

► BSE892330M
BSK892330M

ES Manual de instrucciones
Horno de vapor

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.....	22
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	23
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	26
10. CONSEJOS.....	26
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	52
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	56
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	59

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.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

- Respete siempre la distancia mínima entre 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 el panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

2.4 Cocción al vapor



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Pueden liberarse vapores.
 - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

2.5 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.

2.6 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.

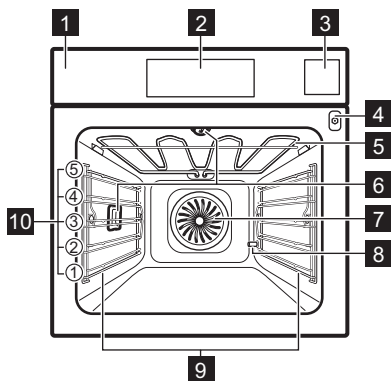
- Desconecte el aparato de la red.

- 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

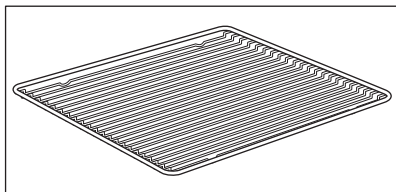
3.1 Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Compartimento de agua
- 4 Toma de la sonda térmica
- 5 Resistencia
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Tubo de salida de descalcificación
- 9 Carril de apoyo, extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

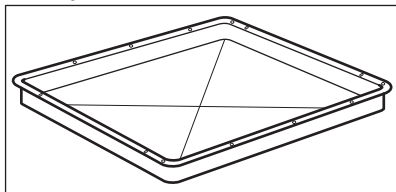
3.2 Accesorios

Parrilla



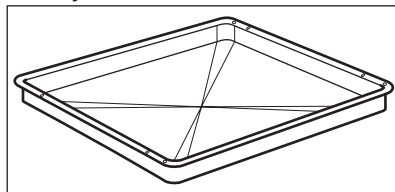
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja



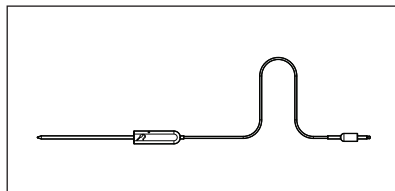
Para bizcochos y galletas.

Bandeja honda



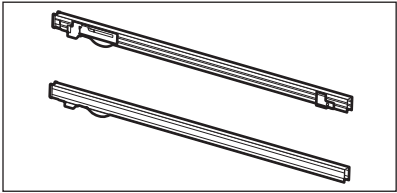
Para hornear y asar o como bandeja grasera.

Sonda térmica



Para medir la temperatura interior de los alimentos.

Carriles telescópicos

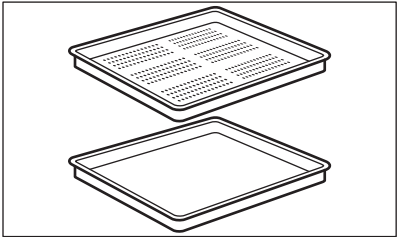


Para parrillas y bandejas.

Un recipiente para alimentos perforado y otro sin perforar.

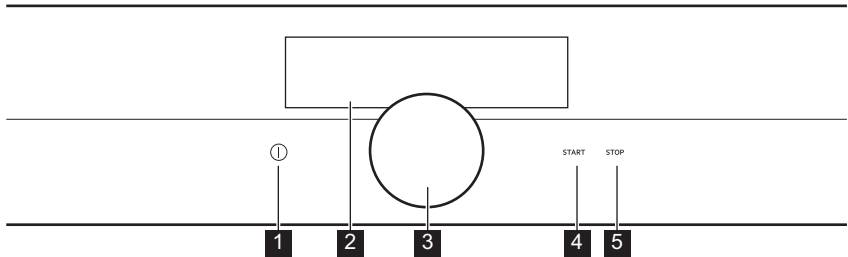
Los utensilios de cocción al vapor drenan el agua de condensación de los alimentos durante la cocción al vapor. Utilícelos para preparar verduras, pescado, pechugas de pollo. El ajuste no es adecuado para alimentos que deban remojar en agua, p. ej., arroz, polenta, pasta.

Utensilios de cocción al vapor



4. FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

4.1 Panel de control

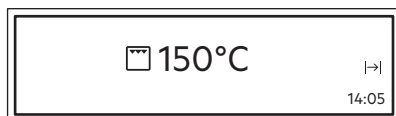


Función		Comentario
1	On / Off	Conecta y desconecta el aparato.
2	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del aparato.
3	Mando giratorio	Para ajustar los valores y desplazarse por el menú. Pulse ① para encender el aparato. Sostenga el mando giratorio para activar la pantalla de ajustes. Sostenga y gire 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.

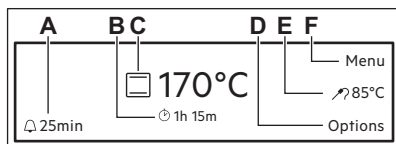
Función	Comentario
4 START	Para activar la función seleccionada.
5 STOP	Para desactivar la función seleccionada.

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 y carriles de apoyo extraíbles del horno.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.

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

5.2 Primera conexión

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

Tiene que ajustar el idioma, Brillo de la pantalla, Dureza agua y Hora.

5.3 Ajuste de la dureza del agua

En la tabla siguiente se muestra el rango de dureza del agua (dH) con el correspondiente depósito de calcio y la calidad del agua.

Dureza agua		Depósito de calcio (mmol/l)	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación del agua
Clase	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Blanda
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Semidura
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Dura
4	más de 21	más de 3,8	más de 150	Muy dura

Cuando la dureza del agua supere los valores de la tabla, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

1. Ponga la tira de cambio de 4 colores suministrada con los utensilios de cocción al vapor en el horno.
2. Coloque todas las zonas de reacción de la tira en el agua durante aproximadamente 1 segundo. No ponga la tira en agua corriente.
3. Agite la tira para eliminar el exceso de agua.
4. Espere 1 minuto y compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla. Los colores de las zonas de reacción continúan cambiando. No compruebe la dureza del agua después de transcurrido 1 minuto tras la prueba.

5. Ajuste la dureza del agua: menú: Ajustes básicos.

Tira de prueba	Dureza agua
	1
	2
	3
	4

Puede cambiar la dureza del agua en el menú: Ajustes básicos / Configuración / Dureza agua.

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.
	Función Yogur	Use esta función para preparar yogur. La luz de esta función está apagada.
	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.
	Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. También para gratinar y dorar.

Funciones de cocción: Estándar

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: Cocción convencional.
	Turbo + Inferior	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: Cocción convencional.
	Cocción convencional (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.

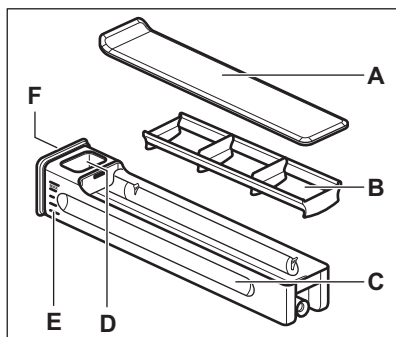
Función de cocción	Aplicación
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill + Ventilador	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. También para gratinar y dorar.
 Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 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.

