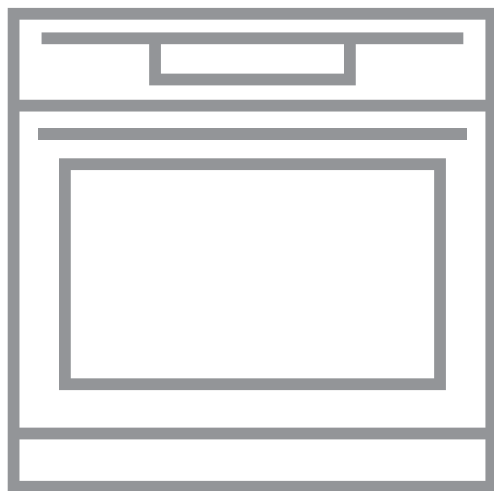


► BPE842720B
BPE842720M
BPE842720W
BPK842720M

ES Manual de instrucciones
Horno

USER MANUAL



AEG

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	2
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	7
4. FUNCIONAMIENTO DEL APARATO.....	8
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	9
6. USO DIARIO.....	10
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	17
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	18
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	21
10. CONSEJOS.....	21
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	37
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	41
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	42

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

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

Consulte en nuestro sitio web:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

ℹ Información general y consejos

🌿 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace

responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos: Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- 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 se esté enfriando. Las piezas accesibles 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.

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.

- 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.
- 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 el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben estar adyacentes a aparatos o unidades 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.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- 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 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 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 piroclítica.
 - 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 piroclíticos.
 - 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 Luces interiores



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- 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 Asistencia

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

2.8 Eliminación



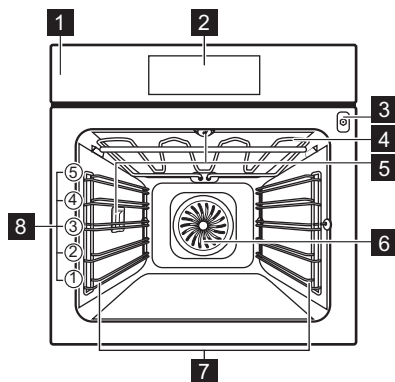
ADVERTENCIA!

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.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

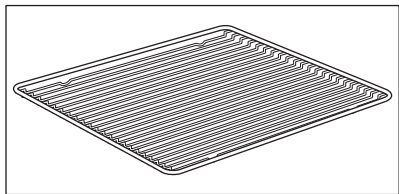
3.1 Descripción general



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

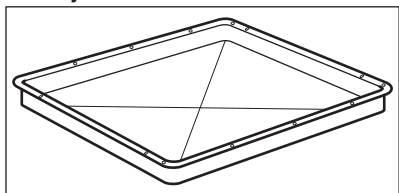
3.2 Accesorios

Parrilla



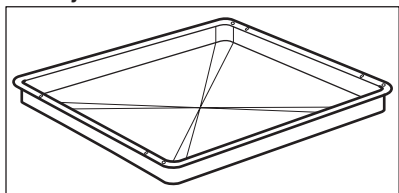
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja



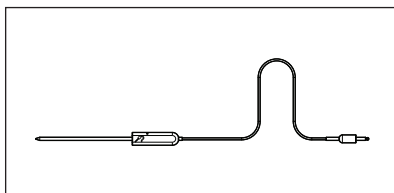
Para bizcochos y galletas.

Bandeja honda



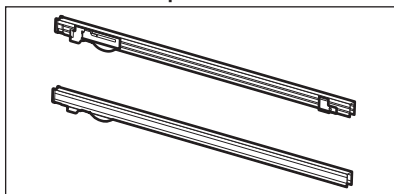
Para hornear y asar o como bandeja grasera.

Sonda térmica



Para medir la temperatura interior de los alimentos.

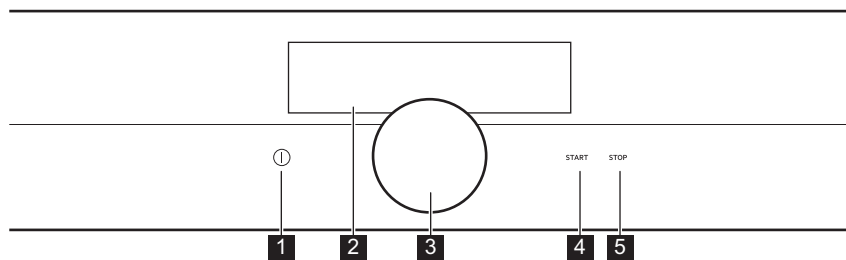
Carriles telescópicos



Para parrillas y bandejas.

4. FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

4.1 Panel de control

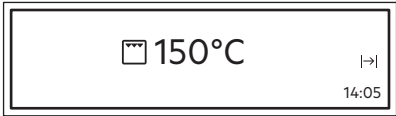


Función	Comentario
1 On / Off	Conecta y desconecta el aparato.

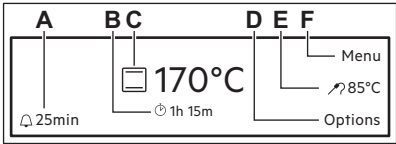
Función		Comentario
2	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del aparato.
3	Mando giratorio	Para ajustar los valores y desplazarse por el menú. Pulse ① para encender el aparato. Sostenga el mando giratorio para activar la pantalla de ajustes. Sostenga y gire el mando giratorio para desplazarse por el menú. Sostenga y gire el mando giratorio para confirmar un ajuste o acceder al submenú seleccionado. Para volver al menú anterior, localice la opción Atrás en la lista de menús o confirme un ajuste seleccionado.
4	START	Para activar la función seleccionada.
5	STOP	Para desactivar la función seleccionada.

4.2 Pantalla

Después de encenderse, la pantalla muestra el último modo seleccionado en la función de cocción.



La pantalla con el máximo número de funciones ajustadas.



- A. Avisador
- B. Temporizador ascendente
- C. Función de cocción y temperatura
- D. Opciones u hora
- E. Tiempo de duración y hora de fin de una función o Sonda térmica
- F. Menú

5. ANTES DEL PRIMER USO

 **ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

Retire todos los accesorios excepto los carriles de apoyo y carriles telescópicos.

 Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.

5.2 Primera conexión

Después de la primera conexión, la versión de software aparece durante 7 segundos.

Tiene que ajustar el idioma, Brillo De La Pantalla y Hora.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Funciones De Cocción

Activación y desactivación de las funciones de cocción.

- 1. Encienda el horno.
- 2. Sostenga el mando giratorio. La última función utilizada aparece subrayada.
- 3. Presione el mando giratorio para acceder al submenú y gírelo para seleccionar una función de cocción.
- 4. Pulse el mando giratorio para confirmar.

- 5. Ajuste la temperatura y confirme.
- 6. Pulse **START**. Sonda térmica puede enchufarse en cualquier momento, antes o durante el proceso de cocción. Algunas funciones contienen una secuencia de pantallas. Presione el mando giratorio para ir a la pantalla siguiente. Tras la última confirmación, se inicia la función.

Para desactivar una función, pulse **STOP**.



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

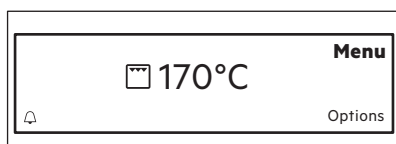
Funciones de cocción: Platos Especiales

Función de cocción	Aplicación
 Cocina A Baja Temperatura	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos.
 Calentar Vajilla	Para precalentar platos antes de servir.
 Conservar	Para preparar conservas de verduras como encurtidos.
 Secar	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 Levantar Masa	Para levantar de forma controlada la masa antes de hornear.
 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.
 Pan	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales de alta calidad en cuanto al crujiente, color y brillo de la capa superior.

Funciones de cocción: Estándar

Función de cocción	Aplicación
 Turbo	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos.
 Turbo + Inferior	Para hornear alimentos en un nivel, con dorado intenso y base crujiente.
 Bóveda/Calor inferior (Bóveda/Calor Inferior)	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Inferior + Grill + Ventilador	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 + Ventilador	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. También para gratinar y dorar.
 Calor Inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 Turbo Plus	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para más información, consulte Turbo plus en el capítulo "Consejos". La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y para garantizar que el horno funciona con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. No utilice el calor residual, porque podría disminuir la potencia térmica. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en: el apartado sobre ahorro de energía del capítulo "Eficiencia energética". Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética de acuerdo con EN 60350-1.

6.2 Menú - descripción



Menú

Elemento del menú	Aplicación
Cocción Asistida	Contiene una lista de los programas automáticos.
Limpieza	Contiene una lista de los programas de limpieza.
Ajustes Básicos	Se usa para ajustar la configuración del aparato.

Submenú para: Limpieza

Submenú	Descripción
Ligero	Limpieza pirolítica. 1 h para un nivel de suciedad bajo.
Normal	Limpieza pirolítica. 1 h 30 min para un nivel de suciedad normal.
Intensivo	Limpieza pirolítica. 3 h para un nivel de suciedad alto.

