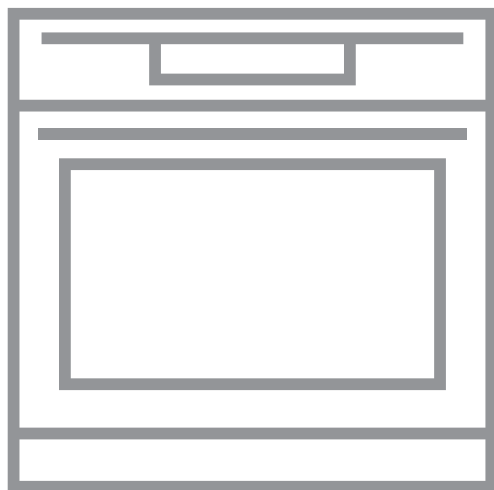


USER MANUAL



CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	8
4. PANEL DE MANDOS.....	8
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	9
6. USO DIARIO.....	9
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	13
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	14
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	19
10. CONSEJOS.....	20
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	33
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	38
13. INSTALACIÓN.....	41
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	42

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

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

Consulte en nuestro sitio web:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos: Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- 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.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- Este aparato cumple las directivas CEE.

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando 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:
 - No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor.
 - 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 Limpieza Piroclítica



ADVERTENCIA!

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

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
 - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando la limpieza pirolítica se encuentre en funcionamiento. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
 - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
 - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
 - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.

- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los bebés o personas con problemas médicos.

2.7 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 .

2.8 Asistencia

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

2.9 Eliminación



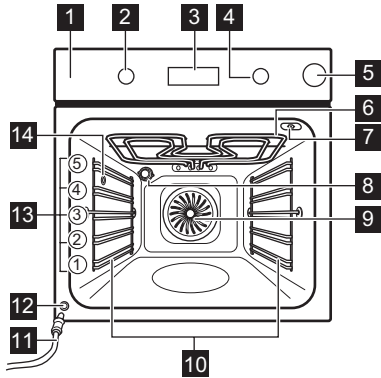
ADVERTENCIA!

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 Mando de las funciones de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de temperatura
- 5 Compartimento de agua
- 6 Resistencia
- 7 Toma de la sonda térmica
- 8 Bombilla
- 9 Ventilador
- 10 Carril de apoyo, extraíble
- 11 Tubo de desagüe
- 12 Válvula de desagüe
- 13 Posiciones de las parrillas
- 14 Entrada del vapor

3.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda**

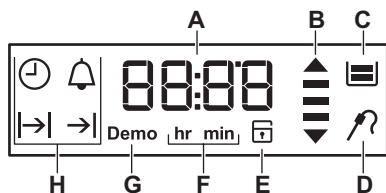
- Para hornear y asar o como bandeja grasera.
- **Sonda térmica**
Para medir cuánto se ha hecho el alimento.
- **Carriles telescópicos**
Para parrillas y bandejas.

4. PANEL DE MANDOS

4.1 Teclas

Sensor / tecla	Función	Descripción
	AVISADOR	Para ajustar el AVISADOR. Manténgalo pulsado durante más de 3 segundos para activar o desactivar la bombilla del horno.
	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
°C	TEMPERATURA	Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si procede). Utilice únicamente si está activada una función de cocción.

4.2 Pantalla



- A. Temporizador/Temperatura
- B. Indicador de calor residual y calentamiento
- C. Compartimento de agua
- D. Sonda térmica (solo los modelos seleccionados)
- E. Cierre puerta (solo los modelos seleccionados)
- F. Horas / minutos
- G. modo de demostración (solo los modelos seleccionados)
- H. Funciones de reloj

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

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 Precalentamiento

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

1. Programe la función  y la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el horno 1 hora.
3. Ajuste la función  y ajuste la temperatura máxima.
4. Deje funcionar el horno 15 minutos.
5. Apague el horno y deje que se enfríe.

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

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Mandos escamoteables

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

6.2 Funciones de cocción

Función del horno	Aplicación
0 Posición de apagado	El horno está apagado.

