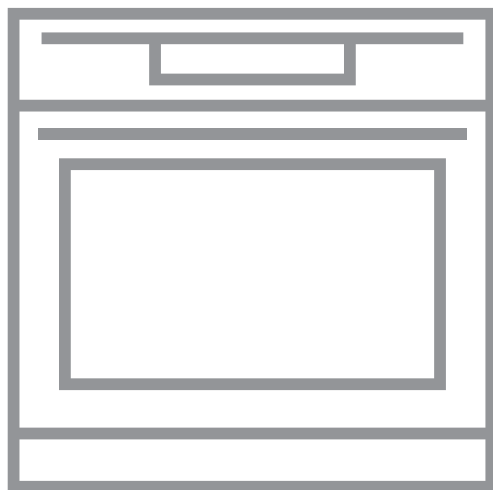


► BPE742320B  
BPE742320M  
BPK742320M  
BPK74232SM  
BPM742320M  
BPR742320B

BPR742320M

ES Manual de instrucciones  
Horno

# USER MANUAL



**AEG**

# CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 3  |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 4  |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 8  |
| 4. PANEL DE MANDOS.....             | 9  |
| 5. ANTES DEL PRIMER USO.....        | 11 |
| 6. USO DIARIO.....                  | 11 |
| 7. FUNCIONES DEL RELOJ.....         | 15 |
| 8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....       | 16 |
| 9. USO DE LOS ACCESORIOS.....       | 17 |
| 10. FUNCIONES ADICIONALES.....      | 20 |
| 11. CONSEJOS.....                   | 22 |
| 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....   | 38 |
| 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....      | 42 |
| 14. DATOS TÉCNICOS.....             | 43 |
| 15. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 43 |

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:  
**[www.aeg.com/shop](http://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

 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.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- 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.

## 2.3 Uso del aparato



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

**ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del 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 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 Limpieza Piroclítica

**ADVERTENCIA!**

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

- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando la limpieza piroclítica se encuentre en funcionamiento. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de 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 recomendamos encarecidamente a los consumidores:

- asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
- asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
  - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los bebés o personas con problemas médicos.

## 2.6 Luz interna



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de descargas eléctricas.

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas de las mismas características .

## 2.7 Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

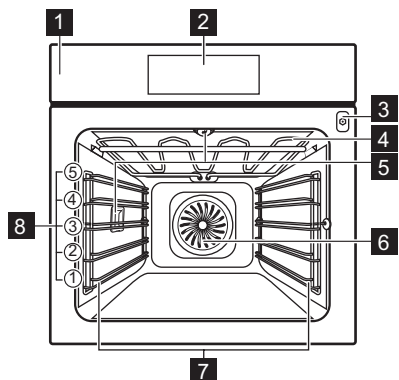
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

## 2.8 Asistencia

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

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

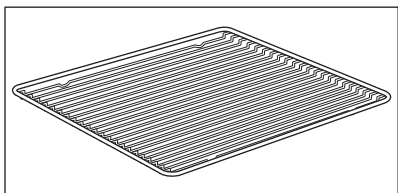
### 3.1 Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Programador electrónico
- 3 Toma de la sonda térmica
- 4 Resistencia
- 5 Luz
- 6 Ventilador
- 7 Carril de apoyo, extraíble
- 8 Posiciones de las parrillas

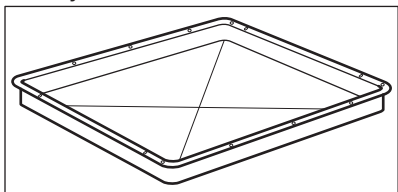
### 3.2 Accesorios

#### Parrilla



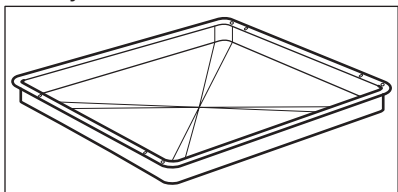
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

#### Bandeja



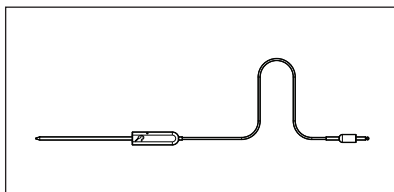
Para bizcochos y galletas.

#### Bandeja honda



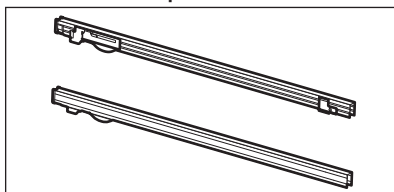
Para hornear y asar o como bandeja grasera.

#### Sonda térmica



Para medir la temperatura interior de los alimentos.

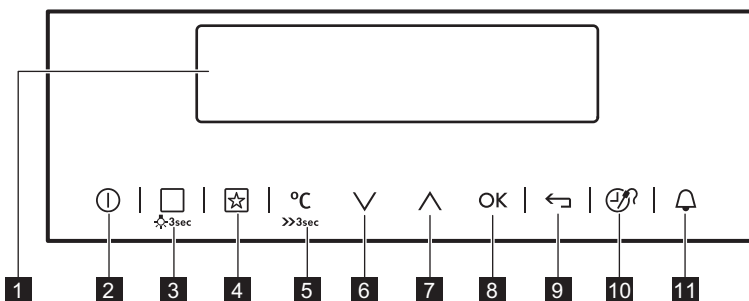
#### Carriles telescópicos



Para parrillas y bandejas.

## 4. PANEL DE MANDOS

### 4.1 Programador electrónico

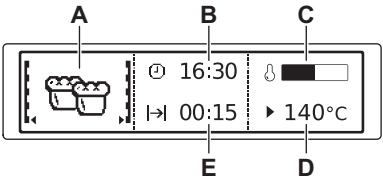


Utilice los sensores para accionar el aparato.

