

USER MANUAL



CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	2
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	7
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	7
5. USO DIARIO.....	8
6. FUNCIONES DEL RELOJ.....	10
7. USO DE LOS ACCESORIOS.....	12
8. FUNCIONES ADICIONALES.....	13
9. CONSEJOS.....	13
10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	28
11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	29
12. EFICACIA ENERGÉTICA.....	31

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

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

Consulte en nuestro sitio web:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.aeg.com/webselfservice



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registeraeg.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.aeg.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

ℹ Información general y consejos

♻ Información sobre el medio ambiente

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.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- ADVERTENCIA: El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.

- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- 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.
- Respete siempre la distancia mínima entre este aparato y los demás aparatos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.

- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

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, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez 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.
- Este aparato cumple las directivas CEE.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.

debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

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

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- 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.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

2.5 Luz interna

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



ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas de las mismas características.

2.6 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

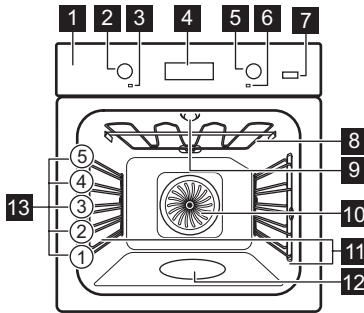
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

2.7 Asistencia

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

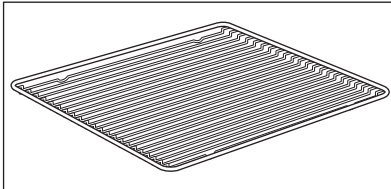
3.1 Descripción general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones del horno
- 3** Piloto/símbolo de alimentación
- 4** Programador electrónico
- 5** Mando de temperatura
- 6** Indicador/símbolo de temperatura
- 7** Tecla más vapor
- 8** Resistencia
- 9** Lámpara
- 10** Ventilador
- 11** Carril lateral, extraíble
- 12** Relieve de la cavidad
- 13** Posiciones de los estantes

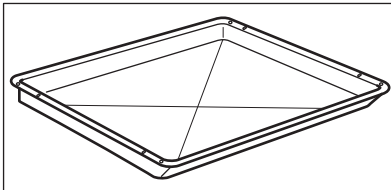
3.2 Accesorios

Parrilla



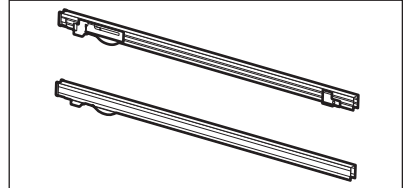
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja combi



Para bizcochos y galletas. Para hornear y asar o como bandeja grasera.

Carriles telescópicos



Para parrillas y bandejas.

4. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.



Para ajustar la hora actual, consulte el capítulo "Funciones del reloj".

4.1 Limpieza inicial

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



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el interior del aparato y los accesorios antes del primer uso. Coloque los accesorios y soportes telescópicos extraíbles en su posición inicial.

5. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Mandos escamoteables

Si desea usar el aparato, pulse el mando de control. El mando de control saldrá de su alojamiento.

1. Gire el mando del horno hasta la función deseada.
2. Gire el mando del termostato para seleccionar una temperatura.
3. Para apagar el aparato, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.

5.2 Encendido y apagado del aparato



Depende del modelo si su aparato tiene pilotos, símbolos del mando o indicadores:

- El indicador se enciende cuando el aparato está funcionando.
- El símbolo muestra si el mando controla las funciones del horno o la temperatura.
- El indicador se enciende cuando el horno se calienta.

5.3 Funciones del horno

Función del horno	Aplicación
	Posición de apagado El aparato está apagado.
	Luz Para encender la luz sin ninguna función de cocción.

Función del horno	Aplicación
Turbo Turbo PLUS	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura unos 20-40°C menos que cuando utilice Bóveda/Calor inferior. Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el mejor color y un exterior crujiente con el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar.
Pizza	Para hornear alimentos en un nivel, con dorado intenso y base crujiente. Ajuste las temperaturas unos 20-40°C menos que cuando utilice Bóveda/Calor inferior.
Bóveda/Calor inferior (Bóveda/Calor Inferior)	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
Calor Inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
Descongelar	Esta función se puede usar para descongelar alimentos congelados, como frutas y verduras. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.
Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
Grill Rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. También para gratinar y dorar.