Funciones de cocción: Vapor

Función de cocción	Aplicación
 Vapor Solo	Para cocinar al vapor verduras, guarniciones o pescado.
 Humedad Alta	La función es apropiada para cocinar platos delicados como natillas, flanes, terrinas y pescado.
 Humedad Media	La función es apropiada para cocinar carne guisada y estofada, así como para pan y masa de levadura dulce. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne está más tierna y jugosa y las masas de levadura tienen una superficie brillante y crujiente.
 Humedad Baja	La función es adecuada para carne, aves, platos al horno y guisos. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne está más tierna y jugosa con una superficie crujiente.

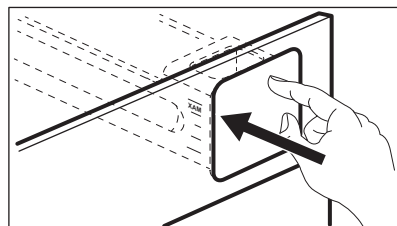
Función de cocción	Aplicación
 Regenerar con vapor	El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se seque la superficie. Proporciona calor de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato a la vez usando diferentes posiciones de bandeja.
 Modo de cocción al vacío	El nombre de función se refiere a un método de cocción en bolsas de plástico selladas al vacío a bajas temperaturas. Consulte la sección Cocción al vacío y el capítulo "Consejos" con las tablas de cocción para más información.
 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.
 Levantar masa	La acción humidificadora del vapor mejora y acelera el levantamiento de la masa, evitando que la superficie se seque y manteniendo la elasticidad de la masa.

Compartimento de agua



- A. Tapa
- B. Rompeolas
- C. Cuerpo del compartimento
- D. Orificio de llenado
- E. Escala
- F. Tecla delantera

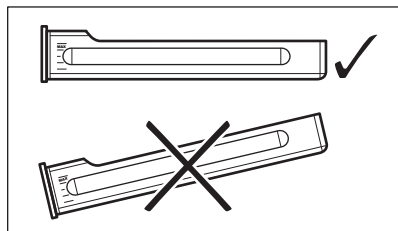
Puede retirar el compartimento de agua en el horno. Presiona suavemente la tecla delantera. Tras presionar el compartimento de agua, se extrae del horno.



Puede llenar el compartimento de agua de dos maneras:

- deje el compartimento de agua dentro del horno y llénelo con una jarra,
- extraiga el compartimento de agua del horno y llénelo con el grifo.

Cuando llene el compartimento de agua en el grifo, manténgalo en posición horizontal para no derramar agua.



Cuando viene el compartimento de agua, insértelo en la misma posición. Presione la tecla delantera hasta que el compartimento de agua esté dentro del horno.

Vacíe el compartimento de agua después de cada uso.



PRECAUCIÓN!

Mantenga el compartimento de agua alejado de superficies calientes.

Cocción al vapor

La tapa del compartimento de agua está en el panel de control.



ADVERTENCIA!

Use únicamente agua de grifo filtrada. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No coloque líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.

1. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo y extraerlo del horno.
2. Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel máximo (unos 950 ml). La reserva de agua es suficiente para unos 50 minutos. Utilice la escala del compartimento de agua.
3. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.



Limpie el compartimento de agua con un paño suave antes de insertarlo en el horno.

4. Encienda el horno.

5. Ajuste una función de cocción al vapor y la temperatura.
6. De ser necesario, ajuste la función:
Duración $\rightarrow$ | o: Hora de fin $\rightarrow$ |.
El primer vapor aparece transcurridos unos 2 minutos. Una señal avisa del momento en que el horno alcanza la temperatura programada.
Cuando el compartimento de agua se esté vaciando, suena una señal y es necesario rellenar el compartimento de agua para continuar con la cocción al vapor como se ha descrito anteriormente.
La señal se emite cuando finaliza el tiempo de cocción.
7. Apague el horno.
8. Vacíe el compartimento de agua después de cada cocción al vapor.



PRECAUCIÓN!

El horno está caliente. Corre el riesgo de quemarse. Tenga cuidado cuando vacíe el compartimento de agua.

9. Tras la cocción al vapor, éste puede condensarse en la base de la cavidad. Seque siempre la base de la cavidad cuando el horno esté frío.
Deje que el horno se seque completamente con la puerta abierta. Para acelerar el secado puede cerrar la puerta y calentar el horno con la función: Turbo a 150°C durante aproximadamente 15 minutos.



Al final de un ciclo de cocción al vapor, el ventilador de enfriamiento funciona a mayor velocidad para evacuar el vapor.

Modo de cocción al vacío

- Sin pérdidas evaporadas de sabores volátiles ni humedad, los alimentos conservan todo su aroma
- Textura tierna de carnes y pescados.
- Los alimentos conservan todas las vitaminas y minerales.
- Se necesitan menos especias puesto que el alimento conserva su sabor natural.

- Mejor flujo de trabajo, ya que no es necesario preparar y servir los alimentos al mismo tiempo y en el mismo lugar.
- La cocción a baja temperatura minimiza el riesgo de cocinar en exceso.
- Partir el alimento facilita su sujeción.

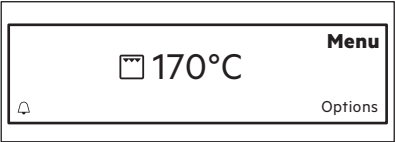
Preparación del alimento

1. Limpie y corte los ingredientes.
2. Sazone los ingredientes.
3. Introduzca los ingredientes en bolsas de vacío adecuadas.
4. Selle la bolsa al vacío para asegurarse de quitar el máximo aire posible.
5. El almacenamiento en frío de las bolsas es obligatorio en caso de que el procedimiento de cocción no se realice inmediatamente.
6. Continúe con la función Modo de cocción al vacío siguiendo las indicaciones aplicables de la tabla de cocción para el tipo de alimento o la receta de cocina asistida en cuestión.
7. Abra la bolsa y sirva.
8. Opcionalmente, acabe el alimento con un dorado o gratinado final, por ejemplo, la carne para lograr un agradable crujiente y el típico sabor del asado.



Cocinar con esta función hace que quede agua residual en las bolsas de vacío y en la cámara. Después del proceso de cocción, abra cuidadosamente la puerta para evitar que el agua caiga en el mueble. Utilice un plato y una toalla para extraer las bolsas de vacío. Seque la puerta, el colector de gotas de agua de la parte inferior y la cámara con un paño suave o una esponja. Deje que el horno se seque completamente con la puerta abierta. Para acelerar el secado puede calentar el horno con aire caliente a 150 °C durante aproximadamente 15 minutos.

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
Limpieza vapor	Procedimiento para limpiar el aparato cuando tiene suciedad leve y no se ha quemado varias veces.
Limpieza a vapor Plus	Procedimiento para limpiar suciedad difícil con ayuda de un limpiador para hornos.
Descalcificación	Procedimiento para limpiar el circuito de generación de restos de cal.

