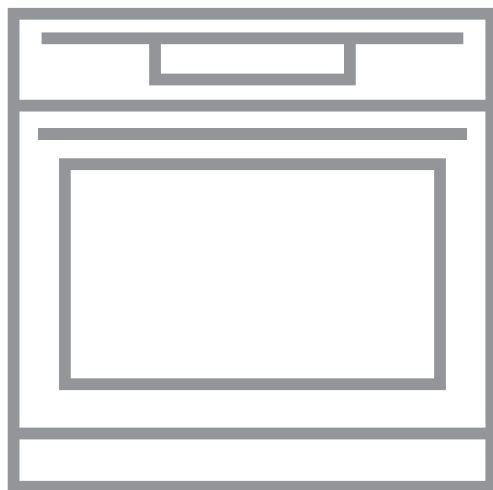


► BPK742L21M
BPK742R21M

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.....	8
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	10
6. USO DIARIO.....	11
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	14
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	16
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	16
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	18
11. CONSEJOS.....	20
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	32
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	35
14. INSTALACIÓN.....	37
15. EFICACIA ENERGÉTICA.....	38

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, 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 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.
- 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!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

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

- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.

- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- 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 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 el 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



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 aparato cuando se esté realizando la limpieza piroclítica. 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

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



ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas con las mismas especificaciones.

2.7 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

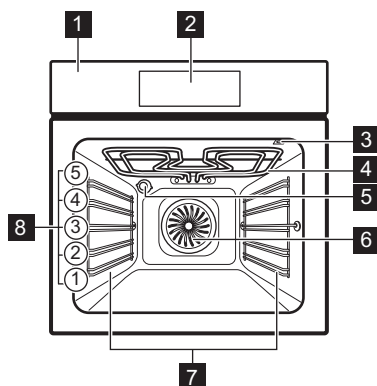
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

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 Lámpara
- 6 Ventilador
- 7 Carril lateral, extraíble
- 8 Posiciones de los estantes



La toma de la sonda térmica está en el lado contrario al tirador de la puerta.

3.2 Accesorios

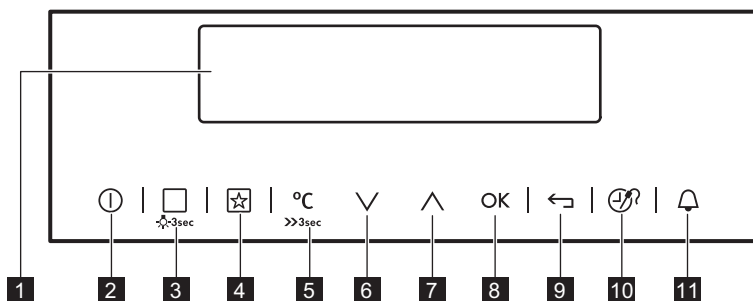
- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**

Para bizcochos y galletas.

- **Bandeja honda**
Para hornear y asar o como bandeja grasera.
- **Sonda térmica**
Para medir cuánto se ha hecho el alimento.
- **Carriles telescópicos**
Para parrillas y bandejas.

4. PANEL DE MANDOS

4.1 Programador electrónico

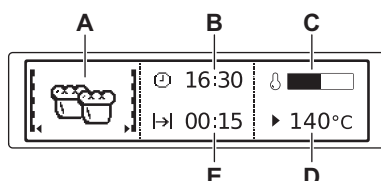


Utilice los sensores para accionar el aparato.

Sensor	Función	Comentario
1	-	Pantalla
		Muestra los ajustes actuales del aparato.

Sensor	Función	Comentario
2 	ENCENDIDO/ APAGADO	Conecta y desconecta el aparato.
3 	Funciones De Cocción o Coc- ción Asistida	Pulse el sensor para elegir el menú: Cocción Asis- tida 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 temperatura	Para ajustar la temperatura o mostrar la tempera- tura actual en el aparato. Pulse el campo 3 segun- dos para activar o desactivar la función: Calenta- miento 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 se- gundos.
10 	Funciones adicio- nales 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, Ajus- tar + Empezar. También puede cambiar los ajus- tes de la sonda térmica.
11 	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
	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.
	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 aparato.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

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

5.2 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.

