desactivar la señal.
8. Apague el horno.

7.4 Cómo configurar: Hora de fin

1. Ajuste una función de cocción y la temperatura.

2. Pulse \odot repetidamente hasta que $\rightarrow|$ empiece a parpadear.
3. Pulse \wedge o \vee para ajustar el Hora de fin y pulse **OK**. Programe en primer lugar los minutos y a continuación las horas. Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. La pantalla muestra $\rightarrow|$ parpadeando y el ajuste de tiempo. El horno se apaga automáticamente.
4. Pulse un sensor para desactivar la señal.
5. Apague el horno.

7.5 Cómo configurar: Tiempo de retardo

1. Ajuste una función de cocción y la temperatura.
2. Pulse \odot repetidamente hasta que $\rightarrow|$ empiece a parpadear.
3. Pulse \wedge o \vee para ajustar los minutos de Duración.
4. Pulse **OK**.
5. Pulse \wedge o \vee para ajustar las horas para Duración.
6. Pulse **OK**.

La pantalla muestra $\rightarrow|$ parpadeando.

7. Pulse \wedge o \vee para ajustar el Hora de fin y pulse **OK**. Programe en primer lugar los minutos y a continuación las horas. El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de Duración y se detiene a la hora de Hora de fin. Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. La pantalla muestra $\rightarrow|$ parpadeando y el ajuste de tiempo. El horno se apaga automáticamente.
8. Pulse un sensor para desactivar la señal.
9. Apague el horno.



Cuando Tiempo de retardo está activado, se muestra en la pantalla un símbolo de la función de cocción $\rightarrow|$ con un punto y $\rightarrow|$. El punto muestra la función del reloj activada en la pantalla Reloj / Calor residual.

7.6 Cómo ajustar: Ajustar + Empezar

Puede utilizar la función Ajustar + Empezar cuando el Duración está ajustado.

1. Ajuste una función de cocción y la temperatura.
2. Ajustar la Duración.
3. Toque \odot repetidamente hasta que la pantalla muestre \square parpadeando.
4. Pulse OK para ajustar la función Ajustar + Empezar.

La pantalla muestra $\rightarrow|$ y \square con un indicador. Este indicador muestra qué función del reloj está activada.

5. Pulse un sensor (excepto Encendido/ Apagado) para iniciar la función Ajustar + Empezar.

7.7 Cómo configurar: Avisador

1. Pulse \triangle .

La pantalla muestra parpadeando " \triangle " y "00".

2. Pulse \triangle para cambiar entre opciones. Programe en primer lugar los segundos, a continuación los minutos y las horas.
3. Pulse \wedge o \vee para ajustar el Avisador y \triangle para confirmar.
4. Pulse OK o la Avisador empieza automáticamente después de 5 segundos.

Cuando finaliza el tiempo programado, la señal suena 2 minutos y la pantalla muestra "00:00" y \triangle parpadeando.

5. Pulse un sensor para desactivar la señal.

7.8 Cómo configurar: Temporizador de cronometraje

1. Para resetear el Temporizador de cronometraje, pulse \odot varias veces hasta que la pantalla muestre \odot .
2. Mantenga pulsada: \vee . Cuando en la pantalla aparezca un "00:00", el Temporizador de cronometraje comienza a contar de nuevo.

8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Hay 20 programas automáticos. Utilice una receta o programa automático cuando no tenga conocimientos o experiencia para preparar un plato. La pantalla muestra los tiempos de cocción predeterminados para todos los programas automáticos.

8.1 Lista de programas automáticos


Programa	
1	ROSBIF
2	CERDO ASADO
3	TERNERA ASADA
4	CORDERO ASADO
5	CAZA
6	POLLO ENTERO
7	PESCADO ENTERO


Programa	
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	BIZCOCHO AL LIMÓN
11	TARTA DE QUESO
12	ROLLITOS
13	PAN RÚSTICO
14	LEVANTAR MASA
15	PATATAS GRATINADAS
16	LASAÑA
17	CANELONES
18	PASTEL PRECOCINADO
19	PIZZA PRECOCINADA
20	PATATAS FRITAS PRECOCINADAS

8.2 Recetas online

Puede encontrar las recetas de los programas automáticos en nuestro sitio web. Para encontrar el libro de recetas adecuado, compruebe el número de PNC situado en la placa de datos del marco frontal del interior del horno.

8.3 Instrucciones de uso: programas automáticos.


1. Encienda el aparato.
2. Toque .

La pantalla muestra , un símbolo y el número del programa automático.