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

La humedad liberada puede causar quemaduras:

- Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de Turbo PLUS.



Consulte el capítulo "Consejos".

5.4 Activación de la función Turbo PLUS

Esta función permite mejorar la humedad durante la cocción.



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

1. Abra la puerta del horno.
2. Rellene el gofrado de la cavidad con agua.
La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml.
Rellene el gofrado de la cavidad con agua solo si el horno está frío.

- 3. Coloque la comida en el aparato y cierre la puerta del horno.
 - 4. Ajuste la función Turbo PLUS: .
 - 5. Pulse la tecla Vapor más .
La tecla Vapor más funciona solo con la función Turbo PLUS.
- Se enciende el indicador.
- 6. Gire el mando del termostato para seleccionar una temperatura.



PRECAUCIÓN!

No rellene el gofrado de la cavidad con agua durante la cocción ni con el horno caliente.

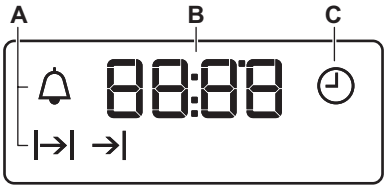
- 7. Para apagar el aparato, pulse la tecla Vapor más , gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.
- El indicador de la tecla Vapor más se apaga.
- 8. Retire el agua del gofrado de la cavidad.



ADVERTENCIA!

Asegúrese de que el aparato esté frío antes de retirar el resto de agua del gofrado de la cavidad.

5.5 Pantalla



- A. Indicadores de función
- B. Hora
- C. Indicador de función

5.6 Teclas

Botón	Función	Descripción
—	MENOS	Para ajustar la hora.
	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
+	MÁS	Para ajustar la hora.
	Más vapor	Para activar la función Turbo PLUS.

6. FUNCIONES DEL RELOJ

6.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación
 HORA ACTUAL	Ajustar, modificar o comprobar la hora.
 DURACIÓN	Programar la duración del funcionamiento del electrodoméstico.
 FIN	Programar cuándo se desactiva el electrodoméstico.

Función de reloj	Aplicación
 TIEMPO DE RETARDO	Combinar las funciones de DURACIÓN y FIN.
 AVISADOR	Ajustar el temporizador. Esta función no influye en el funcionamiento del aparato. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.

6.2 Ajuste de la hora. Cambio de la hora

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

 parpadea al conectar el electrodoméstico a la corriente eléctrica si ha habido un corte de corriente o si no está ajustado el temporizador.

Pulse  o  para ajustar la hora correcta.

Después de aproximadamente cinco segundos se detiene el parpadeo y la pantalla indica la hora ajustada.

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

6.3 Ajuste de la DURACIÓN

1. Ajuste una función y una temperatura del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse  o  para ajustar la DURACIÓN.

La pantalla muestra .

4. Al acabarse el tiempo,  parpadea y suena una señal. El aparato se apaga automáticamente.
5. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
6. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.

6.4 Ajuste de FIN

1. Ajuste una función y temperatura del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.

3. Pulse  o  para ajustar el tiempo. La pantalla muestra .

4. Al acabarse el tiempo,  parpadea y suena una señal. El aparato se apaga automáticamente.
5. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
6. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.

6.5 Ajuste del INICIO DIFERIDO

1. Ajuste una función y temperatura del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse  o  para ajustar el tiempo para la DURACIÓN.
4. Pulse .
5. Pulse  o  para ajustar el tiempo de FIN.
6. Pulse  para confirmar. El aparato se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de DURACIÓN y se detiene a la hora de FIN. Al acabarse el tiempo programado sonará una señal.
7. El aparato se apaga automáticamente. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
8. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.

6.6 Ajuste del minuterero AVISADOR

1. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.

2. Pulse **+** o **-** para programar la hora correspondiente.
El minuterio empieza automáticamente después de 5 segundos.
3. Al acabarse el tiempo programado sonará una señal. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
4. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de la temperatura a la posición de desconexión.