Submenú para: Ajustes Básicos

Submenú	Descripción
Bloqueo Seguridad	Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede activar el horno. La función puede activarse o desactivarse en el menú Ajustes básicos. Una vez activada, en la pantalla aparece Bloqueo seguridad cuando se enciende el aparato. Para activar el curso del horno, seleccione las letras del código con el mando giratorio en el orden siguiente: A B C. Cuando el Bloqueo seguridad está activado y el horno está apagado, la puerta del horno está bloqueada.
Calentamiento Rápido	Reduce el tiempo de calentamiento de forma predeterminada. Tenga en cuenta que solo está disponible para algunas de las funciones de cocción.
Calentar Y Mantener	Mantiene calientes los alimentos preparados durante 30 minutos tras finalizar la cocción. Para desactivarlo antes, pulse el mando giratorio. Una vez ajustada, el mensaje "Mantener caliente iniciado" aparece en la pantalla. Tenga en cuenta que solo está disponible para algunas de las funciones de cocción y si ha ajustado la Duración.
Añadir Tiempo	Para prolongar el tiempo de cocción predefinido. Tenga en cuenta que solo está disponible para algunas de las funciones de cocción.
Configuración	Para programar la configuración del horno.
Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

Submenú para: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.
Tono De Teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. El tono de encendido/apagado y STOP no se puede desactivar.
Tonos Alarma/Error	Activa y desactiva los tonos de alarma.
Volumen Del Timbre	Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.
Brillo De La Pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.

Submenú para: Asistencia

Submenú	Descripción
DEMO	Código de activación/desactivación: 2468
Mostrar licencias	Información sobre licencias.
Mostrar versión de software	Información sobre versión de software.
Ajustes De Fábrica	Restablecer los valores de fábrica.

Submenú para: Cocción Asistida

Para cada plato de este submenú se propone una función y temperatura. Estos parámetros pueden ajustarse a mano según las preferencias del usuario.

Para algunos de los platos, también puede elegir la forma de cocción:

- Peso Automático
- Sonda térmica

El nivel en el que se cocina un plato:

- Poco Hecho o Menos
- Medio
- Muy Hecho o Más

Categoría alimento: Carne y pescado

Carne		
Carne De Res	Lomo	
	Asado	
	Pastel De Carne	
	Carne Escandinava	
Cerdo	Lomo	Fresco
		Ahumado
	Asado	
	Jamón	
	Codillo	
	Costillas	

Carne		
Ternera	Lomo	
	Asado	
	Codillo	
Cordero	Asado	
	Lomo	
	Pata	
Carne De Caza	Corzo	Lomo
		Pierna
	Liebre	Lomo
		Pata
Aves		
Pollo	Entero	
	Medio lleno	
	Patas	
	Alitas	
Pato		
Ganso		
Pavo	Entero:	
	Pechuga	
Pescado		
Pescado Entero	Peq	
	Medio	
	Grande	
Pescado al horno		
Barritas De Pescado		

Categoría alimento: Guarn/Platos horno

Plato	
Guarniciones	Patatas Fritas
	Croquetas
	Porciones
	Patatas Asadas Con Cebolla
Platos Al Horno	Lasaña
	Patatas Gratinadas
	Gratén de pasta
	Verduras al gratén
	Cazuela, salado
	Cazuela, verduras

Categoría alimento: Horneado salado

Plato		
Pizza	Fresco	Delgado
		Grueso
	Congelados	Delgado
		Grueso
		Snacks
	Bien frío/a	
Quiches	Delgado	
	Grueso	

Categoría alimento: Postres / horneado

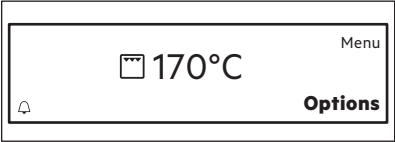
Plato		
Pan	Fresco	Baguette
		Chapata
		Pan Blanco
		Pan negro
		Pan De Cen-teno
		Pan de semi-llas
		Pan Sin Le-vadura
		Bizcocho De Frutos Secos
	Congelados	Baguette
		Pan
	Precocina-dos	
Rollitos	Fresco	
	Congelados	
	Precocina-dos	

Plato	
Pastel en molde	Tarta De Al-mendras
	Pastel De Manzana
	Tarta De Queso
	Tarta de manzana, cubierta
	Base de ma-sa quebrada
	Base de biz-cocho
	Tarta De Madeira
	Bizcocho
	Tartas