3. Toque \wedge o \vee para elegir el programa automático.
4. Toque OK o espere cinco segundos a que el aparato empiece a funcionar automáticamente.
5. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. El símbolo \mapsto parpadea.
6. Toque un campo sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
7. Desactive el aparato.

8.4 Instrucciones de uso: programas automáticos con introducción de peso

Al ajustar el peso de la carne, el aparato calcula el tiempo de asado.

1. Encienda el aparato.
2. Toque .
3. Toque \wedge o \vee para ajustar el programa de peso.

La pantalla muestra: el tiempo de cocción, el símbolo de duración \mapsto , un peso por defecto y una unidad de medida (kg, g).


4. Toque OK o bien los ajustes se guardarán automáticamente después de cinco segundos.

El aparato se enciende.

5. Puede cambiar el valor del peso por defecto con \wedge o \vee . Toque OK.
6. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. \mapsto parpadea.
7. Toque un campo sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
8. Desactive el aparato.

8.5 Cómo configurar: programas automáticos con Sonda térmica

La temperatura interior del alimento está predeterminada y fija en los programas con sonda térmica. El programa termina cuando el aparato alcanza la temperatura interior programada.

1. Encienda el aparato.
2. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre \mapsto .
3. Instale la sonda térmica. Consulte "Sonda térmica".
4. Toque \wedge o \vee para ajustar el programa de la sonda térmica.

La pantalla muestra el tiempo de cocción, \mapsto y \wedge .

5. Toque OK o bien los ajustes se guardarán automáticamente después de cinco segundos.

Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. \mapsto parpadea.

6. Toque un sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.

7. Desactive el aparato.

9. USO DE LOS ACCESORIOS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Sonda térmica

Sonda térmica mide la temperatura interior de los alimentos. Cuando el alimento alcanza la temperatura programada, el horno se apaga.

Ajuste 2 temperaturas:

- la temperatura del horno: mínimo 120 °C.
- la temperatura interna del alimento.


Para obtener mejores resultados de cocción:

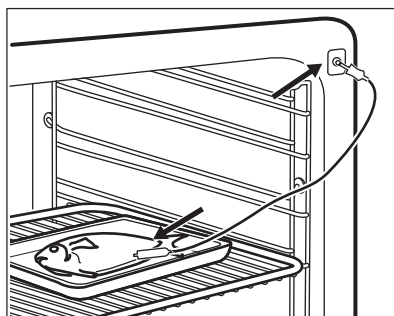
- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- Sonda térmica - no debe utilizarse para platos líquidos.
- Sonda térmica - durante la cocción debe permanecer en el plato.


El aparato calcula el tiempo de preparación aproximado, puede variar durante la cocción.




Al introducir el accesorio en el conector, se cancelan los ajustes de las funciones del reloj.

Categorías de alimentos: carne de res, carne de ave y pescado






1. Encienda el aparato.
2. Inserte la punta de la sonda térmica (con  en el mango) en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 de la sonda térmica estén dentro del plato.
3. Inserte la clavija de la sonda térmica en el conector situado en la parte delantera del aparato.




La pantalla muestra  parpadeando y la temperatura interna ajustada por defecto. La temperatura es de 60 °C para la primera operación y el último valor establecido para cada operación posterior.

4. Toque  o  para ajustar la temperatura interna.
5. Toque  o los ajustes se guardarán automáticamente después de 5 segundos.



Puede ajustar la temperatura interna solo cuando  parpadee. Si  está en la pantalla pero no parpadea antes de ajustar la temperatura interna, toque  y  o  para ajustar un nuevo valor.

6. Programe la función y ajuste la temperatura del horno. La pantalla muestra la temperatura interna actual y el símbolo de calentamiento .



Cuando cocine con la sonda térmica de temperatura interna, puede cambiar la temperatura que aparece en la pantalla. Después de enchufar la sonda térmica interna en la toma y ajustar una función y temperatura del horno, la pantalla muestra la temperatura interna actual.

Toque °C repetidamente para ver otras tres temperaturas:

- La temperatura interna ajustada
- La temperatura actual del horno
- La temperatura interna del horno.

Cuando el plato está a la temperatura interna programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y el valor de la

temperatura interna y \uparrow parpadean. El aparato se apaga.

7. Toque algún sensor para desactivar la señal acústica.
8. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque el plato del aparato.

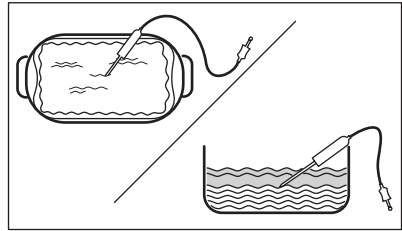
ADVERTENCIA!