6.7 Cancelación de las funciones del reloj

1. Pulse  varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.
2. Mantenga pulsada **-**.
La función de reloj se apaga en unos segundos.

7. USO DE LOS ACCESORIOS



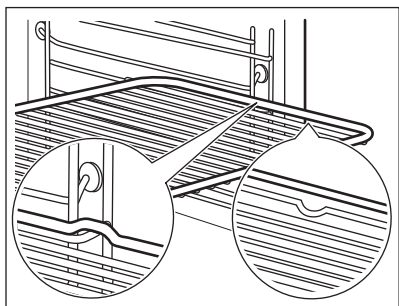
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Inserción de los accesorios

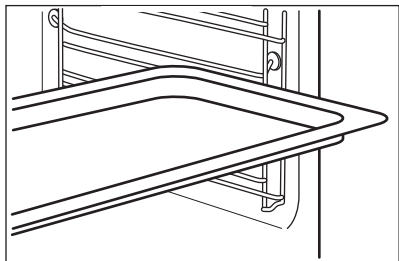
Parrilla:

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



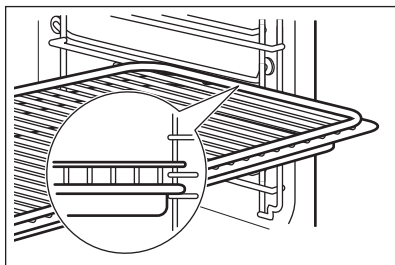
Bandeja honda:

Posicione la bandeja honda entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



Las pequeñas hendiduras en la parte superior incrementan la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

7.2 Carriles telescópicos: colocación de los accesorios del horno

Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.



PRECAUCIÓN!

No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.



PRECAUCIÓN!

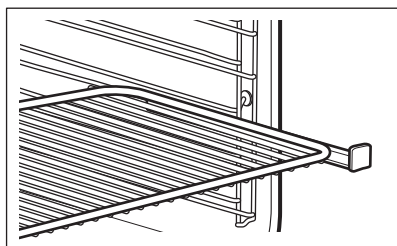
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del aparato antes de cerrar la puerta del horno.

Parrilla:

Coloque la parrilla sobre los carriles telescópicos de forma que las patas apunten hacia abajo.

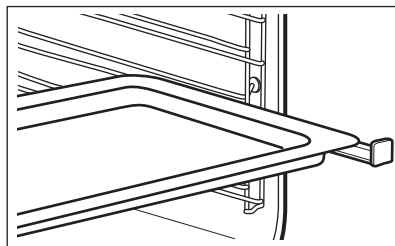


El marco exterior realizado de la parrilla es un dispositivo especial contra el deslizamiento de los recipientes.



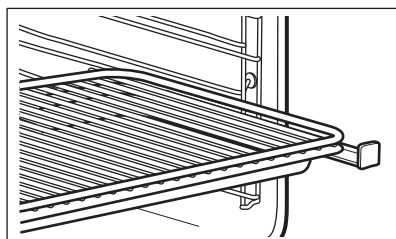
Bandeja honda:

Coloque la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



Parrilla y bandeja honda juntas:

Coloque la parrilla y la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



8. FUNCIONES ADICIONALES

8.1 Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener

frías las superficies del aparato. Si se desactiva el aparato, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

9. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

9.1 Cara interior de la puerta

En algunos modelos, 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 algunos platos.

9.2 Turbo PLUS

Consulte "Activación de la función Turbo PLUS"



Antes de precalentar, llene el gofrado de la cavidad con agua solo si el horno está frío.

Productos de repostería

Alimento	Agua en el gofrado del interior (ml)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Pan	100	180	35 - 40	2	Utilice la bandeja. ¹⁾
Pan/Rollitos	100	200	20 - 25	2	Utilice la bandeja. ¹⁾
Pizza casera	100	230	10 - 20	2	Utilice la bandeja. ¹⁾
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Utilice la bandeja. ¹⁾
Galletas, bollos, cruasanes	100	150 - 180	10 - 20	2	Utilice la bandeja. ¹⁾
Pastel de ciruelas, pastel de manzana, rollitos de canela	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Utilice el molde para tartas. ¹⁾

¹⁾ Caliente en el horno vacío durante 5 minutos antes de cocinar.