Plato	
Pastel sobre bandeja	Strudel manzana cong.
	Brownies
	Tarta De Queso
	Pan De Navidad
	Tarta De Frutas
	Masa quebrada
	Masa De Bizcocho
	Masa De Levadura
	Bizcocho
	Tarta De Azúcar
	Brazo De Gitano
	Tarta suiza, dulce
	Bizcocho De Levadura
Hojaldritos	Pastelillos
	Buñuelos De Crema
	Bollos Rellenos De Crema
	Mostachones De Almendra
	Magdalenas
	Masa Quebrada
	Pastas De Hojaldre
	Galletas De Masa Quebrada

Plato
Cazuela, dulce

6.3 Opciones



Opciones	Descripción
Ajustes del temporizador	Contiene una lista de las funciones de reloj.
Calentamiento Rápido	Para reducir el tiempo de calentamiento en la función de cocción en curso. On / Off
Ajustar + Empezar	Para ajustar una función y activarla después. Una vez ajustada, el mensaje "Ajustar+Empezar activo" aparece en la pantalla. Pulse en Inicio para activarla. Cuando esta función está activa, el mensaje desaparece de la pantalla y el horno empieza funcionar. Tenga en cuenta que solo está disponible para algunas de las funciones de cocción y si ha ajustado la Duración / Hora de fin.
Luz	On / Off

6.4 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 Ajustes del temporizador

función de reloj	Aplicación
 Temporizador ascendente	Controla automáticamente el tiempo que está activa la función. La visibilidad de Temporizador ascendente puede activarse y desactivarse.
 Duración	Para ajustar la duración de una operación. ¹⁾
 Hora De Fin	Para programar la hora de desconexión de una función de cocción: Esta función está disponible cuando se ajusta Duración. Utilice las funciones Duración y Hora De Fin a la vez para encender y apagar automáticamente el horno más tarde a una hora determinada. ¹⁾

función de reloj	Aplicación
 Avisador	Para configurar una cuenta atrás.¹⁾ Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Elija  y ajuste el tiempo. Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. Presione el mando giratorio para detener la señal. Cuando el horno está apagado, presione el mando giratorio para activar esta función.

¹⁾ Máximo 23 h 59 min

8. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Sonda térmica

Sonda térmica mide la temperatura interior de los alimentos. 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 accesorio suministrado y las piezas de repuesto originales.

Instrucciones para obtener los mejores resultados:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- La Sonda térmica no se puede usar para platos líquidos.
- Durante la cocción, la Sonda térmica debe permanecer en el plato y la clavija en la toma.
- Utilice los ajustes de temperatura de la sonda térmica recomendados.



ADVERTENCIA!

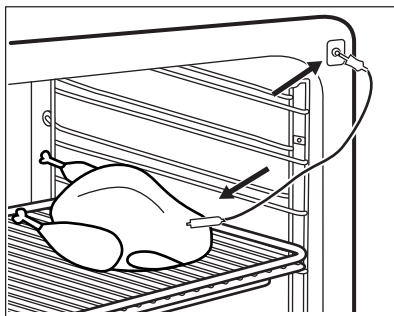
Consulte el capítulo "Consejos".

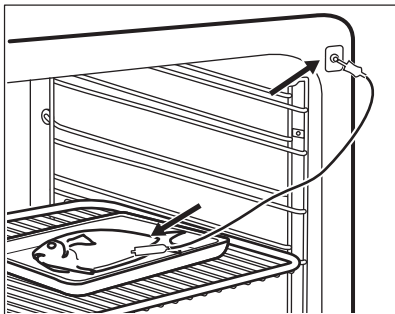


El aparato calcula una hora final aproximada para la cocción. Depende de la cantidad de alimentos, de la función programada en el horno y de la temperatura.

Categorías de alimento: carne, aves y pescado

1. Encienda el horno.
2. Inserte la punta de la Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 del Sonda térmica están dentro del plato.
3. Coloque el enchufe de la Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno.





La pantalla muestra: Sonda térmica.

4. Defina la temperatura interna.
5. Programe una función de cocción y, si fuera necesario, la temperatura del horno.

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

6. Presione el mando giratorio para detener la señal.
7. Desenchufe la Sonda térmica de la toma y saque el plato del horno.

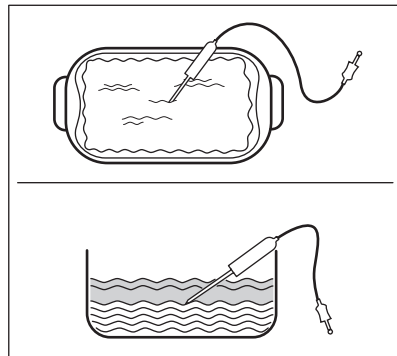


ADVERTENCIA!