Hay riesgo de quemaduras porque la sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del plato.

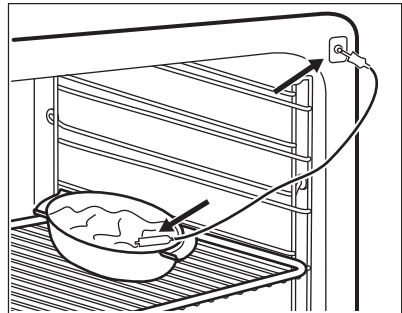
Categoría de alimento: estofado

1. Encienda el aparato.
2. Coloque la mitad de los ingredientes en una bandeja de horneado.
3. Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro de la cazuela. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para conseguirlo, utilice un ingrediente sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de la sonda térmica. La punta de la sonda térmica no debe tocar la base del

recipiente de horneado.



4. Cubra la sonda térmica con el resto de los ingredientes.
5. Inserte la clavija de la sonda térmica en el conector situado en la parte delantera del aparato.




En la pantalla parpadea \uparrow y la temperatura interna programada predeterminada. La temperatura es de 60 °C durante el primer uso y el último valor ajustado para cada uso siguiente.

6. Toque \wedge o \vee para ajustar la temperatura interna.
7. Toque OK o bien los ajustes se guardarán automáticamente después de 5 segundos.



Puede ajustar la temperatura interna solo cuando \uparrow parpadee. Si la pantalla muestra \uparrow pero no parpadea antes de que ajuste la temperatura interna, toque °C y \wedge o \vee para ajustar un valor nuevo.

8. Ajuste la función y temperatura del horno. La pantalla muestra la temperatura interna actual y el símbolo de calentamiento .

Cuando el plato está a la temperatura interna programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y el valor de la temperatura interna y  parpadean. El aparato se apaga.

9. Pulse un sensor para desactivar la señal acústica.

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

 **ADVERTENCIA!**

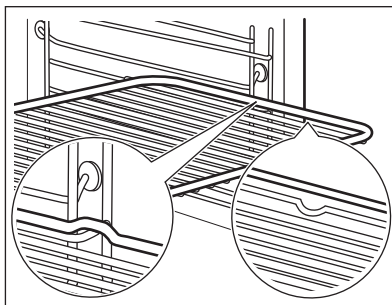
Hay riesgo de quemaduras porque la sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del plato.

9.2 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.

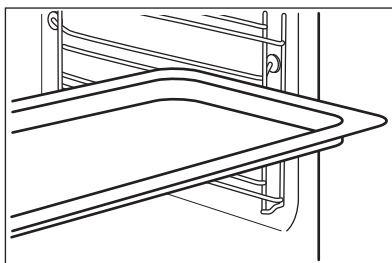
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril.



Bandeja / Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.





10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Uso de la función Favoritos

Utilice esta función para guardar sus ajustes favoritos de temperatura y tiempo de un programa o función del horno.

1. Ajuste la temperatura y el tiempo para una función o programa del horno.

2. Mantenga pulsada  durante más de tres segundos. Sonará una señal acústica.
3. Apague el aparato.
- **Para activar la función**, toque . El aparato activa su programa favorito.



Cuando la función está activa, puede cambiar la hora y la temperatura.

- **Para desactivar la función**, toque . El aparato desactiva su programa favorito.

10.2 Uso del bloqueo de seguridad

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



Cuando se activa la limpieza pirolítica, la puerta se cierra con llave. Cuando se pulsa un campo sensor, la pantalla muestra el mensaje.

1. Mantenga pulsado durante 3 segundos para apagar el horno.
2. Mantenga pulsado y al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena la señal.

La pantalla muestra **SAFE**. La puerta está bloqueada.

Para desactivar el bloqueo de seguridad, repita el paso 2.

10.3 Uso de la tecla de bloqueo

Puede activar la función únicamente cuando el horno esté funcionando.

La Tecla de Bloqueo impide un cambio accidental de la función del horno.

1. Para activar la función, encienda el horno.
2. Active una función o ajuste del horno.
3. Mantenga pulsado y al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena una señal.

El bloqueo se muestra en la pantalla.

Para desactivar la función de bloqueo, repita el paso 3.



La puerta permanece bloqueada durante la limpieza pirolítica. Aparecerá un mensaje en la pantalla al tocar un sensor.



Puede desactivar el horno cuando la función de bloqueo esté activada. Al apagar el horno, la función de bloqueo se desactiva.

10.4 Uso del menú de ajustes

El menú de ajustes sirve para activar o desactivar funciones del menú principal. La pantalla muestra SET y el número del ajuste.