5.3 Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío antes de utilizarlo por primera vez.

1. Ajuste la función: Bóveda/Calor inferior  y la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el aparato 1 hora.
3. Ajuste la función: Turbo  y la temperatura máxima.
4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El aparato puede emitir olores y humos. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación.

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

Símbolo	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.
	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	la alarma
	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.

Símbolo	Submenú	la alarma
	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	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.

Función de cocción	Aplicación
 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 preparar comida horneada en moldes en una posición de la parrilla. Para ahorrar energía durante la cocción. Esta función se debe usar de conformidad con las tablas de cocción para lograr los resultados de cocción deseados. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción. Esta función se utilizaba para definir la categoría de eficiencia energética EN 60350-1.

6.4 Platos Especiales

Función de cocción	Aplicación
 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 (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.
 Pan	Para hornear pan.

Función de cocción	Aplicación
 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 desactivar el aparato 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. Use  para activar la función. Pulse  o  para ajustar los minutos y pulse OK 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 Sonda térmica

Se deben ajustar dos temperaturas: la temperatura del horno y la temperatura interna.

La sonda térmica mide la temperatura interna de la carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el aparato se apaga.

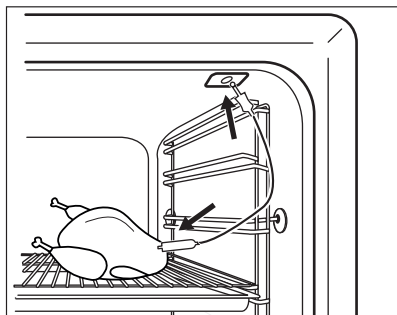


PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente la sonda térmica suministrada o los repuestos correctos.

- i** La sonda térmica debe permanecer introducida en la carne y en la toma durante el proceso de cocción.

1. Encienda el aparato.
2. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne.
3. Inserte la clavija de la sonda térmica en el conector de la parte superior de la cavidad.



La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica.

4. Toque $\wedge$ o $\vee$ en menos de 5 segundos para programar la temperatura interna.
5. Programe la función de calor y, si fuera necesario, su temperatura.

El aparato calcula una hora de fin aproximada. La hora de fin es diferente según las cantidades de alimentos, las temperaturas programadas del horno (mínimo 120° C) y los modos de funcionamiento. El aparato calcula la hora de fin en unos 30 minutos.

6. Para cambiar la temperatura interna, pulse Ⓢ .

Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, suena una señal. El aparato se apaga automáticamente.

7. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.
8. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la carne del horno.
9. Pulse Ⓢ para apagar el aparato.



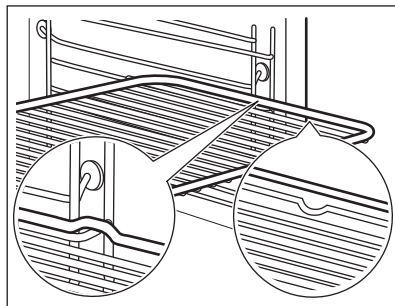
ADVERTENCIA!

La sonda térmica está caliente. Corre el riesgo de quemarse. Tenga cuidado al retirar la punta y el enchufe de la sonda térmica.

9.2 Inserción de los accesorios

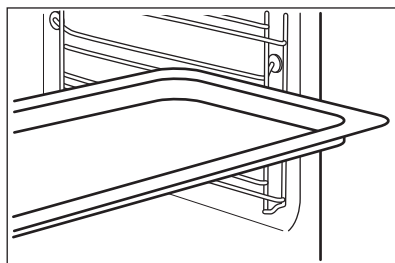
Parrilla:

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



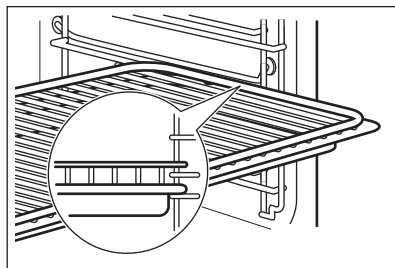
Bandeja honda:

Inserte la bandeja honda entre las guías de uno de los carriles.