Submenú	Descripción
Aclarado	Procedimiento para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

Submenú para: Ajustes básicos

Submenú	Descripción
Bloqueo niños	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.

Submenú	Descripción
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.
Dureza agua	Ajusta la dureza del agua.

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
	Filete de solomillo
	Carne de res hervida
	Pastel De Carne
	Carne escandinava

Carne		
Cerdo	Lomo	Fresco
		Ahumado
	Asado	
	Jamón	Asado
		Al vapor
	Codillo, precocinado	
Ternera	Costillas	
	Salchichas	
	Lomo	
Cordero	Asado	
	Codillo	
	Lomo	
	Pata	

Carne		
Carne de ca- za	Corzo	Lomo
		Pierna
	Liebre	Lomo
		Pata

Aves		
Pollo	Entero	
	Medio lleno	
	Pechuga	Al vapor
		Cocción al vacío
	Patas	
	Alitas	
Pato	Entero:	
	Pechuga	
Ganso		
Pavo	Entero:	
	Pechuga	

Pescado		
Pescado En- tero	Peq	Asado
		Al vapor
	Medio	Asado
		Al vapor
	Grande	Asado
		Al vapor
Filetes	Delgado	Al vapor
		Cocción al vacío
	Grueso	Al vapor
		Cocción al vacío

Pescado	
Pescado al horno	
Barritas de pescado	

Marisco	
Gambas	Al vapor
	Cocción al vacío
Mejillones	Al vapor
	Cocción al vacío
Vieiras	

Categoría alimento: Guarn/Platos horno

Platos		
Guarnicio- nes	Patatas Fresco	Al vapor
		Cocción al vacío
	Patatas Congelados	Patatas fritas
		Croquetas
		Porciones
		Patatas asa- das con ce- bolla
	Arroz	
	Pasta, fresca	
	Polenta	
	Bollitos	Bollitos de pan
		Bolitas de patata
		Bollitos de levadura

Platos	
Platos al horno	Lasaña
	Patatas gratinadas
	Gratén de pasta
	Verduras al gratén
	Cazuela, salado
	Cazuela, verduras
Legumbres y granos	
Terrinas	
Huevos	Pasados por agua
	Medio
	Duros
	Huevos al horno

Categoría alimento: Horneado salado

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

Plato		
Pan	Fresco	Baguette
		Chapata
		Pan blanco
		Pan negro
		Pan de centeno
		Pan de semillas
	Congelados	Pan sin levadura
		Bizcocho de frutos secos
Rollitos	Precocinados	Baguette
		Pan
	Fresco	
		Congelados
	Precocinados	

Categoría alimento: Postres / horneado

Plato	
Pastel en molde	Tarta de almendras
	Pastel de manzana
	Tarta de queso
	Tarta de manzana, cubierta
	Base de masa quebrada
	Base de bizcocho
	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

Plato	
Hojalritos	Pastelillos
	Buñuelos De Crema
	Bollos Rellenos De Crema
	Mostachones De Almendra
	Magdalenas
	Masa quebrada
	Pastas de hojaldre
	Galletas de masa quebrada
Flanes	
Natillas	
Cazuela, dulce	
Bollitos dulces	

Categoría alimento: Verduras

Plato	
Alcachofas	Al vapor
	Cocción al vacío
Espárragos, verdes	Al vapor
	Cocción al vacío
Espárragos, blancos	Al vapor
	Cocción al vacío
Remolacha	
Salsifí negro	
Brécol	Cogollos
	Entero

Plato	
Coles de Bruselas	
Apio nabo	
Zanahorias	Al vapor
	Cocción al vacío
Coliflor	Cogollos
	Entero
Apio	Al vapor
	Cocción al vacío
Raíces de apio	
Calabacín en rodajas	Al vapor
	Cocción al vacío
Berenjena	Al vapor
	Cocción al vacío
Hinojo	Al vapor
	Cocción al vacío
Judías verdes	
Puerro, aros	Al vapor
	Cocción al vacío
Setas laminadas	
Guisantes	
Pimiento	Al vapor
	Cocción al vacío
Calabaza	
Repollo	
Espinacas frescas	
Tomates	

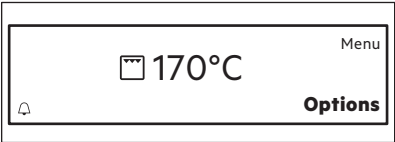
Categoría de alimento: Frutas

Plato	
Manzanas	
Mangos	

Plato
Nectarinas
Melocotones
Peras
Piña

Plato
Ciruelas

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. Encendido / Apagado
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.

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⁾

función de reloj		Aplicación
	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⁾
	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.

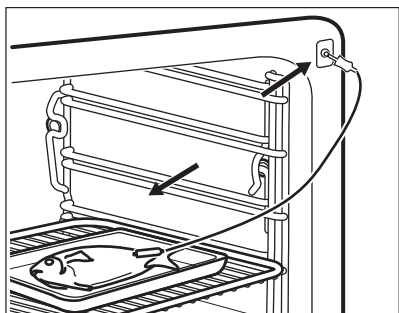
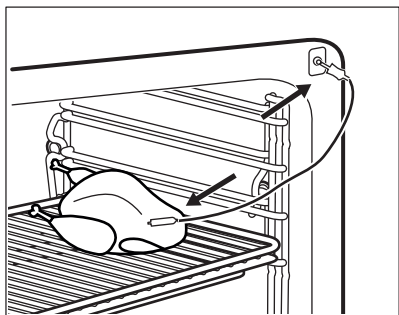
- Utilice los ajustes de temperatura de la sonda térmica recomendados.

 **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.



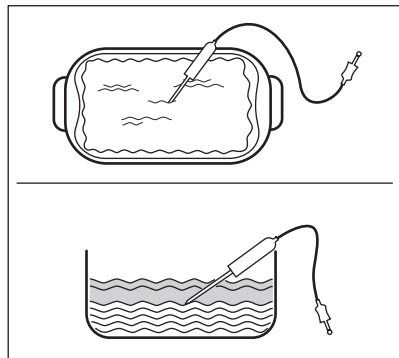
ADVERTENCIA!

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

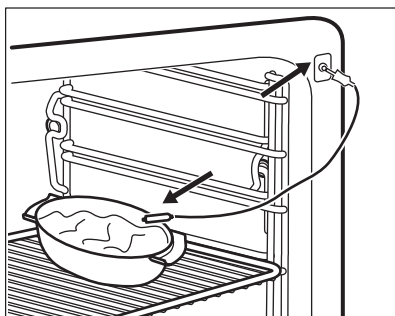
Categoría de alimento: estofado

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.