Descripción	Valor para ajustar
1 AJUSTAR+EMPEZAR	ENCENDIDO/APAGADO
2 INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	ENCENDIDO/APAGADO
3 AVISO DE LIMPIEZA	ENCENDIDO/APAGADO
4 TONO DE TECLAS ¹⁾	CLIC / PITIDO/ APAGADO
5 TONO DE FALLO	ENCENDIDO/APAGADO
6 MODO DEMO	Código de activación: 2468
7 BRILLO	BAJO / MEDIO / ALTO
8 MENÚ SERVICIO	-
9 RESETEAR VALORES	SÍ/NO

¹⁾ El tono del sensor ENCENDIDO / APAGADO no se puede desactivar.

1. Pulse y mantenga pulsada durante 3 segundos.



- La pantalla muestra SET1 y “1” parpadea.
2. Pulse o para fijar el ajuste.

3. Pulse **OK**.
4. Pulse **^** o **v** para cambiar el valor del ajuste.
5. Pulse **OK**.

Para salir del menú de ajustes, pulse **i** o mantenga presionada **□**.

10.5 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 - 245	5.5
250 - máximo	3

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

10.6 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 ENCENDIDO/APAGADO), la pantalla vuelve al modo de brillo diurno durante los 10 segundos siguientes.
 - si el aparato está apagado y se ajusta el Avisador. Cuando termina la función Avisador, la pantalla vuelve al brillo nocturno.

10.7 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.

11. CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 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.

11.2 Cara interior de la puerta

La cara interior de la puerta contiene:

- los números de las posiciones de la parrilla.

- información sobre las funciones del horno, posiciones recomendadas de las parrillas y temperatura apropiada para platos.

11.3 Horneado

Para la primera cocción, utilice la temperatura más baja.

El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.

Los pasteles y las pastas que se hornean a niveles diferentes no siempre se doran de






modo uniforme. No es necesario cambiar el ajuste de temperatura si el tueste no es uniforme. Las diferencias se compensarán durante el horneado.






Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.

11.4 Consejos para hornear

Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha horneado 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.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno ligeramente más baja.
	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno más alta.
	El tiempo de horneado es demasiado largo.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más corto.
El pastel se hornea irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.
	La masa del pastel no se distribuye uniformemente.	La próxima vez, distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado en la receta.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno un poco más alta.

11.5 Horneado en un solo nivel




 ALIMENTOS EN MOLDES		 (°C)	 (min)	
Masa brisé - masa quebrada, precaliente el horno vacío	Aire caliente	170 - 180	10 - 25	2
Masa brisé - mezcla de bizcocho	Aire caliente	150 - 170	20 - 25	2
Molde redondo / Brioche	Aire caliente	150 - 160	50 - 70	1

 ALI- MENTOS EN MOLDES		 (°C)	 (min)	
Tarta de Madeira / Tarta de frutas	Aire caliente	140 - 160	70 - 90	1
Tarta de queso	Cocción convencional	170 - 190	60 - 90	1

Use el tercer nivel.

Use la función: Aire caliente.





Utilice una bandeja de horno.





 TARTAS / PASTAS / PANES	 (°C)	 (min)
Pastel de azúcar	150 - 160	20 - 40
Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho), utilice una bandeja honda	150	35 - 55
Tarta de fruta sobre masa quebrada	160 - 170	40 - 80

Precalente el horno vacío.





Use la función: Cocción convencional.

Utilice una bandeja de horno.

 TARTAS / PASTAS / PANES	 (°C)	 (min)	
Brazo de gitano	180 - 200	10 - 20	3
Pan de centeno:	primero: 230	20	1
	después: 160 - 180	30 - 60	
Tarta de almendras y mantequilla / Tartas de azúcar	190 - 210	20 - 30	3
Buñuelos de crema / Bo- llos rellenos de crema	190 - 210	20 - 35	3
Trenza de pan / Roscón	170 - 190	30 - 40	3
Tarta de frutas (sobre ma- sa con levadura / bizco- cho), utilice una bandeja honda	170	35 - 55	3





 TARTAS / PASTAS / PANES	 (°C)	 (min)	
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ejemplo, requesón, crema, natillas)	160 - 180	40 - 80	3
Pastel de Navidad	160 - 180	50 - 70	2





Use el tercer nivel.