| Sensor | Función                                         | Comentario                                                                                                                                                                                   |
|--------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | - Pantalla                                      | Muestra los ajustes actuales del aparato.                                                                                                                                                    |
| 2      | ENCENDIDO/<br>APAGADO                           | Conecta y desconecta el aparato.                                                                                                                                                             |
| 3      | Funciones De<br>Cocción o Coc-<br>ción Asistida | Pulse el sensor para elegir el menú: Cocción Asistida o Funciones De Cocción. Para encender o apagar la luz, pulse el campo 3 segundos. Puede activar la luz cuando el aparato está apagado. |
| 4      | Favoritos                                       | Para guardar y acceder a sus programas favoritos.                                                                                                                                            |
| 5      | Selección de la<br>temperatura                  | Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el aparato. Pulse el campo 3 segundos para activar o desactivar la función: Calentamiento rápido.                             |
| 6      | Tecla Abajo                                     | Para desplazarse hacia abajo en el menú.                                                                                                                                                     |
| 7      | Tecla Arriba                                    | Para desplazarse hacia arriba en el menú.                                                                                                                                                    |
| 8      | OK                                              | Para confirmar la selección o el ajuste.                                                                                                                                                     |
| 9      | Teclas Atrás                                    | Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, pulse el sensor durante 3 segundos.                                                                                     |

| Sensor                                                                                      | Función                           | Comentario                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>10</b>  | Funciones adicionales y de tiempo | Para programar distintas funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, pulse el sensor para ajustar el temporizador o las funciones: Tecla De Bloqueo, Favoritos, Calentar Y Mantener, Ajustar + Empezar. También puede cambiar los ajustes de la sonda térmica. |
| <b>11</b>  | Avisador                          | Para ajustar la función: Avisador.                                                                                                                                                                                                                                          |

## 4.2 Pantalla



- A. Función de cocción
- B. Hora actual
- C. Indicador de calentamiento
- D. Temperatura
- E. Tiempo de duración u hora de finalización de una función

Otros indicadores de la pantalla:

| Símbolo                                                                             | Función                           | Función                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Avisador                          | La función está activada.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | Hora actual                       | La pantalla muestra la hora actual.                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Duración                          | La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario.                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Hora De Fin                       | La pantalla indica cuándo termina la duración de la cocción.                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | Temperatura                       | La pantalla muestra la temperatura.                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | Indicación Tiempo                 | La pantalla indica cuánto tiempo debe funcionar la función de cocción. Pulse  y  simultáneamente para restablecer la hora. |
|  | Cálculo                           | El aparato calcula el tiempo de cocción necesario.                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | Indicador de calentamiento        | La pantalla muestra la temperatura del aparato.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | Indicador De Calentamiento Rápido | La función está activada. Reduce el tiempo de calentamiento.                                                                                                                                                                                                                                     |

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

## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Limpieza inicial

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



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.

Coloque los accesorios y soportes telescópicos extraíbles en su posición inicial.

### 5.2 Primera conexión

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

1. Pulse o para ajustar el valor.
2. Pulse **OK** para confirmar.

## 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.

2. Pulse o para ajustar la opción de menú.
3. Pulse **OK** para pasar a un submenú o aceptar el ajuste.



Puede volver al menú principal en cualquier momento pulsando .

### 6.2 Descripción de los menús

Menú principal

| Sím-bolo | Elemento del menú    | Utilisation                                                                      |
|----------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|          | Funciones De Cocción | Contiene una lista de las funciones de cocción.                                  |
|          | Cocción Asistida     | Contiene una lista de los programas automáticos.                                 |
|          | Favoritos            | Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario. |

| Símbolo                                                                           | Elemento del menú | Utilisation                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------|
|  | Pirólisis         | Limpieza pirolítica.                                    |
|  | Ajustes Básicos   | Se usa para ajustar la configuración del aparato.       |
|  | Platos Especiales | Contiene una lista de funciones de cocción adicionales. |

#### Submenú para: Ajustes Básicos

| Símbolo                                                                             | Submenú                  | Descripción                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Ajustar la hora          | Pone en hora el reloj.                                                                                                   |
|    | Indicación Tiempo        | Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.                                                |
|    | Calentamiento rápido     | Cuando está activada, la función reduce el tiempo de calentamiento.                                                      |
|    | Ajustar + Empezar        | Para ajustar una función y activarla después pulsando cualquier símbolo del panel de control.                            |
|    | Calentar Y Mantener      | Mantiene calientes los alimentos preparados durante 30 minutos tras finalizar la cocción.                                |
|    | Añadir Tiempo            | Activa y desactiva la función tiempo adicional.                                                                          |
|    | Contraste De La Pantalla | Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.                                                                         |
|    | Brillo De La Pantalla    | Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.                                                                            |
|    | Idioma                   | Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.                                                                             |
|    | Volumen Del Timbre       | Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.                                            |
|  | Tono De Teclas           | Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. El tono del mando táctil de ENCENDIDO/APAGADO no se puede desactivar. |
|  | Tonos Alarma/Error       | Activa y desactiva los tonos de alarma.                                                                                  |
|  | Aviso De Limpieza        | Le recuerda que tiene que limpiar el aparato.                                                                            |
|  | Modo DEMO                | Código de activación/desactivación: 2468                                                                                 |
|  | Asistencia               | Muestra la configuración y la versión del software.                                                                      |
|  | Ajustes De Fábrica       | Restablece todos los ajustes a los valores de fábrica.                                                                   |

## 6.3 Funciones De Cocción

| Función de cocción                                                                                                              | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Turbo                                         | 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 la función: Bóveda/Calor inferior.                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  Pizza                                         | Para hornear alimentos en un nivel, con dorado intenso y base crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Bóveda/Calor inferior.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  Bóveda/Calor inferior (Bóveda/Calor Inferior) | Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  Congelados                                    | Para productos precocinados como patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera crujientes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  Grill                                         | Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  Grill + Turbo                                 | Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  Calor Inferior                                | Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  Turbo Plus                                    | Para hornear panes, tartas y pasteles. Para ahorrar energía durante la cocción. Esta función se debe usar de conformidad con la tabla de cocción Turbo plus para lograr los resultados de cocción deseados. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte la tablas de cocción Turbo plus en el capítulo Consejos. Esta función se utilizaba para definir la categoría de eficiencia energética EN 60350-1. |



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

## 6.4 Platos Especiales

| Función de cocción                                                                                    | Aplicación                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|  Mantener Caliente | Para mantener calientes los alimentos. |

| Función de cocción                                                                                                                                                         | Aplicación                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Calentar Vajilla                                                                         | Para precalentar platos antes de servir.                                                                                                                                           |
|  Conservar                                                                                | Para preparar conservas de verduras como encurtidos.                                                                                                                               |
|  Secar                                                                                    | Para secar rodajas de fruta (como manzanas, ciruelas o melocotones) y verduras (como tomates, calabacines o champiñones).                                                          |
|  Levantar Masa                                                                            | Para levantar de forma controlada la masa antes de hornear.                                                                                                                        |
|  Cocina A Baja Temperatura                                                                | Para preparar asados tiernos y jugosos.                                                                                                                                            |
| <br> Pan | Para hornear pan.                                                                                                                                                                  |
|  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. |

## 6.5 Activación de una función de cocción

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

## 6.6 Indicador de calentamiento

Al activar una función de cocción, se encenderá la barra de la pantalla. La barra indica que la temperatura del horno aumenta. La señal acústica suena 3 veces cuando se alcanza la temperatura y la barra parpadea y a continuación desaparece.