- 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

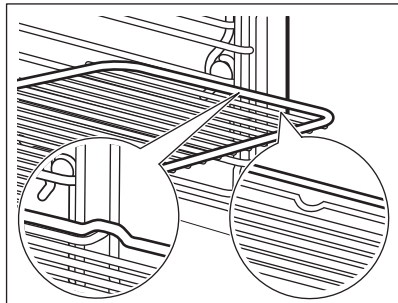
Puede cambiar la temperatura interior y la del horno en cualquier momento durante la cocción.

- Seleccione  en la pantalla.
- Gire el mando giratorio para cambiar la temperatura.
- Pulse para confirmar.

8.2 Inserción de los accesorios

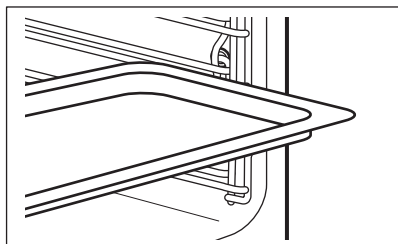
Parrilla:

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



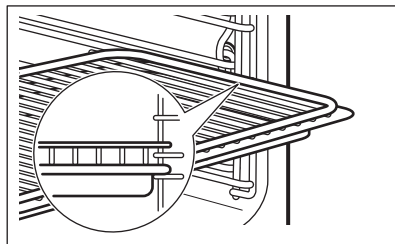
Bandeja/ Bandeja honda:

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.



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!

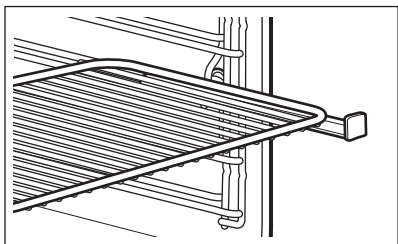
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

Parrilla:

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

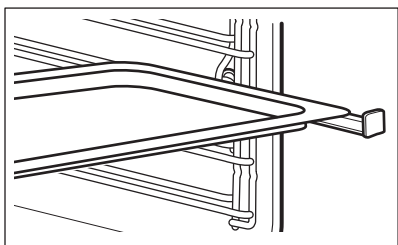


El marco exterior realizado de la parrilla es un dispositivo especial contra el deslizamiento de los recipientes.



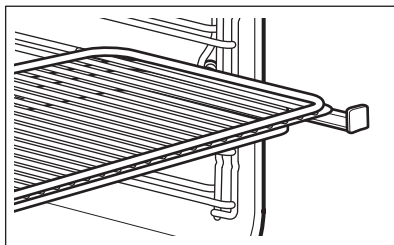
Bandeja honda:

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 - 230	5.5



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.

Descongelar

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato. No tape la comida, porque puede prolongar el tiempo de descongelación. Use el primer nivel.

10.3 Modo de cocción al vacío

Esta función utiliza temperaturas de cocción más bajas de lo habitual.

Recomendaciones Modo de cocción al vacío

Utilice alimentos crudos frescos y de alta calidad. Limpie siempre el alimento antes de cocinarlo. Tenga máximo cuidado cuando utilice huevos crudos.

Las bajas temperaturas solo son adecuadas para los tipos de alimento que pueden comerse crudos.

No cocine el alimento durante mucho tiempo si utiliza una temperatura inferior a 60 °C.

Haga hervir los ingredientes que contengan alcohol antes de envasarlos al vacío.

Introduzca las bolsas de vacío en la rejilla lado a lado.

Puede mantener el alimento cocinado en el frigorífico 2 – 3 días. Enfríe rápido el alimento (utilizando un baño de hielo).

No utilice esta función para recalentar restos de comida.

Envasado al vacío

Utilice exclusivamente las bolsas de vacío y el sellador de vacío de cámara recomendados para la cocción al vacío. Solo este tipo de sellador puede hacer el vacío en líquidos envasados.

No reutilice las bolsas.

Para conseguir un resultado más rápido y mejor, ajuste el nivel de vacío más elevado.

Para garantizar un cierre seguro de la bolsa, asegúrese de que el área que se sella esté limpia.

Asegúrese de que los bordes del lado interior de la bolsa de vacío están limpios antes de realizar el sellado.

10.4 Modo de cocción al vacío: Carne

Use solo carne deshuesada para no perforar las bolsas de vacío.

Para que los filetes de ave tengan mejor sabor, fríalos del lado de la piel antes del envasado al vacío.

Use el tercer nivel.

Carne De Res

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Solomillo de res, al punto, 4 cm, 0,8 kg	60	110 - 120

Alimento	Tempe- ratura (°C)	Tiempo (min)
Solomillo muy he- cho, 4 cm, 0,8 kg	65	90 - 100
Solomillo de ter- nera, al punto, 4 cm, 0,8 kg	60	110 - 120
Solomillo de Ter- nera muy hecho, 4 cm, 0,8 kg	65	90 - 100

Caza/cordero

Alimento	Tem- peratu- ra (°C)	Tiempo (min)
Cordero poco he- cho, 3 cm, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190
Cordero al punto, 3 cm, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115
Jabalí, 3 cm, 0,6 - 0,65 kg	90	60 - 70
Conejo, 1,5 cm, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60

Aves

Alimento	Tem- pera- tura (°C)	Tiempo (min)
Pechuga de pollo, 3 cm, 0,75 kg	70	70 - 80
Pechuga de pato, 2 cm, 0,9 kg	60	140 - 160
Pechuga de pavo, 2 cm, 0,8 kg	70	75 - 85

10.5 Modo de cocción al vacío:
Pescado y marisco

Seque los filetes de pescado con papel de cocina antes de colocarlos en la bolsa de vacío.

Añada un vaso de agua a la bolsa cuando cocine mejillones.

Use el tercer nivel.

Alimento	Grosor de los ali- mentos	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Filete de besugo, 0,5 kg	4 filetes de 1 cm	70	25
Filete de lubina, 0,5 kg	4 filetes de 1 cm	70	25
Bacalao, 0,65 kg	2 filetes de 2 cm	65	70 - 75
Vieiras, 0,65 kg	tamaño grande	60	100 - 110
Mejillones con concha, 1 kg		95	20 - 25
Gambas peladas, 0,5 kg	tamaño grande	75	26 - 30
Pulpo, 1 kg		85	100 - 110
Filete de trucha, 0,65 kg ¹⁾	2 filetes de 1,5 cm	65	55 - 65

Alimento	Grosor de los alimentos	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Filete de salmón, 0,8 kg ¹⁾	3 cm	65	100 - 110

1) Para evitar la pérdida de proteínas, remoje el pescado en una solución con sal al 10 % (100 g de sal en un 1 litro de agua) durante 30 min y seque después con papel absorbente antes de colocarlo en la bolsa de vacío.

10.6 Modo de cocción al vacío:
Verdura

- Pele las verduras cuando sea necesario.
 - Algunas verduras pueden cambiar su color cuando se pelan y cocinan al vacío. Para obtener mejores
- resultados, cocine los alimentos inmediatamente después de prepararlos.

 - Para mantener el color de las alcachofas, colóquelas en agua con zumo de limón después de limpiarlas y cortarlas.