 GALLETAS		 (°C)	 (min)
Galletas de masa quebrada	Aire caliente	150 - 160	10 - 20
Rollitos, precaliente el horno vacío	Aire caliente	160	10 - 25
Galletas de masa batida esponjosa	Aire caliente	150 - 160	15 - 20
Hojaldres de hojaldre, precaliente el horno vacío	Aire caliente	170 - 180	20 - 30
Galletas de masa de levadura	Aire caliente	150 - 160	20 - 40
Mostachones de almendra	Aire caliente	100 - 120	30 - 50
Galletas de clara de huevo / Merengues	Aire caliente	80 - 100	120 - 150
Rollitos, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	190 - 210	10 - 25

11.6 Gratinados y horneados

Use el primer nivel.





		 (°C)	 (min)
Baguette cubierta de queso fundido	Aire caliente	160 - 170	15 - 30
Verduras gratinadas, precaliente el horno vacío	Grill turbo	160 - 170	15 - 30
Lasaña	Cocción convencional	180 - 200	25 - 40
Pescado al horno	Cocción convencional	180 - 200	30 - 60
Verduras rellenas	Aire caliente	160 - 170	30 - 60






		 (°C)	 (min)
Dulces horneados	Cocción convencional	180 - 200	40 - 60
Pastel de pasta	Cocción convencional	180 - 200	45 - 60

11.7 Horneado en varios niveles

Use la función: Aire caliente.

Utilice las bandejas de horno.

 TARTAS / PASTAS	 (°C)	 (min)	 2 posiciones
Buñuelos de crema / Bollos rellenos de crema, precaliente el horno vacío	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Pastel Streusel seco	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 GALLETAS/PASTELILLOS/PASTAS/BOLLOS	 (°C)	 (min)	 2 posiciones	 3 posiciones
Rollitos	180	20 - 30	1 / 4	-
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Galletas de masa batida esponjosa	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Hojaldres de hojaldre, precaliente el horno vacío	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Galletas de masa de levadura	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mostachones de almendra	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Galletas de clara de huevo / Merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.8 Consejos para asar

Use utensilios para horno resistentes al calor.

Ase la carne magra tapada (puede utilizar papel de aluminio).

Ase juntas las porciones grandes de carne directamente en la bandeja.

Para evitar que se quemé la grasa, ponga un poco de agua en la bandeja.

Gire el asado al cabo de 1/2 o 2/3 del tiempo de cocción.







Ase trozos de carne y pescado grandes (1 kg o más).








Si se sugiere el nivel uno, ponga la comida directamente en la bandeja

Durante la cocción, los asados grandes se deben rociar repetidamente con el jugo.

11.9 Asados

Use el primer nivel.

 CARNE DE RES				
			 (°C)	 (min)
Estofado	1 - 1,5 kg	Cocción convencional	230	120 - 150
Rosbif o filete, poco hecho, precaliente el horno vacío	por cm de grosor	Grill turbo	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto, precaliente el horno vacío	por cm de grosor	Grill turbo	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete muy hecho, precaliente el horno vacío	por cm de grosor	Grill turbo	170 - 180	8 - 10

 CERDO				
 Use la función: Grill turbo.				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Paletilla / Cuello / Jamón	1 - 1.5		160 - 180	90 - 120
Chuletas / Costillas	1 - 1.5		170 - 180	60 - 90
Pastel de carne	0.75 - 1		160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo precocinado	0.75 - 1		150 - 170	90 - 120



TERNERA



Use la función: Grill turbo.



(kg)



(°C)



(min)

Ternera asada

1

160 - 180

90 - 120

Codillo de ternera

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



CORDERO



Use la función: Grill turbo.



(kg)



(°C)



(min)

Pata de cordero / Cordero asado

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Costillar de cordero

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



CARNE DE CAZA



Use la función: Cocción convencional.



(kg)



(°C)



(min)

Silla / Pata de liebre, precaliente el horno vacío

hasta 1

230

30 - 40

Costillar de corzo

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Pierna de corzo

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



AVES



Use la función: Grill turbo.



(kg)



(°C)



(min)

Aves troceadas	0,2 - 0,25 cada trozo	200 - 220	30 - 50
Pollo, medio	0,4 - 0,5 cada trozo	190 - 210	35 - 50
Pollo, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Pato	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Ganso	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Pavo	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pavo	4 - 6	140 - 160	150 - 240



PESCADO (AL VAPOR)



Use la función: Cocción convencional.



(kg)



(°C)



(min)

Pescado entero	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60
----------------	---------	-----------	---------

11.10 Horneado crujiente con: Función pizza



PIZZA



Use el primer nivel.



(°C)



(min)

Tartas	180 - 200	40 - 55
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Flan suizo	170 - 190	45 - 55



PIZZA



Use el primer nivel.