## 6.7 Indicador De Calentamiento Rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.



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

Para activar la función, mantenga pulsado  3 segundos. El indicador de calentamiento alterna.

## 6.8 Calor residual

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

## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Tabla de funciones del reloj

| Función de reloj                                                                              | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Avisador    | Para programar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. También puede utilizarlo cuando el aparato está apagado.<br>Use  para activar la función. Pulse  o  para ajustar los minutos y pulse <b>OK</b> para empezar. |
|  Duración    | Para ajustar la duración de funcionamiento (máx. 23 h 59 min).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  Hora De Fin | Para programar la hora de desconexión de una función de cocción (máx. 23 h y 59 min).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

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



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

### 7.2 Ajuste de las funciones del reloj



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

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre la función de reloj que se busca y el símbolo correspondiente.
3. Pulse  o  para programar la hora correspondiente.
4. Pulse **OK** para confirmar.  
Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. El aparato se apaga. La pantalla mostrará un mensaje.
5. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.

## 7.3 Calentar Y Mantener

Condiciones para que la función se active:

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

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

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

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

La función permanece activa si se cambian las funciones de cocción.

## 7.4 Añadir Tiempo

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

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

1. Al acabarse el tiempo de cocción programado sonará una señal. Pulse cualquier tecla.
- La pantalla muestra el mensaje.
2. Pulse  para activar o  para cancelar.
3. Ajuste la duración de la función.
4. Pulse **OK**.

# 8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 8.1 Recetas online



Encontrará las recetas para los programas automáticos propias de este aparato en nuestra página web. Para encontrar el libro de recetas adecuado, compruebe el número de PNC situado en la placa de datos en el marco frontal de la cavidad del aparato.

## 8.2 Cocción Asistida con Receta Automática

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

1. Encienda el horno.

2. Seleccione el menú: Cocción Asistida. Pulse **OK** para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse **OK** para confirmar.
4. Seleccione una receta. Pulse **OK** para confirmar.



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

## 8.3 Cocción Asistida con Peso Automático

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

1. Encienda el aparato.
2. Ajuste el menú: Cocción Asistida. Pulse **OK** para confirmar.

3. Seleccione la categoría y el plato.  
Pulse **OK** para confirmar.
4. Seleccione la función: Peso Automático. Pulse **OK** para confirmar.
5. Toque **^** o **v** para ajustar el peso del alimento. Pulse **OK** para confirmar.  
Comenzará el programa automático.
6. Puede cambiar el peso en cualquier momento. Pulse **^** o **v** para cambiar el peso.
7. Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.



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

## 9. USO DE LOS ACCESORIOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 9.1 Sensor de alimentos

El sensor de alimentos mide la temperatura en el interior del alimento. Cuando el alimento alcanza la temperatura programada, el aparato se apaga.

Se deben ajustar dos temperaturas:

- la temperatura del horno (mínimo 120 °C),
- la temperatura interna del alimento.



### PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente el sensor de alimentos suministrado y las piezas de repuesto originales.

Instrucciones para obtener los mejores resultados:

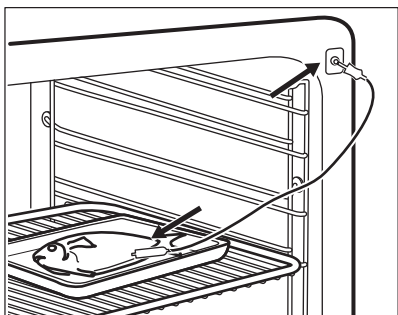
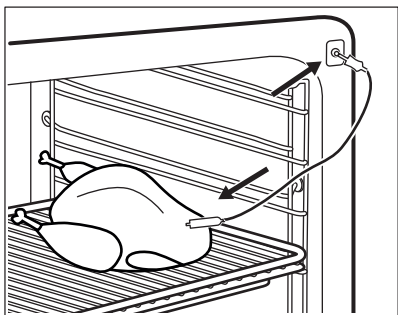
- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- El sensor de alimentos no se puede usar para platos líquidos.
- Durante la cocción, el sensor de alimentos debe permanecer en el plato y la clavija en la toma.
- Utilice los ajustes de temperatura interna del alimento recomendados. Consulte el capítulo "Consejos".



El aparato calcula una hora final de cocción aproximada. Dependerá de la cantidad de alimento y de la temperatura y función del horno seleccionadas.

### Categorías de alimento: carne, aves y pescado

1. Encienda el horno.
2. Inserte la punta del sensor de alimentos en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 del sensor de alimentos están dentro del plato.
3. Inserte la clavija del sensor de alimentos en el conector situado en la parte delantera del aparato.



La pantalla muestra el símbolo del sensor de alimentos.

4. Pulse  $\wedge$  o  $\vee$  en menos de 5 segundos para programar la temperatura interior.
5. Programe una función de calor y, si fuera necesario, la temperatura del horno.
6. Para cambiar la temperatura interna, pulse  $\odot$ .

Una señal avisa del momento en que el plato alcanza la temperatura programada. El aparato se apaga automáticamente.

7. Pulse cualquier símbolo para parar la señal.
8. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

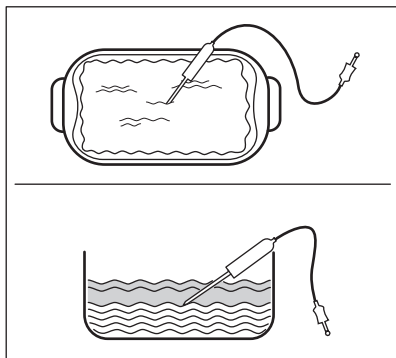


#### ADVERTENCIA!

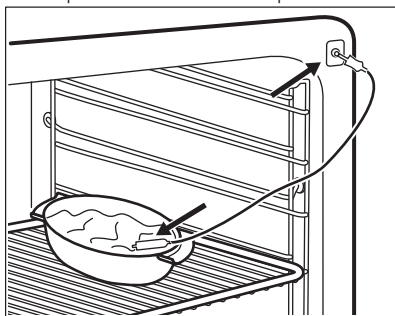
Hay riesgo de quemaduras porque el sensor de alimentos se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

## Categoría de alimento: estofado

1. Encienda el horno.
2. Coloque la mitad de los ingredientes en una bandeja de horneado.
3. Inserte la punta del sensor de alimentos exactamente en el centro de la cazuela. El sensor de alimentos 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 del sensor de alimentos. La punta del sensor de alimentos no debe tocar la base del recipiente de horneado.