Cocine desde congelado

Alimento	Agua en el gofrado del interior (ml)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada	150	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Lasaña congelada	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Cruasán congelado	150	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

Preparación de alimentos

Alimento	Agua en el gofrado del interior (ml)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan	100	110	15 - 25	2
Pan/Rollitos	100	110	10 - 20	2
Pizza casera	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Verduras	100	110	15 - 25	2
Arroz	100	110	15 - 25	2
Pasta	100	110	15 - 25	2
Carne	100	110	15 - 25	2

Asado

Alimento	Agua en el gofrado del interior (ml)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Cerdo asado	200	180	65 - 80	2	Fuente de cristal
Rosbif	200	200	50 - 60	2	Fuente de cristal
Pollo	200	210	60 - 80	2	Fuente de cristal

9.3 Horneado

- El comportamiento de su horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte sus ajustes normales como temperatura, tiempos de cocción y posición de la parrilla a los valores indicados en las tablas.
- Utilice la temperatura más bajas la primera vez.
- Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.
- Los pasteles y los hojaldres que se hornean a niveles diferentes no se doran de manera uniforme al principio. Si ocurre esto, no cambie el ajuste de temperatura. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.

9.4 Consejos para hornear

Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha dorado lo suficiente.	La parrilla no está en una posición correcta.	Coloque la tarta en un nivel más bajo.

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

9.5 Horneado en un solo nivel:

Horneado en moldes

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel molde redondo o brioche	Turbo	150 - 160	50 - 70	1
Tarta de Madeira/pastel de fruta	Turbo	140 - 160	70 - 90	1
Masa brisé - masa quebrada	Turbo	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Masa brisé - bizcocho	Turbo	150 - 170	20 - 25	2

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Tarta de queso	Bóveda/Calor Inferior	170 - 190	60 - 90	1

1) Precaliente el horno.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan de trenza / Roscones	Bóveda/Calor Inferior	170 - 190	30 - 40	3
Pan de Navidad	Bóveda/Calor Inferior	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pan (pan de centeno): 1. Primera parte del proceso de horneado. 2. Segunda parte del proceso de horneado.	Bóveda/Calor Inferior	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Buñuelos / Bollos rellenos de crema	Bóveda/Calor Inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Brazo de gitano	Bóveda/Calor Inferior	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Pastel de azúcar (seco)	Turbo	150 - 160	20 - 40	3
Pastel de almendra con mantequilla / Pasteles de azúcar	Bóveda/Calor Inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/bizcocho) ²⁾	Turbo	150	35 - 55	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/bizcocho) ²⁾	Bóveda/Calor Inferior	170	35 - 55	3
Tarta de frutas sobre masa quebrada	Turbo	160 - 170	40 - 80	3
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ej. requesón, crema, natillas)	Bóveda/Calor Inferior	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Precaliente el horno.

2) Utilice una bandeja honda.

Galletas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas de masa quebrada	Turbo	150 - 160	10 - 20	3
Galletas de masa batida de bizcocho	Turbo	150 - 160	15 - 20	3
Hojaldres con clara de huevo / Merengues	Turbo	80 - 100	120 - 150	3
Mostachones De Almendra	Turbo	100 - 120	30 - 50	3
Galletas de masa de levadura	Turbo	150 - 160	20 - 40	3
Pastas de hojaldre	Turbo	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Rollitos	Turbo	160 ¹⁾	10 - 25	3
Rollitos	Bóveda/Calor Inferior	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Precaliente el horno.

9.6 Gratinados y horneados

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

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

1) Precaliente el horno.

9.7 Horneado en varios niveles

Utilice la función Turbo.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	
			2 posiciones	3 posiciones
Buñuelos / Bollitos rellenos de crema	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Pastel Streusel seco	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Precaliente el horno.