(°C)



(min)

Tarta de queso	140 - 160	60 - 90
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60



PIZZA



Precaliente el horno vacío antes de cocinar.



Use el segundo nivel.



(°C)



(min)

Pizza, base fina, utilice una bandeja honda 200 - 230 15 - 20

Pizza, base gruesa 180 - 200 20 - 30

Pan sin levadura 230 - 250 10 - 20

Empanada de masa de hojaldre 160 - 180 45 - 55



PIZZA



Precaliente el horno vacío antes de cocinar.



Use el segundo nivel.



(°C)



(min)

Flammkuchen 230 - 250 12 - 20

Pierogi 180 - 200 15 - 25

11.11 Grill

Precaliente el horno vacío antes de cocinar.

Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.

Coloque una bandeja en el primer nivel para recoger la grasa.



GRILL



Use la función: Grill



(°C)



(min)
1ª cara



(min)
2ª cara



Rosbif 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

Solomillo de ternera 230 20 - 30 20 - 30 3

Lomo de cerdo 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

Lomo de ternera 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

Costillar de cordero 210 - 230 25 - 35 20 - 25 3

Pescado entero, 0,5 kg - 1 kg 210 - 230 15 - 30 15 - 30 3 / 4

11.12 Cocción lenta

Esta función sirve para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras. No se aplica a: aves, cerdo asado grasoni estofados. Sonda térmica la temperatura no debe ser superior a 65 °C.

1. Dore la carne 1 - 2 minutos por cada lado en una sartén muy caliente.
2. Si se recomienda la tercera posición en altura, coloque los alimentos directamente en la parrilla. Coloque una bandeja o recipiente de asar en la primera posición en altura para recoger la grasa.
Si se recomienda la tercera posición en altura, coloque la comida directamente en la bandeja.

Cocine siempre sin tapa cuando utilice esta función.

3. Uso: Sonda térmica. Consulte el capítulo "Uso de los accesorios", Cómo usar: Sonda térmica.
4. Seleccione la función: Cocción lenta. Puede ajustar la temperatura entre 80 °C y 150 °C los primeros 10 minutos. La temperatura por defecto es 90 °C. Ajuste la temperatura para Sonda térmica.
5. Después de 10 minutos, el horno baja automáticamente la temperatura a 80 °C.



Ajuste la temperatura a 120 °C.



(kg)



(min)



	(kg)	(min)	
Filetes	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filete de ternera	1 - 1.5	90 - 150	3
Rosbif	1 - 1.5	120 - 150	1
Ternera asada	1 - 1.5	120 - 150	1

11.13 Congelados



DESCONGELACIÓN



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza americana congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fría	210 - 230	13 - 25	2
Pizzetas congeladas	180 - 200	15 - 30	2
Patatas fritas finas	200 - 220	20 - 30	3
Patatas fritas gruesas	200 - 220	25 - 35	3



DESCONGELACIÓN



(°C)



(min)



Porciones / Croquetas	220 - 230	20 - 35	3
Hash Browns	210 - 230	20 - 30	3
Lasaña / Canelones frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasaña / Canelones congelados	160 - 180	40 - 60	2
Queso al horno	170 - 190	20 - 30	3
Alitas de pollo	190 - 210	20 - 30	2

11.14 Descongelar

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.

No tape la comida, porque puede prolongar el tiempo de descongelación.

Use el primer nivel.

Para grandes porciones de comida, coloque un plato vacío del revés sobre la base en el interior del horno. Coloque la comida en un plato hondo y sobre el plato del interior del horno. Retire los soportes si es necesario.



(kg)



(min)

Tiempo de descongelación



(min)

Tiempo de descongelación adicional



Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados.
Tarta	1.4	60	60	-

11.15 Conservar

Use la función Calor inferior.

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.

Use el primer nivel.

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 1/2 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).




Ajuste la temperatura a 160 - 170 °C.

 FRUTAS SIL-VESTRES	
	(min) Cocer hasta que empiecen a subir burbujas

Fresas / Arándanos / Frambuesas / Uvas espina maduras 35 - 45




 FRUTA DE HUESO		
	(min) Cocer hasta que empiecen a subir burbujas	(min) Continuar la cocción a 100 °C

Melocotones / Membrillos / Ciruelas 35 - 45 10 - 15

 VER-DURAS		
	(min) Cocer hasta que empiecen a subir burbujas	(min) Continuar la cocción a 100 °C

Zanahorias 50 - 60 5 - 10

Pepinillos 50 - 60 -

 VER-DURAS		
	(min) Cocer hasta que empiecen a subir burbujas	(min) Continuar la cocción a 100 °C
Encurtidos variados	50 - 60	5 - 10
Colinabo / Guisantes / Espárragos	50 - 60	15 - 20




11.16 Desecar alimentos - Aire caliente

Cubra las bandejas con papel vegetal o papel de hornear.