Parrilla y bandeja honda juntas:

Posicione la bandeja honda entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima; asegúrese de que las hendiduras apunten hacia abajo.





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



Guarde las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para futuras consultas.

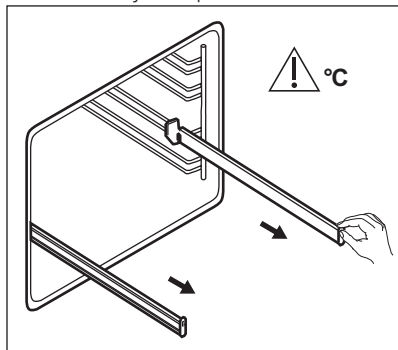
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.



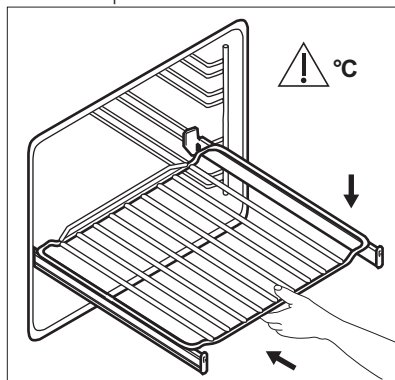
PRECAUCIÓN!

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

1. Saque los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.



2. Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el aparato.



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

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.

 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.

 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.

 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.



- 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



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 ON / OFF), 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 aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el aparato, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

10.8 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

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 Información general

- El aparato tiene cinco niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.
- La función Bóveda/Calor inferior a la temperatura predeterminada es idónea para hornear pan.

11.4 Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

11.5 Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

11.3 Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.

11.6 Tabla de horneado y asado

Repostería

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masas batidas	170	2	160	3 (1 y 4)	45 - 60	En molde de repostería

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comenta-rios
	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla		
Masa con mantequi-lla	170	2	160	3 (1 y 4)	20 - 30	En molde de repos-tería
Tarta de queso	170	1	165	2	60 - 80	En molde de repos-tería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana ¹⁾	170	2	160	1 (izquier-da y dere-cha)	80 - 100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una pa-rrilla
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	170	2	165	2 (izquier-da y dere-cha)	30 - 40	En molde de repos-tería de 26 cm
Bizcocho	170	2	160	2	50 - 60	En molde de repos-tería de 26 cm
Pastel de Navidad / Pastel de fruta ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	En molde de repos-tería de 20 cm
Pastel de ciruelas ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	En molde para pan
Pasteles pequeños: un nivel	170	3	150 - 160	3	20 - 30	En bandeja
Pasteles pequeños: dos niveles	-	-	150 - 160	2 y 4	25 - 35	En bandeja
Pasteles pequeños: tres niveles	-	-	150 - 160	1, 3 y 5	30 - 45	En bandeja

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Galletas / masa quebrada - un nivel	140	3	140 - 150	3	30 - 35	En bandeja
Galletas / masa quebrada - dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	En bandeja
Galletas / masa quebrada - tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	35 - 45	En bandeja
Merengues: un nivel	120	3	120	3	80 - 100	En bandeja
Merengues: dos niveles ¹⁾	-	-	120	2 y 4	80 - 100	En bandeja
Bollos ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	En bandeja
Bollos rellenos de crema - un nivel	190	3	170	3	25 - 35	En bandeja
Bollos rellenos de crema - dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	En bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	En molde de repostería de 24 cm

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Tarta Victoria	170	1	160	2 (izquierda y derecha)	50 - 60	En molde de repostería de 20 cm