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



La pantalla muestra el símbolo del sensor de alimentos.

6. Pulse  $\wedge$  o  $\vee$  en menos de 5 segundos para programar la temperatura interior.
7. Programe una función de calor y, si fuera necesario, la temperatura del horno.
8. Para cambiar la temperatura interna, pulse  $\odot$ .

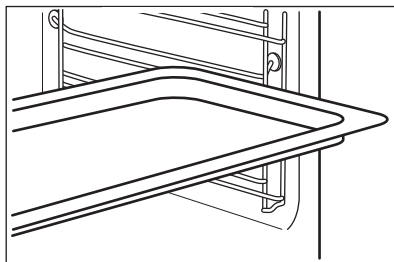
Cuando el plato aparato alcance la temperatura programada sonará una señal. El aparato se apaga automáticamente.

9. Pulse cualquier símbolo para parar la señal.
10. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.



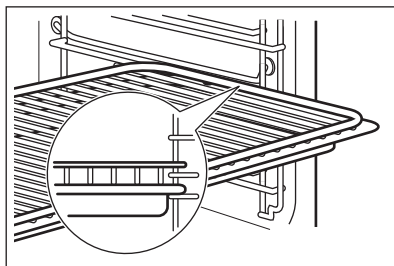
#### ADVERTENCIA!

Hay riesgo de quemaduras porque el sensor de alimentos se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.



Parrilla y bandeja / bandeja honda juntas:

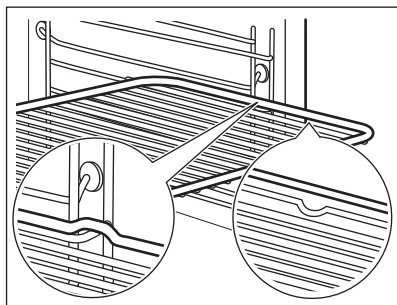
Posicione la bandeja / bandeja honda entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



## 9.2 Inserción de los accesorios

Parrilla:

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



Bandeja / Bandeja honda:

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



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.

## 9.3 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!

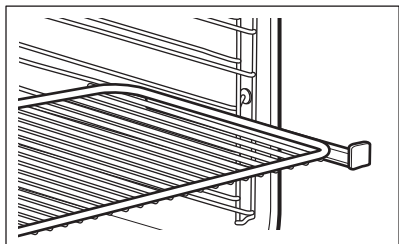
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

Parrilla:

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

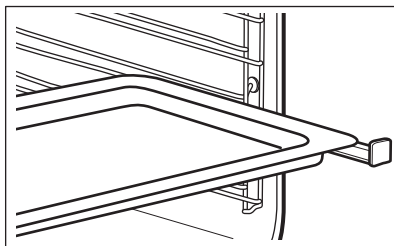


El marco exterior realzado de la parrilla es un dispositivo especial contra el deslizamiento de los recipientes.



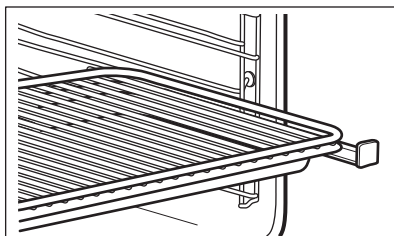
Bandeja honda:

Coloque la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



## 10. FUNCIONES ADICIONALES

### 10.1 Favoritos

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

#### Guardar un programa

1. Encienda el horno.
2. Ajuste una función de cocción o un programa automático.
3. Toque repetidamente hasta que la pantalla muestre: GUARDAR.
4. Pulse **OK** para confirmar. La pantalla mostrará la primera posición de memoria libre.
5. Pulse **OK** para confirmar.
6. Introduzca el nombre del programa. La primera letra parpadea.
7. Toque o para cambiar la letra.
8. Pulse **OK**. La siguiente letra parpadeará.

9. Repita el paso 7 las veces que sea necesario.

10. Mantenga pulsado **OK** para guardar. Puede sobrescribir una posición de memoria. Cuando la pantalla muestra la primera posición libre de memoria, toque o y pulse **OK** para sobrescribir un programa existente.

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

#### Activación del programa

1. Encienda el aparato.
2. Ajuste el menú: Favoritos.
3. Pulse **OK** para confirmar.
4. Seleccione el nombre de su programa preferido.
5. Pulse **OK** para confirmar. Pulse para ir directamente al menú: Favoritos. También puede utilizarlo cuando el aparato está apagado.

## 10.2 Uso del bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede activar el aparato.

**i** La puerta se bloquea automáticamente durante la función de pirólisis. Aparecerá un mensaje en la pantalla al pulsar cualquier símbolo.

1. Toque  para activar la pantalla.
2. Toque  y  simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en la pantalla.

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

## 10.3 Tecla De Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción. Puede activarla únicamente cuando el aparato esté funcionando.

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

**i** Si la función de pirólisis está activa, la puerta se bloquea y se ilumina el símbolo de una llave en la pantalla.

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

**i** Al desactivar el aparato, la función también se desactiva.

## 10.4 Ajustar + Empezar

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

1. Encienda el horno.

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

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

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.

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

## 10.5 Desconexión automática

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

| Temperatura (°C) | Hora de desconexión (h) |
|------------------|-------------------------|
| 30 - 115         | 12.5                    |
| 120 - 195        | 8.5                     |
| 200 - 245        | 5.5                     |
| 250 - máximo     | 1.5                     |

**i** La desconexión automática no se aplica a las funciones: Luz, Sonda térmica, Duración, Hora De Fin.

## 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 símbolos 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 la función: Avisador.

Cuando termina la función, la pantalla vuelve al brillo nocturno.

## 10.7 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

## 11. 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.

### 11.1 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 de cocción, posiciones recomendadas de las parrillas y temperatura apropiada para algunos platos.