Alimento	Grosor de los alimentos	Cantidad de alimento para 4 personas (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Espárrago, verde	entero	700 - 800	90	40 - 50	3
Espárrago, blanco	entero	700 - 800	90	50 - 60	3
Calabacín	rodajas de 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	3
Puerros	aros o tiras	600 - 700	95	40 - 45	3
Berenjena	rodajas de 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	3
Calabaza	piezas de 2 cm de grosor	700 - 800	90	25 - 30	3
Pimienta	tiras o gajos	700 - 800	95	35 - 40	3
Apio	aros de 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	3
Zanahorias	rodajas de 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Raíces de apio	rodajas de 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	3
Hinojo	rodajas de 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Patatas	rodajas de 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	3
Corazones de alcachofa	cortar en gajos	400 - 600	95	45 - 55	3

10.7 Modo de cocción al vacío: Frutas y dulces

- Pele las frutas y quite las semillas y los corazones cuando sea necesario
- Para mantener el color de las manzanas y las peras, colóquelas en

agua con zumo de limón después de limpiarlas y cortarlas.

- Para obtener mejores resultados, cocine los alimentos inmediatamente después de prepararlos.

Alimento	Grosor de los alimentos	Cantidad de alimento para 4 personas (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Melocotón	cortar en mitades	4 frutas	90	20 - 25	3
Ciruela	cortar en mitades	600 g	90	10 - 15	3
Mango	cortar en dados de unos 2 x 2 cm	2 frutas	90	10 - 15	3
Nectarina	cortar en mitades	4 frutas	90	20 - 25	3
Piña	rodajas de 1 cm	600 g	90	20 - 25	3
Manzana	cortar en gajos	4 frutas	95	25 - 30	3
Pera	cortar en mitades	4 frutas	95	15 - 30	3
Crema de vainilla	350 g en cada bolsa	700 g	85	20 - 22	3

10.8 Cocción al vapor

Utilice solamente utensilios de cocina resistentes al calor y la corrosión o de acero cromado.

Cuando cocine en más de un nivel, asegúrese de dejar distancia entre los estantes para que circule el vapor.

Inicie la cocción con el horno frío, salvo que en la tabla siguiente se recomiende el precalentamiento.

10.9 Vapor Solo



ADVERTENCIA!

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno cuando la función esté activada. Pueden liberarse vapores.

Esterilización

Con esta función puede esterilizar recipientes (por ejemplo, biberones).

Coloque los recipientes limpios boca abajo en el centro de la parrilla en la primera posición.

Llene el compartimento con la cantidad máxima de agua y seleccione una duración de 40 minutos.

Cocinar

Esta función sirve para preparar todo tipo de alimentos, frescos y congelados. Puede usarla para cocinar, calentar, descongelar, escalfar o hervir ligeramente verdura, carne, pescado, pasta, arroz, sémola y huevos.

Puede preparar un menú completo de una sola vez. Cocine juntos platos con tiempos de cocción similares. Utilice la cantidad de agua más grande necesaria cuando cocine varios platos a la vez.

Use el segundo nivel.

Ajuste la temperatura a 99 °C salvo que en la tabla siguiente se recomiende un valor diferente.

Verduras

Alimento	Tiempo (min)
Tomates pelados	10
Brécol, en cogollos ¹⁾	13 - 15
Verduras blanqueadas	15
Setas laminadas	15 - 20
Pimientos, tiras	15 - 20
Espinacas frescas	15 - 20
Espárragos, verdes	15 - 25
Berenjenas	15 - 25
Calabacín en rodajas	15 - 25
Calabaza, dados	15 - 25
Tomates	15 - 25
Judías blanqueadas	20 - 25
Canónigos, ramitos	20 - 25
Repollo	20 - 25
Apio, en dados	20 - 30
Puerro, aros	20 - 30
Guisantes	20 - 30
Arvejas (pimientos kai-ser)	20 - 30
Batatas	20 - 30
Espárragos, blancos	25 - 35
Coles de Bruselas	25 - 35
Zanahorias	25 - 35
Coliflor, en cogollos	25 - 35
Hinojo	25 - 35
Colinabo, tiras	25 - 35
Alubias blancas	25 - 35
Brécol, entero	30 - 40
Maíz dulce en mazorca	30 - 40
Salsifí negro	35 - 45

Alimento	Tiempo (min)
Coliflor, entera	35 - 45
Judías verdes	35 - 45
Repollo blanco o rojo, tiras	40 - 45
Alcachofas	50 - 60
Legumbres secas, en remojo (proporción agua/legumbres 2:1)	55 - 65
Chucrut	60 - 90
Remolacha	70 - 90

¹⁾ Precaliente el horno 5 minutos.

Guarniciones / acompañamientos

Alimento	Tiempo (min)
Cuscús (proporción agua/cuscús 1:1)	15 - 20
Tallarines frescos	15 - 25
Suflé de sémola (proporción leche/sémola 3,5:1)	20 - 25
Lentejas rojas (proporción agua/lentejas 1:1)	20 - 30
Spaetzle	25 - 30
Bulgur (proporción agua/bulgur 1:1)	25 - 35
Bollitos de levadura	25 - 35
Arroz aromático (proporción agua/arroz 1:1)	30 - 35
Patatas asadas, en cuartos	35 - 45
Bollitos de pan	35 - 45
Bolitas de patata	35 - 45
Arroz (proporción agua/arroz 1:1) ¹⁾	35 - 45
Polenta (relación de líquido 3:1)	40 - 50

Alimento	Tiempo (min)
Arroz con leche (proporción leche/arroz 2,5:1)	40 - 55
Patatas sin pelar, hechas al punto	45 - 55
Lentejas, marrones y verdes (proporción agua/lentejas 2:1)	55 - 60

1) La proporción de agua y arroz puede cambiar según el tipo de arroz.

Frutas

Alimento	Tiempo (min)
Manzanas en rodajas	10 - 15
Bayas calientes	10 - 15
Chocolate fundido	10 - 20
Compota de frutas	20 - 25

Pescado

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Filete de lenguado	80	15
Gambas, frescas	85	20 - 25
Mejillones	99	20 - 30
Filetes de salmón	85	20 - 30
Trucha 0,25 kg	85	20 - 30
Gambas, congeladas	85	30 - 40
Trucha asalmonada 1 kg	85	40 - 45

Carne

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Salchichas Finas	80	15 - 20
Salchicha de ternera de Baviera (salchicha blanca)	80	20 - 30
Salchicha Viena	80	20 - 30
Pechuga de pollo pochada	90	25 - 35
Jamón cocido, 1 kg	99	55 - 65
Pollo, pochado 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Lomo de cerdo ahumado, escalfado	90	70 - 90
Redondo de ternera/cerdo 0,8 - 1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz (carne de res hervida)	99	110 - 120

Huevos

Alimento	Tiempo (min)
Huevos pasados por agua	10 - 11
Huevos cocidos	12 - 13
Huevos duros	18 - 21

- Ajuste la función: Grill + Ventilador para asar carne.
- Agregue las verduras y guarniciones preparadas.
- Enfríe el horno hasta una temperatura aproximada de 90 °C. Puede abrir la puerta del horno hasta la primera posición durante unos 15 minutos.
- Ajuste la función: Vapor Solo. Cocine todos los platos juntos hasta que estén listos.