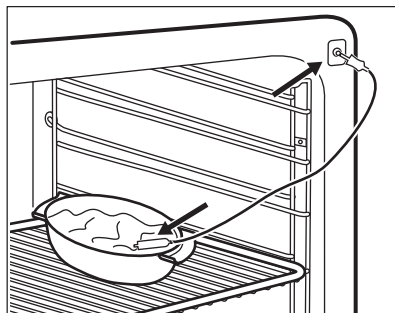
Hay riesgo de quemaduras porque la Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

Categoría de alimento: estofado

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



4. Cubra la Sonda térmica con el resto de los ingredientes.
5. Coloque el enchufe de la Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno.



La pantalla muestra: Sonda térmica.

6. Defina la temperatura interna.
7. Programe una función de cocción y, si fuera necesario, la temperatura del horno.

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

8. Presione el mando giratorio para detener la señal.
9. Desenchufe la Sonda térmica de la toma y saque el plato del horno.



ADVERTENCIA!

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

Modificación de la temperatura interna

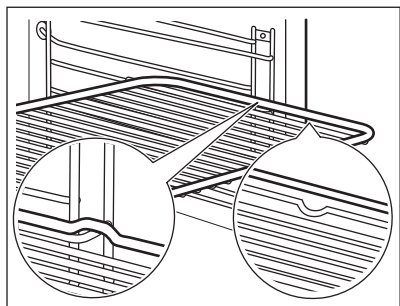
Puede cambiar la temperatura interior y la del horno en cualquier momento durante la cocción.

1. Seleccione  en la pantalla.
2. Gire el mando giratorio para cambiar la temperatura.
3. Pulse para confirmar.

8.2 Inserción de los accesorios

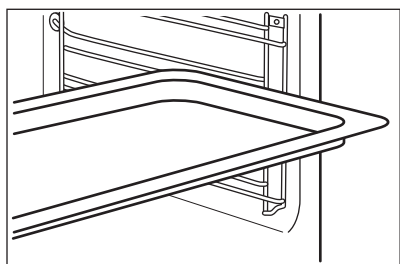
Parrilla:

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



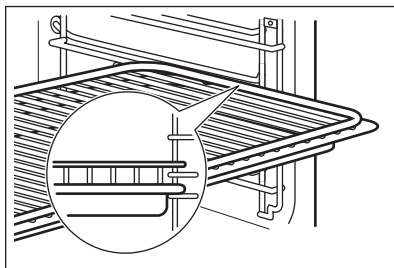
Bandeja/ Bandeja honda:

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



Parrilla y bandeja /bandeja hondajuntas:

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



- i** 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.

8.3 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!

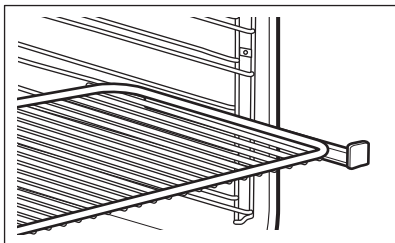
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

Parrilla:

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

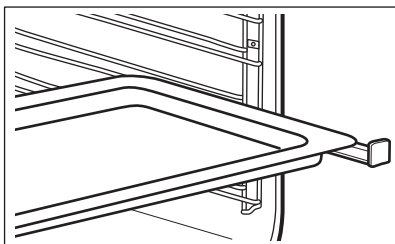


El marco exterior realizado de la parrilla es un dispositivo especial contra el deslizamiento de los recipientes.



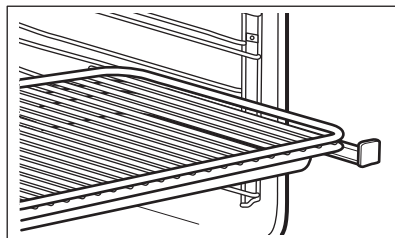
Bandeja honda:

Coloque la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno 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

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
250 - máximo	1.5



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

9.2 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.

10. 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.

10.1 Cara interior de la puerta

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 platos.

10.2 Consejos para las funciones de cocción especiales del horno

Mantener Caliente

Esta función sirve para mantener calientes los alimentos. La temperatura se autorregula automáticamente a 80 °C.

Calentar Vajilla

La función sirve para calentar platos y fuentes antes de servir. La temperatura se autorregula automáticamente a 70 °C.

Distribuya los platos y las fuentes uniformemente sobre la parrilla. Use el primer nivel. A mitad de tiempo de calentamiento, intercambie las posiciones.