### 11.2 Consejos para las funciones de cocción especiales del horno

#### Mantener Caliente

Utilice esta función para mantener calientes los alimentos.

La temperatura se autorregula automáticamente a 80 °C.

#### Calentar Vajilla

Para calentar platos y alimentos cocinados.

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

La temperatura automática es de 70 °C.

Posición recomendada de la parrilla: 3.

#### Levantar Masa

Puede usar esta función automática para cualquier receta de masa de levadura. Proporciona el ambiente adecuado para que suba. Ponga la masa en un plato lo suficientemente grande para que la masa suba y cúbralo con un paño húmedo o con film transparente. Introduzca una parrilla en la primera posición y coloque el plato encima. Cierre la puerta y ajuste la función de levantar masa. Levantar Masa. Ajuste el tiempo necesario.

### 11.3 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.

## 11.4 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.                                                                                   |
| 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. <b>Los tiempos de horneado no se pueden reducir aumentando las temperaturas.</b> |
| 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.                                           |

## 11.5 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                       |
| 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                       |
| Masa brisé - masa quebrada                                              | Turbo                 | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 10 - 25      | 2                       |
| Masa brisé - bizcocho                                                   | Turbo                 | 150 - 170               | 20 - 25      | 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                       |
| Tarta de queso                                                          | Bóveda/Calor inferior | 170 - 190               | 60 - 90      | 1                       |

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup> | 50 - 70      | 2                       |

| Alimento                                                                                                        | Función               | Temperatura (°C)                     | Tiempo (min)        | Posición de la parrilla |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| Pan (pan de centeno):<br>1. Primera parte del proceso de horneado.<br>2. Segunda parte del proceso de horneado. | Bóveda/Calor inferior | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1                       |
| Buñuelos / Bollos rellenos de crema                                                                             | Bóveda/Calor inferior | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 35             | 3                       |
| Brazo de gitano                                                                                                 | Bóveda/Calor inferior | 180 - 200 <sup>1)</sup>              | 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 <sup>1)</sup>              | 20 - 30             | 3                       |
| Tarta de frutas (sobre masa con levadura/bizcocho) <sup>2)</sup>                                                | Turbo                 | 150                                  | 35 - 55             | 3                       |
| Tarta de frutas (sobre masa con levadura/bizcocho) <sup>2)</sup>                                                | 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 <sup>1)</sup>              | 40 - 80             | 3                       |

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

<sup>2)</sup> 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                       |
| Short bread / Mantecados / Masa quebrada            | Turbo                 | 140                     | 20 - 35      | 3                       |
| Short bread / Mantecados / Masa quebrada            | Bóveda/Calor inferior | 160 <sup>1)</sup>       | 20 - 30      | 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 <sup>1)</sup> | 20 - 30      | 3                       |
| Rollitos                                            | Turbo                 | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 25      | 3                       |
| Rollitos                                            | Bóveda/Calor inferior | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25      | 3                       |
| Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja) | Turbo                 | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 35      | 3                       |
| Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja) | Bóveda/Calor inferior | 170 <sup>1)</sup>       | 20 - 30      | 3                       |

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

## 11.6 Gratinados y horneados

| Alimento        | Función               | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Gratén de pasta | Bóveda/Calor inferior | 180 - 200        | 45 - 60      | 1                       |

| Alimento                            | Función               | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------------------------|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Lasaña                              | Bóveda/Calor inferior | 180 - 200        | 25 - 40      | 1                       |
| Verduras al gratén <sup>1)</sup>    | Grill + Turbo         | 160 - 170        | 15 - 30      | 1                       |
| Baguetes 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                       |
| Verduras rellenas                   | Turbo                 | 160 - 170        | 30 - 60      | 1                       |

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

## 11.7 Turbo Plus

| Alimento                                                       | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|----------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pasta gratinada                                                | 200 - 220        | 45 - 55      | 3                       |
| Patatas gratinadas                                             | 180 - 200        | 70 - 85      | 3                       |
| Moussaka                                                       | 170 - 190        | 70 - 95      | 3                       |
| Lasaña                                                         | 180 - 200        | 75 - 90      | 3                       |
| Canelones                                                      | 180 - 200        | 70 - 85      | 3                       |
| Pudding de pan                                                 | 190 - 200        | 55 - 70      | 3                       |
| Pudding de arroz                                               | 170 - 190        | 45 - 60      | 3                       |
| Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo) | 160 - 170        | 70 - 80      | 3                       |
| Pan blanco                                                     | 190 - 200        | 55 - 70      | 3                       |

## 11.8 Horneado en varios niveles

Uso de la función: Turbo.

## Tartas / pastas / pan en bandejas

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

<sup>1)</sup> 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    |
| Short bread / Mantecados / Masa quebrada            | 140                     | 25 - 45      | 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 <sup>1)</sup> | 30 - 50      | 1 / 4                   | -            |
| Rollitos                                            | 180                     | 20 - 30      | 1 / 4                   | -            |
| Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja) | 150 <sup>1)</sup>       | 23 - 40      | 1 / 4                   | -            |

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

## 11.9 Pizza

| Alimento                                    | Temperatura (°C)          | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------------------------------------|---------------------------|--------------|-------------------------|
| Pizza (base fina)                           | 200 - 230 <sup>1)2)</sup> | 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 manzana, cubierta                  | 150 - 170                 | 50 - 60      | 1                       |
| Pastel de verduras                          | 160 - 180                 | 50 - 60      | 1                       |
| Pan sin levadura                            | 230 - 250 <sup>1)</sup>   | 10 - 20      | 2                       |
| Empanada de masa de hojaldre                | 160 - 180 <sup>1)</sup>   | 45 - 55      | 2                       |
| Flammekuchen (plato típico de Alsacia)      | 230 - 250 <sup>1)</sup>   | 12 - 20      | 2                       |
| Piroggen (versión rusa de la pizza calzone) | 180 - 200 <sup>1)</sup>   | 15 - 25      | 2                       |

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

<sup>2)</sup> Utilice una bandeja honda.