Para obtener mejores resultados, apague el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar durante una noche para completar el secado.

Para 1 bandeja, use el tercer nivel.



Para 2 bandejas, use el primer y cuarto nivel.



 VERDURAS		
	(°C)	(h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas	40 - 50	2 - 3



Ajuste de temperatura 60 - 70 °C.



 FRUTA	
	(h)
Ciruelas	8 - 10
Albaricoques	8 - 10
Rodajas de manzana	6 - 8
Peras	6 - 9



11.17 Sonda térmica



 AÑOJO	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Poco hecho	Al punto	Muy hecho
Rosbif	45	60	70
Lomo	45	60	70



 AÑOJO	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Pastel de carne	80	83	86



 CERDO	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Jamón / Asado	80	84	88
Chuletas de costillar / Lomo de cerdo ahumado / Lomo de cerdo pochado	75	78	82



 TERNERA	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Ternera asada	75	80	85
Codillo de ternera	85	88	90



 CARNERO / CORDERO	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Pata de carnero	80	85	88
Costillar de carnero	75	80	85
Cordero asado / Pata de cordero	65	70	75



 CAZA	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Costillar de liebre / Costillar de corzo	65	70	75



 CAZA	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Pata de liebre / Liebre entera / Pierna de corzo	70	75	80

 AVES	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Pollo	80	83	86
Pato, medio/entero / Pavo, entero/pechuga	75	80	85
Pato, pechuga	60	65	70

 PESCADO (SALMÓN, TRU- CHA, PERCA)	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Pescado entero/grande/al vapor / Pescado entero/grande/asado	60	64	68

 ESTOFADOS - VERDURAS PRECOCIDAS	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Estofado de calabacín / Estofado de brécol / Estofado de hinojo	85	88	91

 CAZUELA, SALADA	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Canelones / Lasaña / Pastel de pasta	85	88	91

 CAZUELA, DULCE	 Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Puding de pan blanco con / sin fruta / Arroz con leche con / sin fruta / Pasta dulce	80	85	90

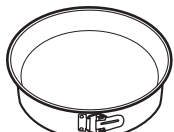
11.18 Horneado húmedo + ventil. - accesorios recomendados

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



Bandeja para pizza

Oscuro, mate
28 cm de diámetro



Bandeja para hornear

Oscuro, mate
26 cm de diámetro



Ramequines

Cerámica
8 cm de diámetro,
5 cm de altura






Molde para base

Oscuro, mate
28 cm de diámetro

11.19 Horneado húmedo + ventil.

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






Use el tercer nivel.






	 (°C)	 (min)
Pasta gratinada	200 - 220	45 - 55
Patatas gratinadas	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasaña	180 - 200	75 - 90
Canelones	180 - 200	70 - 85
Pudding de pan	190 - 200	55 - 70
Arroz	170 - 190	45 - 60
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80
Pan blanco	190 - 200	55 - 70

11.20 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
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	45 - 60	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	55 - 65	2

		 °C	 min	
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
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

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpe la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpe las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpe el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Accesorios

Limpe 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.

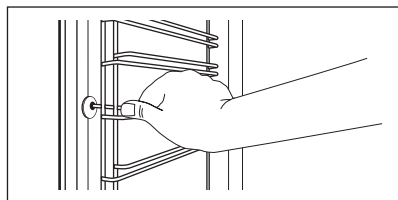
Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

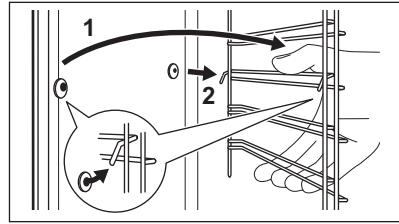
Paso 1 Apague el horno y espere a que esté frío.

Paso 2 Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



Paso 3 Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.

Paso 4 Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.



12.3 Instrucciones de uso: Limpieza Piroclítica

Limpie el horno con limpieza piroclítica.

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

Antes de proceder a la limpieza piroclítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.

Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles.

Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Encienda el horno.	Selección: Pirólisis.	▲, ▼ - pulse para seleccionar el modo limpieza. Pulse: OK.
Opción	Modo de limpieza	Duración
1	Limpieza ligera	1 h
2	Limpieza normal	1 h 30 min
3	Limpieza a fondo	3 h

ⓘ Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla.

Para detener la limpieza antes de que termine, apague el horno. El horno sigue bloqueado hasta que esté frío.