10.3 Horneado

- Utilice la temperatura más bajas la primera vez.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.
- Los pasteles y las pastas que se hornean a niveles diferentes no siempre se doran de modo uniforme. No es necesario cambiar el ajuste de temperatura si el tueste no es uniforme. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.

10.4 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.
	El tiempo de horneado es insuficiente.	Seleccione un tiempo de horneado mayor. Los tiempos de horneado no se pueden reducir aumentando las temperaturas.
	Hay demasiado líquido en la mezcla.	Utilice menos líquido. Observe los tiempos de mezcla, sobre todo al utilizar robots de cocina.

Resultado	Posible causa	Solución
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura más alta para el horno.
	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.
	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.

10.5 Horneado en un solo nivel

Horneado en moldes

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel molde redondo o brioche	Turbo	150 - 160	50 - 70	1
Tarta de Madeira/pastel de fruta	Turbo	140 - 160	70 - 90	1
Masa brisé - masa quebrada	Turbo	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Masa brisé - bizcocho	Turbo	150 - 170	20 - 25	2
Tarta de queso	Bóveda/Calor inferior	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Precaliente el horno.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan de trenza / Roscones	Bóveda/Calor inferior	170 - 190	30 - 40	3
Pan de Navidad	Bóveda/Calor inferior	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan (pan de centeno): 1. Primeros 20 minutos: 2. Después, reduzca a:	Bóveda/Calor inferior	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Buñuelos / Bollitos rellenos de crema	Bóveda/Calor inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Brazo de gitano	Bóveda/Calor inferior	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Pastel de azúcar (seco)	Turbo	150 - 160	20 - 40	3
Pastel de almendra con mantequilla / Pasteles de azúcar	Bóveda/Calor inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Tartas de frutas	Bóveda/Calor inferior	180	35 - 55	3
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones (por ej. requesón, crema, natillas)	Bóveda/Calor inferior	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

¹⁾ Precaliente el horno.

Galletas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Masa brisé / de bizcocho	Turbo	150 - 160	10 - 20	3
Merengues	Turbo	80 - 100	120 - 150	3
Mostachones De Almendra	Turbo	100 - 120	30 - 50	3
Galletas de masa de levadura	Turbo	150 - 160	20 - 40	3
Pastas de hojaldre	Turbo	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rollitos	Bóveda/Calor inferior	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Precaliente el horno.

10.6 Gratinados y horneados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Gratén de pasta	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	45 - 60	1
Lasaña	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	25 - 40	1
Verduras al gratén ¹⁾	Grill + Ventilador	160 - 170	15 - 30	1
Baguetes con queso fundido	Turbo	160 - 170	15 - 30	1
Arroz con leche	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

1) Precaliente el horno.

10.7 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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80	3
Pan blanco	190 - 200	55 - 70	3

10.8 Horneado en varios niveles

Uso de la función: Turbo.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

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

¹⁾ Precaliente el horno.

Galletas

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

¹⁾ Precaliente el horno.

10.9 Horneado crujiente con Turbo + Inferior

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza (fina)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	2
Pizza (gruesa)	180 - 200	20 - 30	2
Tartas	180 - 200	40 - 55	1
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine / 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 ¹⁾	10 - 20	2
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Pierogi	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Precaliente el horno.

10.10 Asados

Use utensilios para horno resistentes al calor.

Ase los trozos grandes directamente sobre la bandeja o en la parrilla colocada sobre la bandeja.

Para evitar que se queme el jugo de la carne o la grasa, ponga un poco de agua en la bandeja.

La carne crujiente puede asarse en la fuente sin taparla.

Gire el asado al cabo de 1/2 o 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 grandes (1 kg o más).
- durante la cocción, los asados grandes y las aves se deberían regar repetidamente con el jugo de asado.

10.11 Asados

Carne De Res

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Carne asada	1 - 1.5	Bóveda/Calor inferior	230	120 - 150

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Rosbif o solomillo entero: poco hecho	1 cm	Grill + Ventilador	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Rosbif o solomillo entero: medio	1 cm	Grill + Ventilador	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Rosbif o solomillo entero: muy hecho	1 cm	Grill + Ventilador	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Precaliente el horno.

Cerdo

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

Ternera

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

Cordero

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

Carne De Caza

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

1) Precaliente el horno.