Galletas / small cakes / pastelillos / hojaldres / rollitos

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	
			2 posiciones	3 posiciones
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Galletas de masa batida de bizcocho	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Galletas de clara de huevo, merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mostachones De Almendra	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Galletas de masa de levadura	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pastas de hojaldre	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Rollitos	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Precaliente el horno.

9.8 Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza (base fina)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (con mucha guarnición)	180 - 200	20 - 30	2
Tartas	180 - 200	40 - 55	1
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suizo	170 - 190	45 - 55	1
Tarta de queso	140 - 160	60 - 90	1
Tarta de manzana, cubierta	150 - 170	50 - 60	1
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60	1
Pan sin levadura	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (plato típico de Alsacia)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroggen (versión rusa de la pizza calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Precaliente el horno.

2) Utilice una bandeja honda.

9.9 Asado

- Use utensilios para horno resistentes al calor para asar. Consulte las instrucciones del fabricante del utensilio para horno.
- Los asados grandes se pueden preparar directamente en la bandeja honda o en una parrilla colocada sobre la bandeja honda.
- Para evitar que se queme el jugo de la carne o la grasa, ponga un poco de líquido en la bandeja.
- Todas las carnes que deban quedar crujientes o doradas en el exterior se pueden asar en la fuente de asado sin tapar.
- Gire el asado cuando sea necesario, al cabo de 1/2 - 2/3 del tiempo de cocción.
- Para mantener la carne más jugosa:
 - prepare las carnes magras en una fuente de asado tapada o use una bolsa para asar.
 - utilice trozos de carne y pescado con un peso mínimo de 1 kg.
 - durante la cocción, los asados grandes y las aves se deberían regar repetidamente con el jugo de asado.

9.10 Tablas de asar

Carne de res

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

¹⁾ Precaliente el horno.

Cerdo

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Paletilla / Cuello / Redondo de jamón	1 - 1.5	Grill + Turbo	160 - 180	90 - 120	1
Chuletas / Costillas	1 - 1.5	Grill + Turbo	170 - 180	60 - 90	1
Pastel de carne	0.75 - 1	Grill + Turbo	160 - 170	50 - 60	1
Codillo de cerdo (precocinado)	0.75 - 1	Grill + Turbo	150 - 170	90 - 120	1

Ternera

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada	1	Grill + Turbo	160 - 180	90 - 120	1
Codillo de ternera	1.5 - 2	Grill + Turbo	160 - 180	120 - 150	1

Cordero

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pata de cordero / Cordero asado	1 - 1.5	Grill + Turbo	150 - 170	100 - 120	1
Espalda de cordero	1 - 1.5	Grill + Turbo	160 - 180	40 - 60	1

Carne de caza

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Lomo / Muslo de liebre	hasta 1	Bóveda/ Calor inferior	230 ¹⁾	30 - 40	1
Lomo de corzo	1.5 - 2	Bóveda/ Calor inferior	210 - 220	35 - 40	1
Pierna de corzo	1.5 - 2	Bóveda/ Calor inferior	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Precaliente el horno.

Aves

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Aves troceadas	0,2 - 0,25 cada trozo	Grill + Turbo	200 - 220	30 - 50	1
Medio pollo	0,4 - 0,5 cada trozo	Grill + Turbo	190 - 210	35 - 50	1
Pollo, pular-da	1 - 1.5	Grill + Turbo	190 - 210	50 - 70	1
Pato	1.5 - 2	Grill + Turbo	180 - 200	80 - 100	1
Ganso	3.5 - 5	Grill + Turbo	160 - 180	120 - 180	1
Pavo	2.5 - 3.5	Grill + Turbo	160 - 180	120 - 150	1
Pavo	4 - 6	Grill + Turbo	140 - 160	150 - 240	1

Pescado (al vapor)

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado entero	1 - 1.5	Bóveda/ Calor inferior	210 - 220	40 - 60	1

9.11 Grill

- Hornee al grill con el ajuste máximo de temperatura.
- Coloque la rejilla en el nivel recomendado en la tabla de uso.
- La grasera debe ir siempre en el primer nivel inferior.
- Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.

- Precaliente siempre el horno en vacío con la función de grill durante 5 minutos.



PRECAUCIÓN!