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Pan y pizza

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan blanco ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Pan de centeno	190	1	180	1	30 - 45	En molde para pan
Panecillos ¹⁾	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería
Pizza ¹⁾	200 - 210	1	200 - 210	1	10 - 20	En una bandeja o bandeja honda
Bollitos ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	En bandeja

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pudin de pasta	200	2	180	2	40 - 50	En un molde
Pudin de verduras	200	2	175	2	45 - 60	En un molde

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comenta-rios
	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla		
Tartas sala-das ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	En un mol-de
Lasaña ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un mol-de
Canelo-nes ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un mol-de

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Carne

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comenta-rios
	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla		
Carne de res	200	2	190	2	50 - 70	En una pa-rrilla
Cerdo	180	2	180	2	90 - 120	En una pa-rrilla
Ternera	190	2	175	2	90 - 120	En una pa-rrilla
Rosbif po-co hecho	210	2	200	2	50 - 60	En una pa-rrilla
Rosbif en su punto	210	2	200	2	60 - 70	En una pa-rrilla
Rosbif muy hecho	210	2	200	2	70 - 75	En una pa-rrilla
Paletilla de cerdo	180	2	170	2	120 - 150	Con piel
Morcillo de cerdo	180	2	160	2	100 - 120	2 piezas
Cordero	190	2	175	2	110 - 130	Pata
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Entero
Pavo	180	2	160	2	210 - 240	Entero
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Entero
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Entero

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comenta-rios
	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla		
Conejo	190	2	175	2	60 - 80	En trozos
Liebre	190	2	175	2	150 - 200	En trozos
Faisán	190	2	175	2	90 - 120	Entero

Pescado

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comenta-rios
	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla		
Trucha / Pargo	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pesca-dos
Atún / Sal-món	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetes

11.7 Grill



Precaliente el horno vacío durante 3 minutos antes de cocinar.

Alimento	Cantidad		Tempera-tura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la pa-rrilla
	Piezas	Cantidad (kg)		1ª cara	2ª cara	
Filetes de solomillo	4	0.8	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Filetes de vacuno	4	0.6	máx.	10 - 12	6 - 8	4
Salchichas	8	-	máx.	12 - 15	10 - 12	4
Chuletas de cerdo	4	0.6	máx.	12 - 16	12 - 14	4
Pollo (cor-tado en 2)	2	1.0	máx.	30 - 35	25 - 30	4
Brochetas	4	-	máx.	10 - 15	10 - 12	4
Pechuga de pollo	4	0.4	máx.	12 - 15	12 - 14	4

Alimento	Cantidad		Tempera- tura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la pa- rrilla
	Piezas	Cantidad (kg)		1ª cara	2ª cara	
Hambur- guesa	6	0.6	máx.	20 - 30	-	4
Filete de pescado	4	0.4	máx.	12 - 14	10 - 12	4
Sándwi- ches tosta- dos	4 - 6	-	máx.	5 - 7	-	4
Tostadas	4 - 6	-	máx.	2 - 4	2 - 3	4

11.8 Grill + Turbo

Ternera

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif o filete, poco hecho ¹⁾	por cm de gro- sor	190 - 200	5 - 6	1 o 2
Rosbif o filete, al punto ¹⁾	por cm de gro- sor	180 - 190	6 - 8	1 ó 2
Rosbif o filete, muy hecho ¹⁾	por cm de gro- sor	170 - 180	8 - 10	1 ó 2

¹⁾ Precaliente el horno.