## 11.10 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.

## 11.11 Tablas de asar

### Carne De Res

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

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

### Cerdo

| Alimento                              | Cantidad     | Función       | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------------------------------|--------------|---------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Paletilla / Cuello / Redondo de jamón | 1 - 1,5 kg   | Grill + Turbo | 160 - 180        | 90 - 120     | 1                       |
| Chuletas / Costillas                  | 1 - 1,5 kg   | Grill + Turbo | 170 - 180        | 60 - 90      | 1                       |
| Pastel de carne                       | 750 g - 1 kg | Grill + Turbo | 160 - 170        | 50 - 60      | 1                       |
| Codillo de cerdo (precocinado)        | 750 g - 1 kg | 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   | Función                   | Temperatura (°C)  | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------|------------|---------------------------|-------------------|--------------|-------------------------|
| Lomo / Pata de liebre | hasta 1 kg | Bóveda/<br>Calor inferior | 230 <sup>1)</sup> | 30 - 40      | 1                       |
| Lomo de corzo         | 1,5 - 2 kg | Bóveda/<br>Calor inferior | 210 - 220         | 35 - 40      | 1                       |
| Pierna de corzo       | 1,5 - 2 kg | Bóveda/<br>Calor inferior | 180 - 200         | 60 - 90      | 1                       |

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

## Aves

| Alimento        | Cantidad                  | Función       | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------|---------------------------|---------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Aves troceadas  | 200 - 250 g<br>cada trozo | Grill + Turbo | 200 - 220        | 30 - 50      | 1                       |
| Medio pollo     | 400 - 500 g<br>cada trozo | Grill + Turbo | 190 - 210        | 35 - 50      | 1                       |
| Pollo, pular-da | 1 - 1,5 kg                | Grill + Turbo | 190 - 210        | 50 - 70      | 1                       |
| Pato            | 1,5 - 2 kg                | Grill + Turbo | 180 - 200        | 80 - 100     | 1                       |
| Ganso           | 3,5 - 5 kg                | Grill + Turbo | 160 - 180        | 120 - 180    | 1                       |
| Pavo            | 2,5 - 3,5 kg              | Grill + Turbo | 160 - 180        | 120 - 150    | 1                       |
| Pavo            | 4 - 6 kg                  | 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/<br>Calor inferior | 210 - 220        | 40 - 60      | 1                       |

### 11.12 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                   |

Grill Rápido

| Alimento               | Tiempo (min) |         | Posición de la parrilla |
|------------------------|--------------|---------|-------------------------|
|                        | 1ª cara      | 2ª cara |                         |
| Burgers / Hamburguesas | 8 - 10       | 6 - 8   | 4                       |
| Solomillo de cerdo     | 10 - 12      | 6 - 10  | 4                       |
| Salchichas             | 10 - 12      | 6 - 8   | 4                       |
| Filetes de ternera     | 7 - 10       | 6 - 8   | 4                       |
| Toast / Tostar         | 1 - 3        | 1 - 3   | 5                       |
| Sandwiches             | 6 - 8        | -       | 4                       |

### 11.13 Congelados

| Alimento        | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pizza congelada | 200 - 220        | 15 - 25      | 2                       |

| Alimento                      | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| 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                       |
| 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                       |

#### Platos preparados congelados

| Alimento                                   | Función                               | Temperatura (°C)                      | Tiempo (min)                          | Posición de la parrilla |
|--------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Pizza congelada                            | Bóveda/Calor inferior                 | según las indicaciones del fabricante | según las indicaciones del fabricante | 3                       |
| Patatas fritas <sup>1)</sup> (300 - 600 g) | Bóveda/Calor inferior o Grill + Turbo | 200 - 220                             | según las indicaciones del fabricante | 3                       |
| Baguettes                                  | Bóveda/Calor inferior                 | según las indicaciones del fabricante | según las indicaciones del fabricante | 3                       |
| Tartas de frutas                           | Bóveda/Calor inferior                 | según las indicaciones del fabricante | según las indicaciones del fabricante | 3                       |

<sup>1)</sup> Durante la cocción, vuelva las patatas fritas 2-3 veces.

## 11.14 Cocina A Baja Temperatura

Utilice esta función para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras con temperaturas internas de 65 °C como

máximo. Esta función no es adecuada para estofado o asado de cerdo graso. Puede utilizar la sonda térmica para garantizar que la carne tenga la temperatura interna correcta (consulte en la tabla la sonda térmica).

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



Cocine siempre sin tapar cuando utilice esta función.

1. Dore la carne en una sartén en la placa a una temperatura muy alta durante 1 - 2 minutos por cada lado.

2. Coloque la carne junto con la bandeja honda caliente en el horno en la parrilla.
3. Introduzca la sonda térmica en la carne.
4. Seleccione la función: Cocina A Baja Temperatura y ajuste la temperatura internacional correcta..

| Alimento          | Cantidad (kg) | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------|---------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Rosbif            | 1 - 1.5       | 120              | 120 - 150    | 1                       |
| Filete de ternera | 1 - 1.5       | 120              | 90 - 150     | 3                       |
| Ternera asada     | 1 - 1.5       | 120              | 120 - 150    | 1                       |
| Filetes           | 0.2 - 0.3     | 120              | 20 - 40      | 3                       |

### 11.15 Descongelar

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

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

## 11.16 Conservar

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

### Frutas silvestres

| Alimento                                         | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min) | Continuar la cocción a 100 °C (min) |
|--------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Fresas/Arándanos/<br>Frambuesas/Grosetas 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/<br>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 <sup>1)</sup>       | 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                             |

<sup>1)</sup> Deje reposar en el horno después de apagarlo.

## 11.17 Secar

- 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        |

11.18 Pan

Se recomienda no precalentar.

| Alimento        | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pan Blanco      | 180 - 200        | 40 - 60      | 2                       |
| Baguette        | 200 - 220        | 35 - 45      | 2                       |
| Brioche         | 180 - 200        | 40 - 60      | 2                       |
| Chapata         | 200 - 220        | 35 - 45      | 2                       |
| Pan De Centeno  | 190 - 210        | 50 - 70      | 2                       |
| Pan negro       | 180 - 200        | 50 - 70      | 2                       |
| Pan de semillas | 170 - 190        | 60 - 90      | 2                       |