Hornee al grill con la puerta del horno siempre cerrada.

Grill

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
		1ª cara	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
Lomo de corde-ro	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pescado entero, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

9.12 Inferior + Grill + Ventilador

Utilice la función Turbo.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza americana congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Pizzetas congeladas	180 - 200	15 - 30	2
Patatas fritas finas	200 - 220	20 - 30	3
Patatas fritas gruesas	200 - 220	25 - 35	3
Porciones/Croquetas	220 - 230	20 - 35	3
Patatas Asadas Con Cebolla	210 - 230	20 - 30	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Lasaña / Canelones frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasaña / Canelones congelados	160 - 180	40 - 60	2
Queso gratinado al horno	170 - 190	20 - 30	3
Alitas De Pollo	190 - 210	20 - 30	2

9.13 Descongelar

- Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.
- Utilice el primer nivel desde abajo.
- No cubra el alimento con ningún cuenco ni plato, ya que podría prolongar el tiempo de descongelación.
- 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 o una bandeja hondos y sobre el plato del interior del horno. Retire los soportes si es necesario.

Alimento	Cantidad (kg)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Carne	0.5	90 - 120	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.
Pasteles	1.4	60	60	-

9.14 Conservar - 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.
- Utilice el nivel de parrilla más bajo para esta función.

- No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.
- Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.
- Los botes no se pueden tocar entre sí.
- Ponga aproximadamente medio litro de agua en la bandeja de horno para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.
- Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35-60 minutos con frascos de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Frutas silvestres

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

Frutas con hueso

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

Verduras

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

¹⁾ Deje reposar en el horno después de apagarlo.

9.15 Secar - Turbo

- Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.
- Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de

secado, abra la puerta y déjelo enfriar, a ser posible durante una noche para terminar el secado.

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Judías	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pimientos	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Verduras en juliana	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Setas	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruta

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Ciruelas	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Albaricoques	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Manzana en rodajas	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.16 Información para los institutos de pruebas

Pruebas según EN 60350-1:2013 y IEC 60350-1:2011.

Horneado en un solo nivel. Alimentos en moldes.

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Fatless sponge cake / Bizcocho sin grasa	Turbo	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Bizcocho sin grasa	Bóveda/Calor Inferior	160	35 - 50	2
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Turbo	160	60 - 90	2
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Bóveda/Calor Inferior	180	70 - 90	1

Horneado en un solo nivel. Galletas.

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Short bread / Mantecados / Masa quebrada	Turbo	140	25 - 40	3
Short bread / Mantecados / Masa quebrada	Bóveda/Calor Inferior	160 ¹⁾	20 - 30	3
Small cakes / Pastillillos (20 unidades por bandeja)	Turbo	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Pastillillos (20 unidades por bandeja)	Bóveda/Calor Inferior	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Precaliente el horno.

Horneado en varios niveles. Galletas / small cakes / pastelillos / pastas / bollos.

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	
				2 posiciones	3 posiciones
Short bread / Mantecados / Masa quebrada	Turbo.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes / Pastillillos (20 unidades por bandeja)	Turbo.	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Precaliente el horno.

Grill

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Toast / Tostada	Grill	máx	1 - 3 ¹⁾	5
Beef Steak / Bistec de vaca	Grill	máx	24 - 30 ¹⁾²⁾	4

¹⁾ Precaliente el horno 5 minutos.

²⁾ Dele la vuelta a media cocción.

10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Notas sobre la limpieza

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

10.2 Limpieza del gofrado de la cavidad

El procedimiento de limpieza elimina los restos de cal del gofrado de la cavidad después del proceso de cocción con vapor.



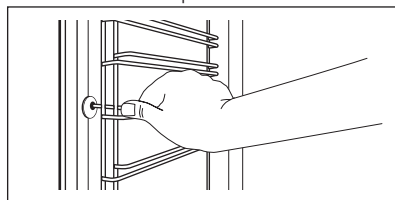
Se recomienda llevar a cabo el procedimiento de limpieza al menos cada 5 - 10 ciclos de Turbo PLUS.

1. Coloque 250 ml de vinagre blanco en el gofrado de la cavidad en la parte inferior del horno. Use como máximo un 6% de vinagre sin hierbas.
2. Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.