Cerdo

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Paletilla, cuello, ja- món asado	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ó 2
Chuletas, costillas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ó 2
Pastel de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ó 2
Codillo de cerdo (precocinado)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ó 2

Ternera

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada	1	160 - 180	90 - 120	1 ó 2

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Codillo de ternera	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ó 2

Cordero

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pierna de cordero, asado de cordero	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ó 2
Costillar de cordero	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 o 2

Aves

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

Pescado

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado entero hasta 1 Kg	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ó 2

11.9 Turbo Plus



Durante la cocción, abra únicamente la puerta del aparato cuando sea necesario.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pasta gratinada	190 - 200	45 - 55	2
Patatas gratinadas	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasaña	160 - 170	55 - 70	2
Canelones	170 - 190	65 - 75	2
Pudding de pan	150 - 160	75 - 90	2
Pudding de arroz	170 - 190	45 - 60	2
Tarta de manzana	150 - 160	75 - 85	2
Pan blanco	180 - 190	50 - 60	2

11.10 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

11.11 Descongelar

Alimento	Cantidad (kg)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
Pollo	1.0	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción.
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Trucha	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1.4	60	60	-

11.12 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/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 apagarlo.

11.13 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

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

11.14 Tabla de la sonda térmica

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Ternera asada	75 - 80
Codillo de ternera	85 - 90
Rosbif poco hecho	45 - 50
Rosbif en su punto	60 - 65
Rosbif muy hecho	70 - 75
Paletilla de cerdo	80 - 82
Morcillo de cerdo	75 - 80
Cordero	70 - 75
Pollo	98
Liebre	70 - 75
Trucha/Pargo	65 - 70
Atún/Salmón	65 - 70

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 aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor con la bandeja de grill.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.
- Seque el horno cuando la cavidad esté mojada después de usarlo.

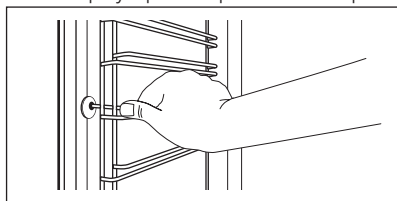
12.2 Aparatos de acero inoxidable o aluminio

- i** Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja o un trapo húmedos. Séquela con un paño suave. No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

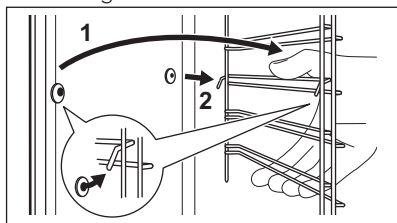
12.3 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

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.



Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

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

12.4 Pirólisis



PRECAUCIÓN!

Retire todos los accesorios y carriles telescópicos 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 y 30 min para un nivel de suciedad normal
Intensivo	2 h y 30 min para un nivel de suciedad alto

4. Toque **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.

12.5 Limpieza de la puerta del horno

La puerta del horno tiene cuatro paneles de cristal. Puede quitar los paneles de cristal internos para limpiarlos.



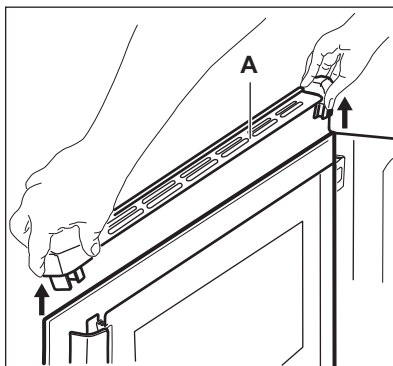
PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

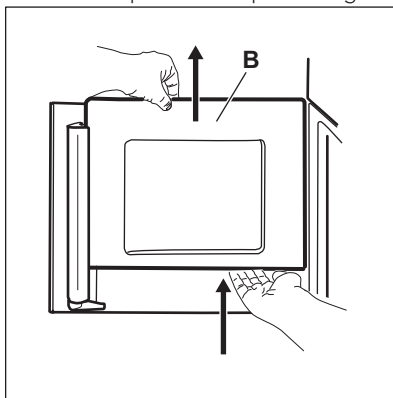


La dirección de apertura de la puerta depende del modelo del horno. La puerta se abre por el lado derecho en algunos modelos y por el lado izquierdo en otros.

1. Pulse los botones de los laterales del embellecedor de la puerta (A) de la cubierta superior y tire hacia arriba para extraerlo.