10.10 Grill + Ventilador y Vapor Solo combinados

Puede combinar estas funciones para cocinar carne, verduras y guarniciones de una vez.

Alimento	Grill + Ventilador (primer paso: cocinar la carne)			Vapor Solo (segundo paso: añadir las verduras)		
	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif, 1 kg Coles de Bruselas, polenta	180	60 - 70	carne: 1	99	40 - 50	carne: 1 verduras: 3
Cerdo asado 1 kg, Patatas, verduras, salsas	180	60 - 70	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 verduras: 3
Ternera asada, 1 kg Arroz, verdura	180	50 - 60	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 verduras: 3

10.11 Humedad Baja

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Cerdo asado, 1.000 g	160 - 180	90 - 100	2
Rosbif, 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Ternera asada, 1.000 g	180	80 - 90	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel de carne, sin cocinar, 500 g	180	30 - 40	2
Redondo ahumado de cerdo, 600 - 1.000 g (poner en remojo 2 horas)	160 - 180	60 - 70	2
Pollo, 1.000 g	180 - 210	50 - 60	2
Pato, 1.500 - 2.000 g	180	70 - 90	2
Ganso, 3.000 g	170	130 - 170	1
Patatas gratinadas	160 - 170	50 - 60	2
Gratén de pasta	170 - 190	40 - 50	2
Lasaña	170 - 180	45 - 55	2
Distintos tipos de pan 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Pan/Rollitos	180 - 210	25 - 35	2
Panecillos precocidos	200	15 - 20	2
Baguettes precocidas, 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Baguettes precocidas, 40 - 50 g, congeladas	200	25 - 35	2

10.12 Cocción - Humedad - Humedad Alta

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Natillas / flan en recipientes individuales ¹⁾	90	35 - 45	2
Huevos al horno ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Terrinas ¹⁾	90	40 - 50	2
Filete fino de pescado	85	15 - 25	2
Filete grueso de pescado	90	25 - 35	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado pequeño hasta 0,35 kg	90	20 - 30	2
Pescado entero hasta 1 kg	90	30 - 40	2
Bollitos al horno	120 - 130	40 - 50	2

1) Continuar durante otra media hora con la puerta cerrada.

10.13 Cocción - Humedad - Humedad Media

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Distintos tipos de pan, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	2
Pan/Rollitos	180 - 200	25 - 35	2
Pan dulce	160 - 170	30 - 45	2
Productos de pastelería dulces con masa de levadura	170 - 180	20 - 35	2
Platos al horno dulces	160 - 180	45 - 60	2
Carne estofada/ guisada	140 - 150	100 - 140	2
Costillas	140 - 150	75 - 100	2
Filete de pescado asado	170 - 180	25 - 40	2
Pescado asado	170 - 180	35 - 45	2

10.14 Regenerar con vapor

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Platos únicos	110	10 - 15	2
Pasta	110	10 - 15	2
Arroz	110	10 - 15	2
Bollitos	110	15 - 25	2

10.15 Función Yogur

Con esta función puede preparar yogur.

Mezcle 0,25 kg de yogur con 1 l de leche. Llene los vasitos de yogur.

Si utiliza leche cruda, hiérvala primero y déjela enfriar a 40 °C.

Use el segundo nivel.
Ajuste la temperatura a 42 °C.

Alimento	Tiempo (h)
Yogur cremoso	5 - 6
Yogur espeso	7 - 8

10.16 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.

10.17 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 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.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	Hay demasiado líquido en la mezcla.	Utilice menos líquido. Observe los tiempos de mezcla, sobre todo al utilizar robots de cocina.
	La 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.

10.18 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	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Masa brisé - bizcocho	Turbo	150 - 170	20 - 25	2
Tarta de queso	Cocción convencional	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	Cocción convencional	170 - 190	30 - 40	3
Pan de Navidad	Cocción convencional	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pan (pan de centeno): 1. Primeros 20 minutos: 2. Después, reduzca a:	Cocción convencional	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Buñuelos / Bollos rellenos de crema	Cocción convencional	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Brazo de gitano	Cocción convencional	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Pastel de azúcar (seco)	Turbo	150 - 160	20 - 40	3
Pastel de almendra con mantequilla / Pasteles de azúcar	Cocción convencional	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Tartas de frutas	Cocción convencional	180	35 - 55	3
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones (por ej. requesón, crema, natillas)	Cocción convencional	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	15 - 25	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
Rollitos	Cocción convencional	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Precaliente el horno.

10.19 Gratinados y horneados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Gratén de pasta	Cocción convencional	180 - 200	45 - 60	1
Lasaña	Cocción convencional	180 - 200	25 - 40	1
Verduras al gratén ¹⁾	Grill + Ventilador	170 - 190	15 - 35	1
Baguetes con queso fundido	Turbo	160 - 170	15 - 30	1

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Arroz con leche	Cocción convencional	180 - 200	40 - 60	1
Pescado al horno	Cocción convencional	180 - 200	30 - 60	1
Verduras rellenas	Turbo	160 - 170	30 - 60	1

1) Precaliente el horno.

10.20 Turbo Plus

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pasta gratinada	210 - 220	45 - 60	3
Pudding de pan	200 - 210	45 - 60	3
Pudding de arroz	200 - 210	45 - 60	3

10.21 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.

10.22 Horneado crujiente con Turbo + Inferior

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza (fina)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan sin levadura	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pierogi	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

- 1) Precaliente el horno.
2) Utilice una bandeja honda.

10.23 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.

10.24 Asados

Carne De Res

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Carne asada	1 - 1.5	Cocción convencional	230	120 - 150
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	150 - 170	90 - 120
Chuletas / Costillas	1 - 1.5	Grill + Ventilador	170 - 190	30 - 60
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	Grill + Ventilador	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Lomo de corzo	1.5 - 2	Cocción convencional	180 - 200	60 - 90
Pierna de corzo	1.5 - 2	Cocción convencional	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	40 - 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	Grill + Ventilador	180 - 200	30 - 50

10.25 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

10.26 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	190 - 210	15 - 25	3
Patatas fritas gruesas	190 - 210	20 - 30	3
Porciones/Croquetas	190 - 210	20 - 40	3
Patatas Asadas Con Cebolla	210 - 230	20 - 30	3
Lasaña / Canelones frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasaña / Canelones congelados	160 - 180	40 - 60	2
Queso gratinado al horno	170 - 190	20 - 30	3
Alitas De Pollo	180 - 200	40 - 50	2

Platos preparados congelados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada	Cocción convencional	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	3
Patatas fritas ¹⁾ (300 - 600 g)	Cocción convencional o Grill + Ventilador	200 - 220	según las indicaciones del fabricante	3
Baguettes	Cocción convencional	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	3
Tartas de frutas	Cocción convencional	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	3

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

10.27 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

10.28 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.