Aves

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Aves troceadas	0.2 - 0.25	Grill + Ventilador	200 - 220	30 - 50
Medio pollo	0.4 - 0.5	Grill + Ventilador	190 - 210	35 - 50
Pollo, pularda	1 - 1.5	Grill + Ventilador	190 - 210	50 - 70
Pato	1.5 - 2	Grill + Ventilador	180 - 200	80 - 100
Ganso	3.5 - 5	Grill + Ventilador	160 - 180	120 - 180
Pavo	2.5 - 3.5	Grill + Ventilador	160 - 180	120 - 150
Pavo	4 - 6	Grill + Ventilador	140 - 160	150 - 240

Pescado

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

10.12 Grill

Precaliente el horno vacío 5 minutos.

La grasera debe ir en el primer nivel inferior.

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

Grill Rápido
Precaliente el horno vacío 3 minutos.

Grill con la temperatura ajustada al máximo

Alimento	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	1ª cara	2ª cara	
Solomillo de cerdo	10 - 12	6 - 10	4
Salchichas	10 - 12	6 - 8	4
Filetes de ternera	7 - 10	6 - 8	4
Tostadas con guarnición	6 - 8	-	4

10.13 Inferior + Grill + Ventilador

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
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 ¹⁾ (300 - 600 g)	Bóveda/Calor inferior o Grill + Ventilador	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

¹⁾ Durante la cocción, vuelva las patatas fritas 2-3 veces.

10.14 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..

Ajuste la temperatura a 120 °C.

Alimento	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Filete de res, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Ternera asada, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Bistecs, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

10.15 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	-

10.16 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 1/2 litro de agua en la bandeja de horno para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.

Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35 - 60 minutos con frascos de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Bayas

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

Frutas con hueso

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

Verduras

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

¹⁾ Deje reposar en el horno después de apagado.

10.17 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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
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

10.18 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

10.19 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, Asado	80	84	88
Chuletas (lomo), Lomo de cerdo ahumado, 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, Cordero asado	65	70	75

Carne De Caza	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Medio	Más
Lomo de liebre, Lomo de corzo	65	70	75
Pata de liebre, Liebre entera, 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), Pavo (entero / pechuga)	75	80	85

Aves	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Medio	Más
Pato (pechuga)	60	65	70

Pescado (salmón, trucha, perca)	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Medio	Más
Pescado (entero / grande / al vapor), Pescado (entero / grande / asado)	60	64	68

Estofados - Verduras precocinadas	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Medio	Más
Estofado de calabacín, Estofado de brécol, Estofado de hinojo	85	88	91

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

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

10.20 Información para los institutos de pruebas

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

Horneado en varios niveles. Galletas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	
				2 posiciones	3 posiciones
Mantecados / masa quebrada	Turbo	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Pastelillos (20 unidades por bandeja)	Turbo	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Precaliente el horno.

Grill

Precaliente el horno vacío 5 minutos.

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Tostadas	Grill	máx	1 - 3	5
Bistec de vaca	Grill	máx	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Dele la vuelta a media cocción.

Grill Rápido

Precaliente el horno vacío 3 minutos.

Grill con la temperatura ajustada al máximo

Alimento	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	1ª cara	2ª cara	
Hamburguesas	8 - 10	6 - 8	4
Tostadas	1 - 3	1 - 3	4

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y detergente suave.

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.

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.

Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.

No trate los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

Limpie la humedad del interior después de cada uso.

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

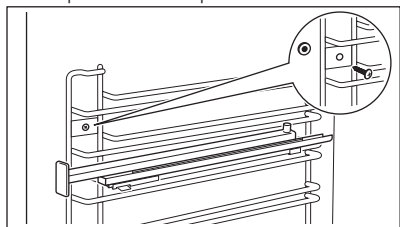
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.



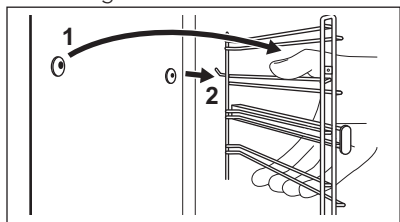
PRECAUCIÓN!

Tenga precaución al retirar los paneles de los estantes.

1. Afloje el tornillo. 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 extráigalo.



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.

11.3 Limpieza Piroclítica



PRECAUCIÓN!

Retire todos los accesorios excepto los carriles de apoyo y carriles telescópicos.



El procedimiento de limpieza piroclítica 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: Limpieza piroclítica. 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 horno.
3. Seleccione el menú y pulse el mando giratorio para confirmar.
4. Seleccione Limpieza piroclítica y pulse el mando giratorio para confirmar.
5. Seleccione la duración del proceso de limpieza:

Opciones	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

6. Pulse el mando giratorio para confirmar.



Cuando empiece la limpieza piroclítica, se bloqueará la puerta del horno y la lámpara no funcionará. El ventilador de refrigeración funciona a mayor velocidad.