11.19 Tabla Sonda térmica

| Carne de res | Temperatura interna del alimento (°C) |       |           |
|--------------|---------------------------------------|-------|-----------|
|              | Poco hecho                            | Medio | Muy hecho |
| Rosbif       | 45                                    | 60    | 70        |
| Lomo         | 45                                    | 60    | 70        |

| Carne de res    | Temperatura interna del alimento (°C) |       |     |
|-----------------|---------------------------------------|-------|-----|
|                 | Menos                                 | Medio | Más |
| Pastel de carne | 80                                    | 83    | 86  |

| Cerdo                                                                 | Temperatura interna del alimento (°C) |       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------|-----|
|                                                                       | Menos                                 | Medio | Más |
| Jamón,<br>Asado                                                       | 80                                    | 84    | 88  |
| Chuletas (lomo),<br>Lomo de cerdo ahumado,<br>Lomo ahumado, escalfado | 75                                    | 78    | 82  |

| Ternera            | Temperatura interna del alimento (°C) |       |     |
|--------------------|---------------------------------------|-------|-----|
|                    | Menos                                 | Medio | Más |
| Ternera asada      | 75                                    | 80    | 85  |
| Codillo de ternera | 85                                    | 88    | 90  |

| Carnero / Cordero                 | Temperatura interna del alimento (°C) |       |     |
|-----------------------------------|---------------------------------------|-------|-----|
|                                   | Menos                                 | Medio | Más |
| Pata de carnero                   | 80                                    | 85    | 88  |
| Lomo de carnero                   | 75                                    | 80    | 85  |
| Pata de cordero,<br>Cordero asado | 65                                    | 70    | 75  |

| Carne de caza                                             | Temperatura interna del alimento (°C) |       |     |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------|-----|
|                                                           | Menos                                 | Medio | Más |
| Lomo de liebre,<br>Lomo de corzo                          | 65                                    | 70    | 75  |
| Pata de liebre,<br>Liebre entera,<br>Pata de corzo/ciervo | 70                                    | 75    | 80  |

| Aves                                              | Temperatura interna del alimento (°C) |       |     |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------|-------|-----|
|                                                   | Menos                                 | Medio | Más |
| Pollo (entero / medio / pechuga)                  | 80                                    | 83    | 86  |
| Pato (entero / medio),<br>Pavo (entero / pechuga) | 75                                    | 80    | 85  |
| Pato (pechuga)                                    | 60                                    | 65    | 70  |

| Pescado (salmón, trucha, perca)                                                 | Temperatura interna del alimento (°C) |       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------|-----|
|                                                                                 | Menos                                 | Medio | Más |
| Pescado (entero / grande / al va-<br>por),<br>Pescado (entero / grande / asado) | 60                                    | 64    | 68  |

| Estofados - Verduras precocina-<br>das                              | Temperatura interna del alimento (°C) |       |     |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------|-----|
|                                                                     | Menos                                 | Medio | Más |
| Estofado de calabacín,<br>Estofado de brécol,<br>Estofado de hinojo | 85                                    | 88    | 91  |

| Estofados - Salados                      | Temperatura interna del alimento (°C) |       |     |
|------------------------------------------|---------------------------------------|-------|-----|
|                                          | Menos                                 | Medio | Más |
| Canelones,<br>Lasaña,<br>Gratén de pasta | 85                                    | 88    | 91  |

| Estofados - Dulces                                                               | Temperatura interna del alimento (°C) |       |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------|-----|
|                                                                                  | Menos                                 | Medio | Más |
| Pan blanco con / sin frutas,<br>Arroz con leche con / sin frutas,<br>Pasta dulce | 80                                    | 85    | 90  |

## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 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 horno 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.
- Seque el horno cuando la cavidad esté mojada después de usarlo.

## 12.2 Extracción de los carriles de apoyo

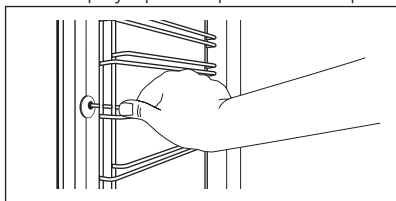
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.



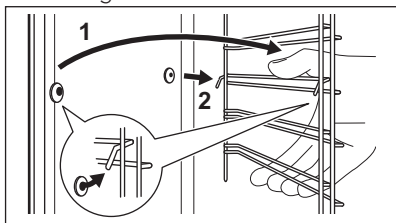
### PRECAUCIÓN!

Tenga precaución al retirar los paneles de los estantes.

1. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared.



2. Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared y extraígallo.



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.



Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben estar orientados hacia la parte frontal.

## 12.3 Pirólisis



### PRECAUCIÓN!

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.



### El procedimiento de limpieza pirolítica no se iniciará:

- si no ha desconectado el enchufe de la sonda térmica de la toma de corriente.
- si no ha cerrado completamente la puerta del horno.

Retire manualmente los restos de suciedad más gruesos.



### PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que la función: Pirólisis. El aparato podría dañarse.

1. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
2. Encienda el aparato y seleccione en el menú principal la función: Pirólisis. Pulse **OK** para confirmar.
3. Ajuste la duración del proceso de limpieza:

| Opción    | Descripción                                 |
|-----------|---------------------------------------------|
| Ligero    | 1 h para un nivel de suciedad bajo          |
| Normal    | 1 h 30 min para un nivel de suciedad normal |
| Intensivo | 3 h para un nivel de suciedad alto          |

4. Pulse **OK** para confirmar.

**i** Cuando empiece la limpieza pirolítica, se bloqueará la puerta del aparato y la lámpara no funcionará.

**i** Para detener la limpieza pirolítica antes de que termine, apague el aparato.



### ADVERTENCIA!

Cuando la limpieza pirolítica termina, el aparato está muy caliente. Deje que se enfríe. Corre el riesgo de quemarse.



Una vez terminada la función, la puerta se mantiene bloqueada durante la fase de enfriamiento. Algunas de las funciones del aparato no están disponibles durante la fase de enfriamiento.

## 12.4 Extracción e instalación de la puerta

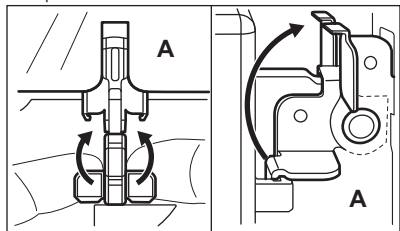
Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.



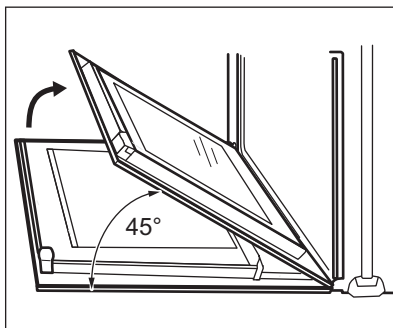
### ADVERTENCIA!