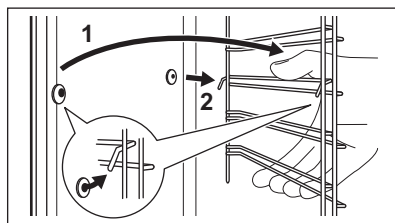
10.3 Retirar los paneles de los estantes

Para limpiar el horno, retire los soportes del estante.

1. Retire la parte frontal del soporte del estante de la pared lateral.



2. Aparte la parte trasera del soporte del estante de la pared lateral y retírela.



Instale los soportes de los estantes en la secuencia contraria.



Las barras de retención en los rieles telescópicos deben apuntar hacia el frente.

10.4 Techo del horno



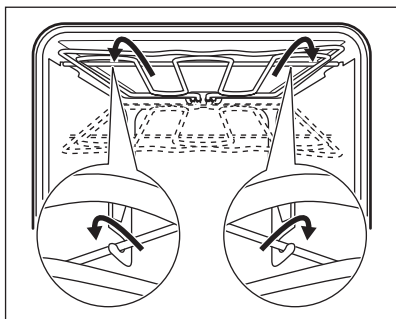
ADVERTENCIA!

Apague el aparato antes de extraer la resistencia. Asegúrese de que el aparato está totalmente frío. Corre el riesgo de quemarse.

Retire los carriles telescópicos.

La resistencia del techo es abatible para facilitar su limpieza y la del techo del horno.

1. Sostenga la resistencia con las dos manos en la parte delantera.
2. Tire hacia fuera hasta sentir la presión del muelle y extraiga de los dos soportes.



La resistencia se separa del techo por la parte delantera.

3. Limpie el techo del horno.
4. Para instalar la resistencia, siga las instrucciones en orden inverso.

i Instale la resistencia correctamente por encima de los soportes en las paredes interiores del aparato.

5. Coloque los carriles de apoyo.

10.5 Cambio de la bombilla

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



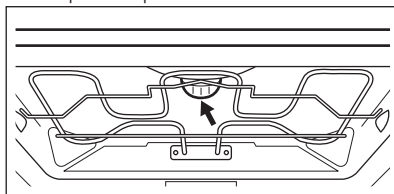
ADVERTENCIA!

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

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

La bombilla superior

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



2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque la tapa de cristal.

11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona. La pantalla muestra "400" y suena una señal acústica.	El horno está mal conectado a la red eléctrica.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.

Problema	Posible causa	Solución
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.
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 "12.00".	Ha habido un corte de alimentación.	Ajuste la hora.
No se cocina bien con la función Turbo PLUS.	No ha activado la función Turbo PLUS.	Consulte "Activación de la función Turbo PLUS".
No se cocina bien con la función Turbo PLUS.	No ha llenado de agua el relieve de la cavidad.	Consulte "Activación de la función Turbo PLUS".
No se cocina bien con la función Turbo PLUS.	No ha activado correctamente la función Turbo PLUS con la tecla más vapor.	Consulte "Activación de la función Turbo PLUS".
Desea activar la función Turbo pero el indicador de la tecla Vapor más está encendido.	La función Turbo PLUS está activada.	Pulse la tecla Vapor más  para detener la función Turbo PLUS.
El agua del relieve de la cavidad no hierve.	La temperatura es demasiado baja.	Ajuste la temperatura a 110°C como mínimo. Consulte el capítulo "Consejos".
El agua sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.	Desactive el horno y asegúrese de que el aparato esté frío. Retire el agua con un paño o una esponja. Añada la cantidad adecuada de agua al gofrado de la cavidad. Consulte el procedimiento correspondiente.

11.2 Datos de asistencia

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

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la

placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

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

12. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BEK451110M
Índice de eficiencia energética	103.5
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.99 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.88 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	71 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	33.5 kg

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

12.2 Ahorro de energía



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

Consejos generales

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato funcione. 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 platos de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de colocar los alimentos dentro.

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

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

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.

Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos,

seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

13. 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



867335360-A-102017



AEG