Para detener la limpieza piroclítica antes de que termine, apague el horno.

**ADVERTENCIA!**

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



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

11.4 Aviso De Limpieza

Cuando aparece el aviso, es necesaria una limpieza. Realice la función Limpieza pirolítica.

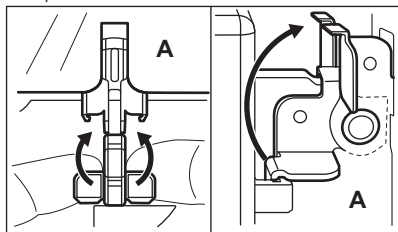
11.5 Extracción e instalación de la puerta

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

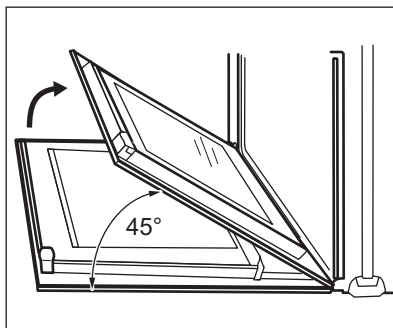
**ADVERTENCIA!**

Tenga en cuenta que la puerta pesa mucho.

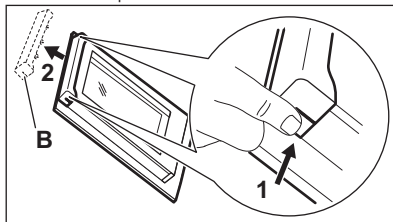
1. Abra la puerta completamente.
2. Levante al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



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

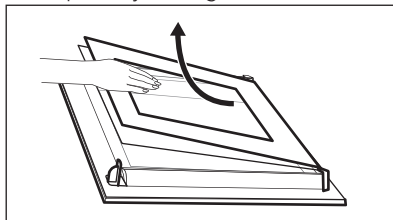


4. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
5. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.
6. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro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

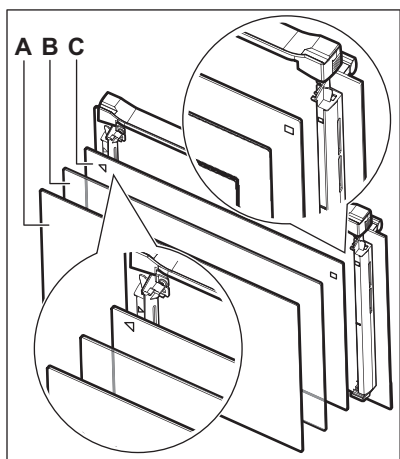
Una vez terminada la limpieza, realice los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.



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.



11.6 Cambio de la bombilla



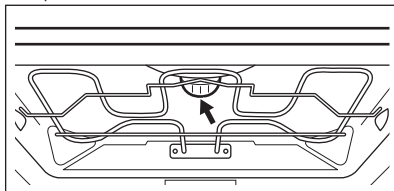
ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Encienda el horno.
Espere a que se haya enfriado el horno.
2. Desconecte el horno de la red.
3. Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

La bombilla superior

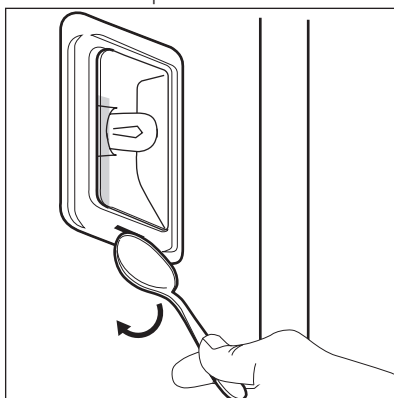
1. Gire la tapa de cristal de la lámpara para extraerla.



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

La lámpara lateral

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

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 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.	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 pide que se ajuste el valor de Idioma.	Ha habido un corte de alimentación durante más de 3 días.	Consulte "Antes del primer uso".
La pantalla pide que se ajuste el valor de Idioma.	El modo de demostración está activado.	Desactive el modo de demostración en: Menú / Ajustes Básicos / DEMO. Código de activación/desactivación: 2468.
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.	• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.

12.2 Datos de servicio

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

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

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

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

13. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BPE842720B BPE842720M BPE842720W BPK842720M
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
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	BPE842720B	37.0 kg
	BPE842720M	37.5 kg
	BPE842720W	37.0 kg
	BPK842720M	37.0 kg

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

13.2 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 horno funciona. 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.

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

14. 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



867336525-A-512017



AEG