12.4 Recordatorio de limpieza

El horno le recuerda cuándo debe limpiar el horno con: Pirólisis.

☐- parpadea en pantalla durante 10 segundos después de cada activación y desactivación del horno.

Puede desactivar el recordatorio. Consulte "Utilización del menú de ajustes" en el capítulo "Funciones adicionales".

12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

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

⚠ ADVERTENCIA!

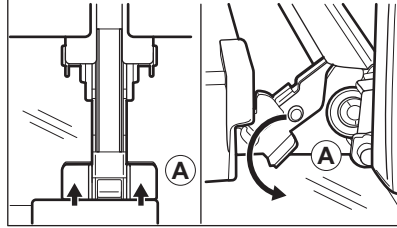
La puerta es pesada.

⚠ PRECAUCIÓN!

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

Paso 1 Abra la puerta por completo.

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

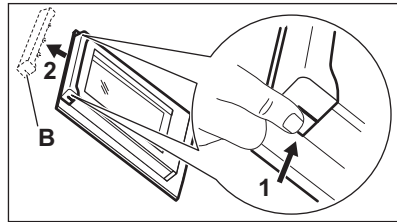


Paso 3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.

Paso 4 Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.

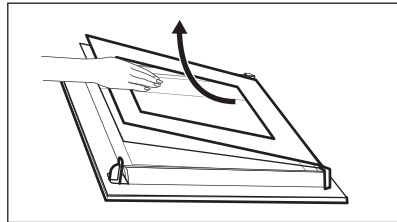
Paso 5 Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.

Paso 6 Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.



Paso 7 Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

Paso 8 Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.



Paso 9 Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.

12.6 Cómo cambiar: Bombilla

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1

Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.

Paso 2

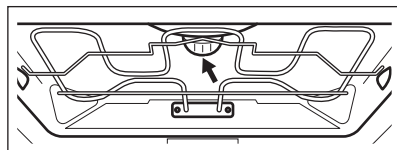
Desconecte el horno de la red.

Paso 3

Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1 Gire la tapa de cristal para extraerla.



Paso 2 Limpie la tapa de cristal.

Paso 3 Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

Paso 4 Instale la tapa de cristal.

Luz lateral

Paso 1 Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.

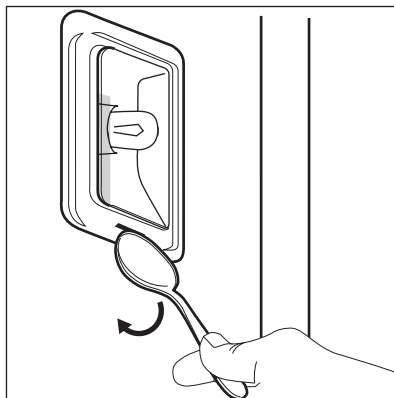
Paso 2 Utiliza un objeto estrecho y romo (p. ej., una cucharadita) para retirar la tapa de vidrio.

Paso 3 Limpie la tapa de cristal.

Paso 4 Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

Paso 5 Instale la tapa de cristal.

Paso 6 Instala los carriles izquierdos de apoyo.





13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 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.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
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 de seguridad".
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 no muestra la hora si está apagada.	La pantalla está apagada.	Toque  y  al mismo tiempo para volver a activar la pantalla.
La sonda térmica no funciona.	El enchufe de la sonda térmica no está bien introducido en la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica lo más lejos posible en el enchufe.
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.
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.
La pantalla muestra "C2".	Desea iniciar la función Pirólisis o Descongelar, pero no ha retirado el enchufe de la sonda térmica de la toma.	Desconecte el enchufe del sensor de la toma de corriente.
La pantalla muestra "C3".	La función de limpieza no funciona. No ha cerrado completamente la puerta o el cierre de la puerta está defectuoso.	Cierre completamente la puerta.

Problema	Posible causa	Solución
En la pantalla aparece "F102".	<ul style="list-style-type: none"> No ha cerrado completamente la puerta. El cierre de la puerta está averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre completamente la puerta. Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. Si "F102" vuelve a aparecer en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> 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.
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra " Demo ".	El modo de demostración está activado.	Consulte "Utilización del menú de ajustes" en el capítulo "Funciones adicionales".

13.2 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.)

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BPE642120M 944187920 BPK642120M 944187922
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo

Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	71 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	BPE642120M	37,0 kg
	BPK642120M	35,0 kg

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

14.2 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 + ventil.


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.

Desactivación de la pantalla

Puede apagar la pantalla. Mantenga pulsados  y  simultáneamente. Para encender, repita este paso.

15. 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



867362740-C-372023

AEG