Función del horno	Aplicación
 Calentamiento Rápido	Para reducir el tiempo de calentamiento.
 Turbo	Para hornear en hasta 3 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.
 Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente
 Cocción convencional (Bóveda/Calor Inferior)	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Calor Inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.

Función del horno	Aplicación
 Turbo Plus	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Turbo Plus. 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. Se utiliza el calor residual. La potencia de cocción puede reducirse. Para recomendaciones generales sobre ahorro de energía, consulte 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. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.
 Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer grates y dorar.
 Turbo + Vapor	Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el mejor color y un exterior crujiente con el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar.

Función del horno	Aplicación
 Pirólisis	Para activar la limpieza pirolítica del horno. Esta función quema los restos de suciedad en el horno.

6.3 Ajuste de una función de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
2. Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.
La luz se enciende cuando el horno está funcionando.
3. Para apagar el horno, gire los mandos hasta la posición de apagado.

6.4 Calentamiento Rápido

El calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.



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

1. Gire el mando de las funciones del horno para ajustar el calentamiento rápido.
2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura.
Cuando el aparato alcanza la temperatura programada suena la señal.
3. Ajuste una función del horno.

6.5 Indicador de calentamiento

Mientras está activa la función del horno, las barras de la pantalla  aparecen una a una cuando aumenta la temperatura del horno y desaparecen y cuando se reduce.

6.6 Cocción al vapor



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

1. Ajuste la función .
2. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo.
3. Llene el compartimento de agua hasta que aparezca el indicador de depósito lleno.
La capacidad máxima del depósito es de 900 ml. Es suficiente para aproximadamente 55 - 60 minutos de cocción.
4. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
5. Regule la temperatura entre 130 °C y 230 °C.
La cocción al vapor da buen resultado dentro de este intervalo de temperaturas.
6. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción al vapor.

Después de cada cocción al vapor, espere un mínimo de 60 minutos para evitar que el agua caliente salga por la válvula de desagüe.



PRECAUCIÓN!

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

6.7 Indicador del depósito de agua

Mientras cocina al vapor, el indicador del depósito de agua muestra el nivel de agua en el depósito.

- Cuando el depósito está lleno, la pantalla muestra  y suena una señal. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
- Cuando el depósito esté medio lleno, la pantalla mostrará .

- Cuando el depósito está vacío, la pantalla muestra  y suena una señal. Vuelva a llenar el depósito.



Si llena demasiado el depósito, el agua sobranete circula hasta el fondo del horno por el desagüe de seguridad.

Retire el agua con una esponja.

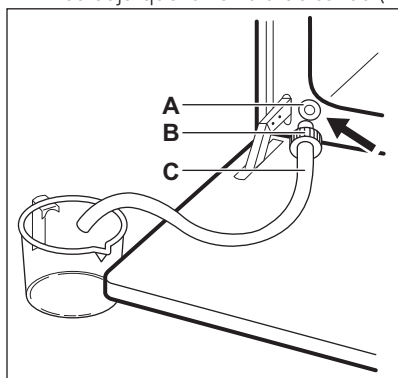
6.8 Cómo vaciar el depósito de agua



PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que el horno está frío antes de vaciar el depósito de agua.

1. Prepare el tubo de desagüe (C), incluido en el embalaje junto con el manual de instrucciones. Coloque el conector (B) en uno de los extremos del tubo de desagüe.
2. Coloque el segundo extremo del tubo de desagüe (C) en un recipiente. Sitúelo en una posición más baja que la válvula de salida (A).



3. Abra la puerta del horno y coloque el conector (B) en la válvula de salida (A).
4. Presione varias veces el conector cuando vacíe el depósito de agua.



Puede quedar agua dentro después de que la pantalla muestre: . Espere hasta que el agua deje de salir por la válvula de desagüe.