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

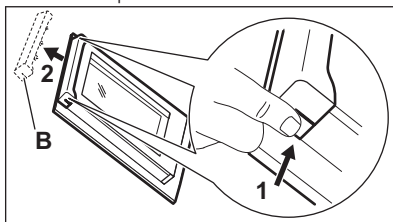
1. Abra la puerta completamente.
2. Levante al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



3. Cierre la puerta hasta un ángulo de unos 45°.



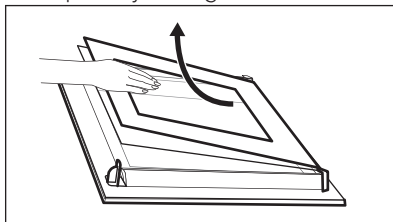
4. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
5. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada. De esta forma evitará arañazos.
6. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior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



### PRECAUCIÓN!

Una manipulación brusca del cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal, puede hacer que se rompa el cristal.

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



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

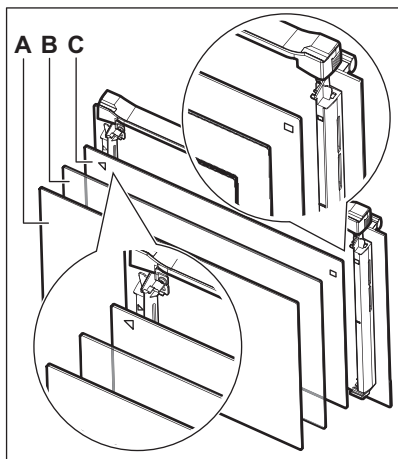
Una vez terminada la limpieza, realice los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.



#### ADVERTENCIA!

Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (C, B y A) en el orden correcto. Primero, inserte el panel C, que tiene impreso un cuadrado en el lado izquierdo y un triángulo en el derecho. También encontrará estos símbolos estampados en el marco de la puerta. El símbolo triangular del cristal debe coincidir con el triángulo del marco de la puerta, y el símbolo cuadrado debe coincidir con el cuadrado. Después de eso, inserte los otros dos paneles de cristal.



## 12.5 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.



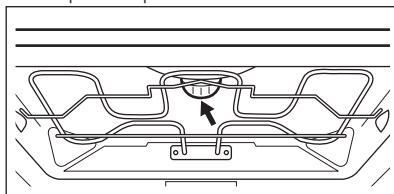
#### ADVERTENCIA!

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

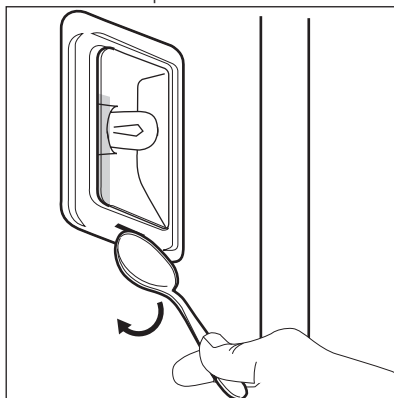
1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.



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

### La bombilla lateral

1. Retire el carril izquierdo para acceder a la bombilla.
2. Utilice un objeto estrecho y sin punta (por ejemplo, una cucharilla) para retirar la tapa de cristal.



3. Limpie la tapa de vidrio.

4. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
5. Coloque la tapa de cristal.
6. Coloque el carril lateral izquierdo.

## 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.                  | 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.                  | La desconexión automática está activada.                                   | 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.                  | La puerta no está bien cerrada.                                            | Cierre completamente la puerta.                                                                                                                |
| El horno no calienta.                  | Ha saltado el fusible.                                                     | Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
| La bombilla no funciona.               | La bombilla es defectuosa.                                                 | Sustituya la bombilla.                                                                                                                         |
| La pantalla muestra F111.              | El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.  | Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.                                                                        |

| Problema                                                                    | Posible causa                                         | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.         | Hay un fallo eléctrico.                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo.</li><li>• Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.</li></ul> |
| 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.                                                                                                                                                                                               |

13.2 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.)                   | ..... |

14. DATOS TÉCNICOS

14.1 Datos técnicos

|            |             |
|------------|-------------|
| Voltaje    | 230 / 400 V |
| Frecuencia | 50 Hz       |

15. EFICACIA ENERGÉTICA

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

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Nombre del proveedor | AEG |
|----------------------|-----|

|                                                            |                                                                                                |         |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Identificación del modelo                                  | BPE742320B<br>BPE742320M<br>BPK742320M<br>BPK74232SM<br>BPM742320M<br>BPR742320B<br>BPR742320M |         |
| Índice de eficiencia energética                            | 81.2                                                                                           |         |
| Clase de eficiencia energética                             | A+ <sup>1)</sup>                                                                               |         |
| Consumo de energía con carga estándar, modo convencional   | 1.09 kWh/ciclo                                                                                 |         |
| Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador | 0.69 kWh/ciclo                                                                                 |         |
| Número de cavidades                                        | 1                                                                                              |         |
| Fuente de calor                                            | Electricidad                                                                                   |         |
| Volumen                                                    | 71 l                                                                                           |         |
| Tipo de horno                                              | Horno empotrado                                                                                |         |
| Masa                                                       | BPE742320B                                                                                     | 41.0 kg |
|                                                            | BPE742320M                                                                                     | 37.0 kg |
|                                                            | BPK742320M                                                                                     | 37.0 kg |
|                                                            | BPK74232SM                                                                                     | 37.0 kg |
|                                                            | BPM742320M                                                                                     | 37.0 kg |
|                                                            | BPR742320B                                                                                     | 37.0 kg |
|                                                            | BPR742320M                                                                                     | 37.0 kg |

**1) Nota:** Tenga presente que el consumo energético de un horno eléctrico de clase A+/A++/A+++ conforme al reglamento de la UE 65/2014 permite considerar que el horno eléctrico es de clase A según la Resolución nº 1222 del Gobierno de la Federación Rusa con fecha de 31-12-2009.

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

15.2 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.

### **Calor residual**

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

### **Mantener calor**

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.

### **Turbo Plus**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Funciona de tal manera que la temperatura del horno puede diferir de la indicada en la pantalla durante un ciclo de cocción y las duraciones pueden ser diferentes de los tiempos de cocción de otros programas.

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

## **16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES**

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867335474-B-312017



**AEG**