10.29 Secar

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

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

Verduras

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

Fruta

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

10.30 Pan

Se recomienda no precalentar.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan Blanco	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Chapata	200 - 220	35 - 45	2
Pan De Centeno	170 - 190	50 - 70	2
Pan negro	170 - 190	50 - 70	2
Pan de semillas	170 - 190	40 - 60	2
Pan/Rollitos	190 - 210	20 - 35	2

10.31 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
Pato (pechuga)	60	65	70

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

Estofados - Verduras precocina- das	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

10.32 Información para los institutos de pruebas

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

Horneado en un solo nivel. Horneado en moldes

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

Horneado en un solo nivel. Galletas

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

¹⁾ Precaliente el horno.

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

10.33 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

Pruebas para la función: Humedad Alta.

Alimento	Contenedor (Gastronorm)	Cantidad (g)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Brécol ¹⁾	1 x 2/3 perforado	300	3	99	13 - 15	Coloque la bandeja en la primera posición.
Brécol ¹⁾	2 x 2/3 perforado	2 x 300	2 y 4	99	13 - 15	Coloque la bandeja en la primera posición.
Brécol ¹⁾	1 x 2/3 perforado	máx.	3	99	15 - 18	Coloque la bandeja en la primera posición.
Guisantes congelados	2 x 2/3 perforado	2 x 1500	2 y 4	99	Hasta que la temperatura en el punto más frío alcance 85 °C.	Coloque la bandeja en la primera posición.

1) Precaliente el horno 5 minutos.

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.

Para limpiar el lado inferior en caso de restos de cal, use unas gotas de vinagre.

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 Productos de limpieza recomendados

No utilice esponjas abrasivas ni detergentes agresivos. Puede dañar el esmalte y las partes de acero inoxidable.

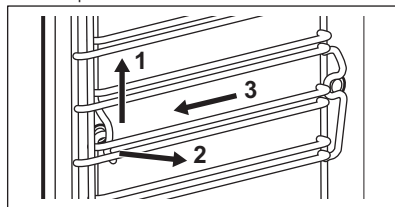
Puede comprar nuestros productos en www.aeg.com/shop y en los mejores comercios.

11.3 Extracción de los carriles de apoyo

Antes del mantenimiento, asegúrese de que el horno está totalmente frío. Corre el riesgo de quemarse.

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

1. Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera de la suspensión delantera.



2. Tire del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared.
3. Extraiga los soportes de la suspensión posterior.

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

11.4 Limpieza vapor

Quite manualmente toda la suciedad que pueda.

Retire los accesorios y el carril de apoyo para limpiar las paredes laterales.

Las funciones de limpieza de vapor permiten la limpieza a vapor del interior del horno.

Antes de iniciar el procedimiento de limpieza, asegúrese de que el horno está frío.

Cuando la función de limpieza al vapor funciona, la luz está apagada.

1. Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo.
2. Elija la función de limpieza vapor en el menú: Limpieza.

Limpieza vapor - la duración de la función es de unos 30 minutos.

- a) Active la función.
- b) Cuando el programa llegue a su fin, sonará una señal.
- c) Presione el mando giratorio para desactivar la señal.

Limpieza a vapor Plus - la duración de la función es de unos 75 minutos.

- a) Pulverice uniformemente un detergente adecuado en el

interior del horno, tanto en el esmalte como en el acero.

- b) Active la función.
La primera parte del programa termina tras 50 minutos.
- c) Limpie el interior del horno con una esponja de superficie no abrasiva. Puede utilizar agua templada o detergente para horno.
- d) Empiece la parte final del procedimiento. La duración de esta fase es de unos 25 minutos.

3. Limpie el interior del horno con una esponja no abrasiva. Puede utilizar agua templada.

4. Elimine el agua restante del compartimento de agua.

Después de limpiar, deje abierta la puerta del horno durante aproximadamente 1 hora. Espere hasta que el horno esté seco. Para acelerar el secado puede calentar el horno con aire caliente a 150 °C durante aproximadamente 15 minutos. Puede obtener resultados máximos de la función de limpieza si limpia manualmente el horno inmediatamente después de que termine la función.

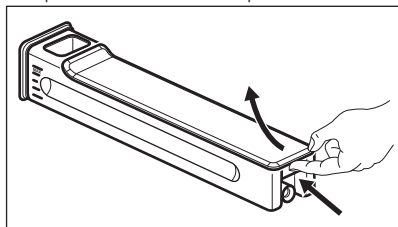
11.5 Aviso de limpieza

Cuando aparece el aviso, es necesaria una limpieza. Realice la función Limpieza a vapor Plus.

11.6 Limpieza del compartimento de agua

Retire el compartimento de agua del horno.

1. Quite la tapa del compartimento de agua. Levante la tapa siguiendo la protuberancia de la parte trasera.

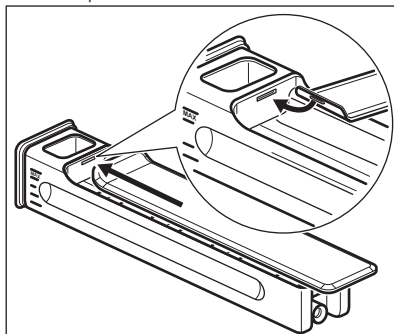


2. Retire el rompeolas. Extráigalo del cuerpo del compartimento hasta que salga.
3. Lave a mano las piezas del compartimento de agua. Utilice agua del grifo y jabón.

No utilice esponjas abrasivas. No introduzca el compartimento de agua en el lavavajillas.

Después de limpiar las piezas del compartimento de agua, vuelva a montarlo.

1. Coloque el rompeolas. Introdúzcalo en el cuerpo del compartimento.
2. Monte la tapa. Inserte primero el pestillo delantero y después presione contra el cuerpo del compartimento.



3. Introduzca el compartimento de agua en el aparato.
4. Empuje el compartimento de agua hacia el horno hasta que encaje.

11.7 Sistema generador de vapor - Descalcificación

Cuando el generador de vapor funciona se acumula cal en el interior por el contenido de cal del agua. Esto puede afectar negativamente a la calidad del vapor, al funcionamiento del generador de vapor y a la calidad de la comida. Para evitar la acumulación de cal, limpie el circuito generador de vapor.

Retire todos los accesorios.

Seleccione la función en el menú: Limpieza. La interfaz de usuario le guía por el procedimiento.

La duración del procedimiento completo es de unas 2 horas.

La luz de esta función está apagada.

1. Coloque la bandeja de asar en la posición más baja.
2. Añada 250 ml de descalcificador al compartimento de agua.
3. Rellene el resto del compartimento con agua hasta el nivel máximo.
4. Inserte el depósito de agua.
5. Pulse el mando giratorio.
Así se activa la primera parte del procedimiento: Descalcificación.



La duración de esta parte es de alrededor de 1 hora 40 minutos.

6. Al final de la primera parte, vacíe la bandeja honda y vuelva a colocarla en el primer nivel.
7. Llene el compartimento con agua fresca.
Asegúrese de que no queda solución limpiadora dentro del compartimento de agua.
8. Inserte el depósito de agua.
9. Pulse **START**.