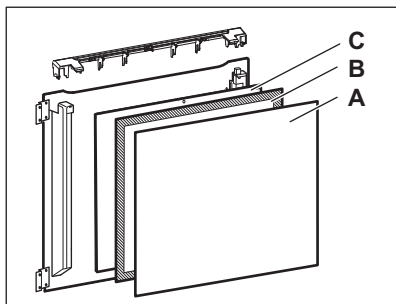
2. Sujete firmemente el cristal interior B con ambas manos y deslícelo hacia arriba para extraerlo de su posición inicial. Proceda de la misma forma con los demás paneles de cristal. Asegúrese de sujetar bien los cristales para evitar que se caigan.



3. Limpie la puerta con una esponja húmeda y séquela con un paño suave. No utilice estropajos de acero, ácidos ni productos de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar la superficie.

Una vez que la puerta esté limpia, instale los paneles de cristal siguiendo el orden inverso. Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A, B y C) en el orden correcto. El panel de cristal (C) tiene un pequeño punto en la parte superior, el panel central (B) tiene un marco decorativo. En ciertos modelos, el panel de cristal (A) tiene estampados serigráficos. En otros es transparente. La cara impresa debe mirar hacia el interior

de la puerta. Asegúrese después de la instalación de que la superficie del marco del panel no esté áspera cuando la toque.



12.6 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.



PRECAUCIÓN!

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

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

La bombilla trasera

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.

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.

Problema	Posible causa	Solución
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.
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.
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo".	El modo de demostración está activado.	Consulte "Ajustes básicos" en el capítulo "Uso diario".

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

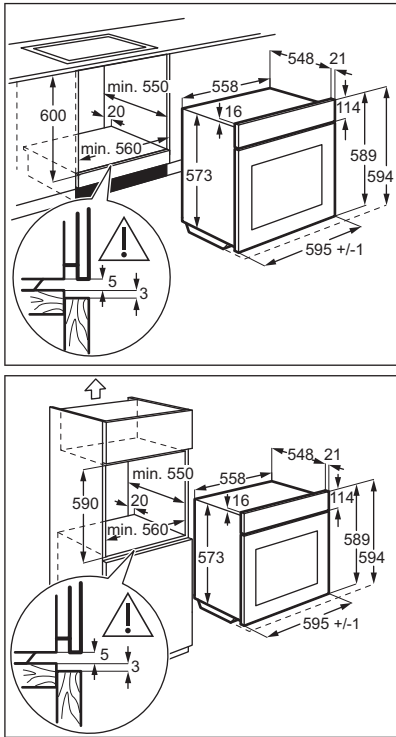
placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

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

14. INSTALACIÓN

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

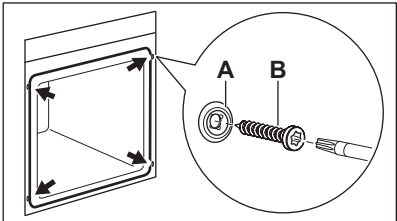
14.1 Empotrado



14.2 Fijación del aparato al mueble

- 1. Abra la puerta del aparato.
- 2. Fije el aparato al mueble.
- 3. Coloque los cuatro soportes distanciadores (A) en los orificios del

marco y apriete los cuatro tornillos (B) suministrados con el aparato.



14.3 Instalación eléctrica

 El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

14.4 Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe tener 2 cm más de longitud que los

cables de fase y neutro (cables azul y marrón).

15. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG	
Identificación del modelo	BPK742L21M BPK742R21M	
Índice de eficiencia energética	81.2	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de calor	Electricidad	
Volumen	72 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	BPK742L21M	35.8 kg
	BPK742R21M	35.6 kg

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 aparato 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 y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.

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.

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 Hora De Fin y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan automáticamente un 10% antes.

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. La pantalla muestra el indicador de calor residual o la temperatura.

Cocción con la bombilla apagada

Desactive la bombilla durante la cocción y actívela 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 se usa Turbo Plus, la bombilla se desactiva automáticamente tras 30 segundos.

Puede volver a activar 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



867340599-A-032017



AEG