Así se activa la segunda parte del procedimiento: Descalcificación. Enjuaga el circuito generador de vapor.



La duración de esta parte es de unos 35 minutos.

Retire la bandeja honda al final del procedimiento.



Si la función: Descalcificación no se realiza del modo correcto, en pantalla aparece un mensaje para repetirla.

Si el horno está húmedo o mojado, límpielo con un paño seco. Deje que el horno se seque completamente con la puerta abierta.

11.8 Avisador para descalcificación

Hay dos avisadores para descalcificación que le indicarán que realice la función: Descalcificación.

El avisador suave recuerda y recomienda que efectúe el ciclo de descalcificación.

El avisador fijo obliga a efectuar la descalcificación.



Si no descalcifica el aparato cuando el avisador fijo está activo, no puede utilizar las funciones de vapor. El avisador de descalcificación no puede desactivarse.

11.9 Sistema generador de vapor - Aclarado

Retire todos los accesorios.

Seleccione la función en el menú: Limpieza. La interfaz de usuario le guía por el procedimiento.

La duración de la función es de unos 30 minutos.

La luz de esta función está apagada.

1. Coloque la bandeja en la primera posición.
2. Llene el compartimento con agua fresca.
3. Pulse **START**.
Retire la bandeja al final del procedimiento.

11.10 Extracción e instalación de la puerta

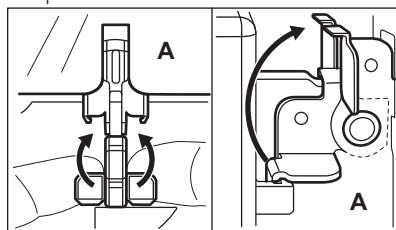
Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.



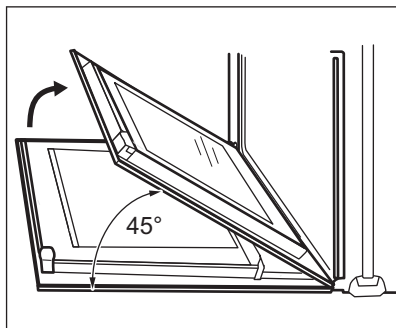
ADVERTENCIA!

Tenga en cuenta que la puerta pesa mucho.

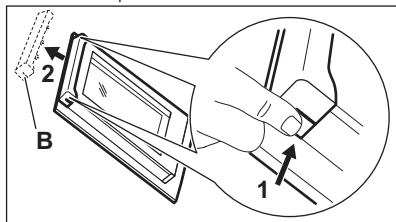
1. Abra la puerta completamente.
2. Levante al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



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



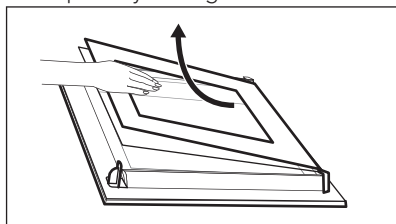
4. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
5. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.
6. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro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

11.11 Cambio de la bombilla



ADVERTENCIA!

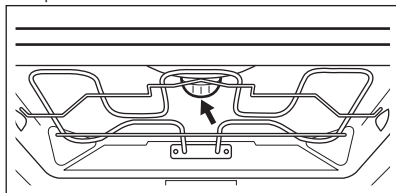
Riesgo de descarga eléctrica.

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. Retire el anillo metálico y limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal.
5. Coloque la tapa de cristal.

La bombilla lateral

1. Retire el carril izquierdo para acceder a la bombilla.

2. Quite la cubierta con un destornillador Torx 20.
3. Quite y limpie el marco metálico y la junta.
4. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
5. Coloque el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
6. Coloque el carril lateral 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.

Problema	Posible causa	Solución
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 no retiene el compartimento de agua después de insertarlo.	No se ha montado la tapa del compartimento de agua correctamente.	Monte la tapa del compartimento de agua correctamente.
El agua se sale del compartimento de agua después de transportarlo o de colocarlo dentro del aparato.	No se ha montado la tapa del compartimento de agua correctamente.	Monte la tapa del compartimento de agua correctamente.
El agua se sale del compartimento de agua después de transportarlo o de colocarlo dentro del aparato.	No se ha montado el rompeolas correctamente.	Monte el rompeolas en el cuerpo del compartimento de agua correctamente.
El aparato no retiene el compartimento de agua después empujarlo en la tapa.	No se ha presionado el cuerpo del compartimento de agua.	Inserte el cuerpo del compartimento de agua en el aparato empujándolo hasta que llegue al tope.
El compartimento de agua es difícil de limpiar.	No ha quitado la tapa ni el rompeolas.	Consulte "Limpieza del compartimento de agua".
El procedimiento de descalcificación se interrumpe antes de que termine.	Ha habido un corte de alimentación.	Repita el procedimiento.
El procedimiento de descalcificación se interrumpe antes de que termine.	El usuario ha detenido la función.	Repita el procedimiento.

Problema	Posible causa	Solución
No hay agua en la bandeja honda después del procedimiento de descalcificación.	No se ha llenado el compartimento de agua hasta el nivel máximo.	Compruebe si hay agente desincrustante / agua en el cuerpo del compartimento de agua. Repita el procedimiento.
Hay agua sucia en el fondo de la cavidad después del ciclo de descalcificación.	La bandeja honda está en una posición de estante incorrecta.	Retire el agua residual y el agente desincrustante del fondo del horno. Coloque la bandeja de asar en la posición más baja.
La función de limpieza se interrumpe antes de que termine.	Ha habido un corte de alimentación.	Repita el procedimiento.
La función de limpieza se interrumpe antes de que termine.	El usuario ha detenido la función.	Repita el procedimiento.
Hay demasiada agua en el fondo de la cavidad después del final de la función de limpieza.	Ha pulverizado demasiado detergente en el aparato antes de la activación del ciclo de limpieza.	Cubra todas las partes de la cavidad con una fina capa de detergente. Pulverice el detergente uniformemente.
No hay buenos resultados del procedimiento de limpieza.	La temperatura inicial de la cavidad del horno de la función de limpieza al vapor era demasiado alta.	Repita el ciclo. Ejecute el ciclo cuando el aparato esté frío.
No hay buenos resultados del procedimiento de limpieza.	No ha quitado las rejillas insertables antes del inicio del procedimiento de limpieza. Pueden transferir calor a las paredes y reducir el rendimiento.	Retire las rejillas insertables del aparato y repita la función.
No hay buenos resultados del procedimiento de limpieza.	No ha quitado los accesorios del aparato antes del inicio del procedimiento de limpieza. Pueden afectar al ciclo de vapor y reducir el rendimiento.	Retire los accesorios del aparato y repita la función.

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	BSE892330M BSK892330M	
Índice de eficiencia energética	61.9	
Clase de eficiencia energética	A++	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.89 kWh/ciclo	
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de calor	Electricidad	
Volumen	70 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	BSE892330M	41.5 kg
	BSK892330M	41.5 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



867336166-C-012018



AEG