5. Cuando el agua deje de salir, retire el conector de la válvula.



No utilice el agua drenada para rellenar el depósito de agua.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación
 HORA AC-TUAL	Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora solo cuando el horno está apagado.
 DURACIÓN	Programar la duración del funcionamiento del horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 FIN	Permite ajustar cuando se apaga el horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 TIEMPO DE RETARDO	Combinación de las funciones de DURACIÓN y FIN.
 AVISADOR	Utilícelo para programar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el horno está apagado.

7.2 Ajuste y modificación de la hora

Tras la primera conexión a la red eléctrica, espere hasta que en la pantalla aparezca **hr** y "12:00". "12" parpadea.

1. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o la izquierda para ajustar las horas.
2. Pulse  para confirmar y cambiar al ajuste de los minutos.

La pantalla muestra **min** y la hora ajustada. "00" parpadea.

3. Pulse  para confirmar o la hora actual se guarda automáticamente tras 5 segundos.

La pantalla muestra la nueva hora. Para cambiar la hora actual, pulse

repetidamente  hasta que parpadee el indicador  de la función de hora en la pantalla.

7.3 Ajuste de la DURACIÓN

1. Ajuste una función del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar los minutos y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar las horas y pulse  para confirmar. Cuando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2 minutos.  y la programación de la hora parpadearán en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.
4. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
5. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

7.4 Ajuste del FIN

1. Ajuste una función del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar las horas y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

A la hora programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y  y la hora parpadean en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.

4. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
5. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

7.5 Ajuste de la función INICIO DIFERIDO

1. Ajuste una función del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar los minutos de DURACIÓN y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar las horas de DURACIÓN y pulse  para confirmar.

La pantalla muestra  parpadeando.

4. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar las horas de FIN y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar los minutos de FIN y pulse  para confirmar.

El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de DURACIÓN y se detiene a la hora de FIN.

A la hora de FIN programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y

 y la hora parpadean en la pantalla. El horno se apaga.

5. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
6. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

7.6 Ajuste del AVISADOR

El avisador puede utilizarse cuando el horno está encendido o apagado.

1. Pulse  3sec.
2.  y "00" parpadean en la pantalla.
3. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar los segundos y minutos. Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, **hr** parpadea en la pantalla.
4. Ajuste las horas.
5. El AVISADOR empezará automáticamente después de 5 segundos. Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
6. Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. "00:00" y  parpadean en la pantalla. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

8. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente la sonda térmica suministrada con el horno o repuestos originales.

8.1 Uso de la sonda térmica

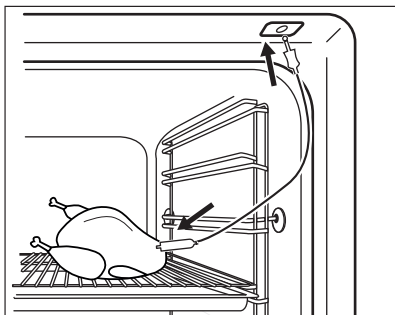
La sonda térmica mide la temperatura interna de la carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el horno se apaga.

Se deben ajustar dos temperaturas:

- La temperatura del horno. Consulte la tabla de asados.
- La temperatura interna. Consulte la tabla de la sonda térmica.

1. Ajuste la función y temperatura del horno.
2. Coloque la punta de la sonda térmica (con el símbolo  en el mango) en el centro de la carne.
3. Inserte la clavija de la sonda térmica en el conector de la parte superior

del interior del horno.



Asegúrese de que la sonda térmica permanece introducida en la carne y en la toma durante el proceso de cocción.

La primera vez que se utiliza la sonda térmica, la temperatura interior predeterminada es de 60 °C.

Mientras  parpadea, puede utilizar el mando del termostato para cambiar la temperatura interior predeterminada.

La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica y la temperatura interior predeterminada.

4. Pulse  para guardar la nueva temperatura interior, o espere 10 segundos para guardar automáticamente el ajuste.

La nueva temperatura interior predeterminada se muestra en el siguiente uso de la sonda térmica.

Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, parpadean el

símbolo de la sonda térmica  y la temperatura interior predeterminada. La señal acústica suena 2 minutos.

5. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
6. Desconecte la clavija de la sonda térmica de su toma. Retire la carne del horno.
7. Encienda el horno.



ADVERTENCIA!

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

Es necesario ajustar de nuevo el tiempo de la temperatura interna cada vez que introduzca la sonda térmica en la toma. No se puede seleccionar la duración ni la hora de finalización.

Mientras el horno calcula el tiempo de duración provisional por primera vez, el símbolo  parpadea en la pantalla. Cuando termina el cálculo, la pantalla muestra la duración de la cocción. Durante la cocción se realizan cálculos de la duración y el valor de pantalla se actualiza si es preciso.

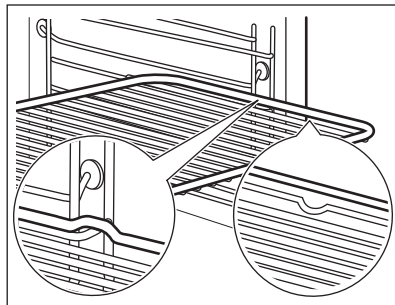
Puede cambiar la temperatura en cualquier momento durante la cocción:

1. Pulse **°C**:
 - una vez: la pantalla muestra la temperatura interna seleccionada; si desea puede modificarla en 5 segundos.
 - dos veces: la pantalla muestra la temperatura actual del horno.
 - tres veces: la pantalla muestra la temperatura del horno seleccionada; si desea puede modificarla en 5 segundos. Esta información solo está disponible durante la fase de calentamiento.
2. Use el mando del termostato para cambiar la temperatura.

8.2 Inserción de los accesorios

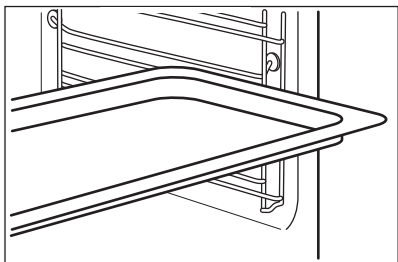
Parrilla:

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



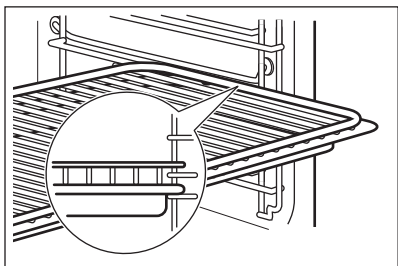
Bandeja/ Bandeja honda:

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



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

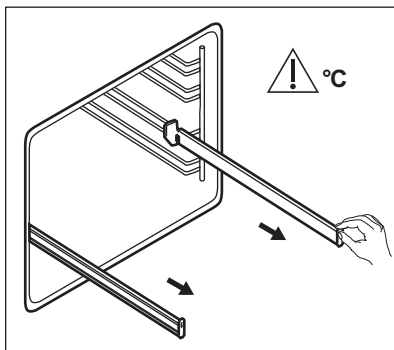
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.



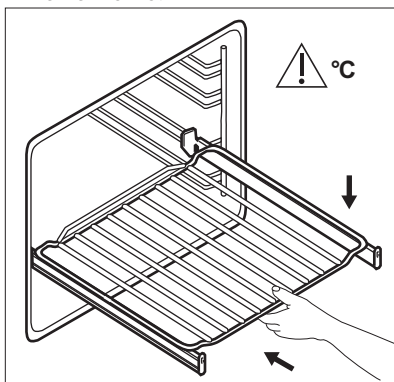
PRECAUCIÓN!

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

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



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



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

8.4 Accesorios para la cocción al vapor

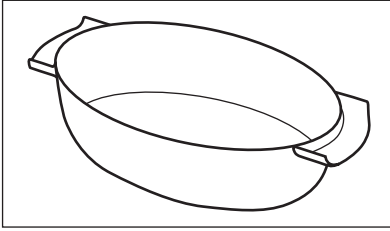


El kit de accesorios para cocinar al vapor no se incluye con el horno. Para obtener más información, póngase en contacto con su distribuidor local.

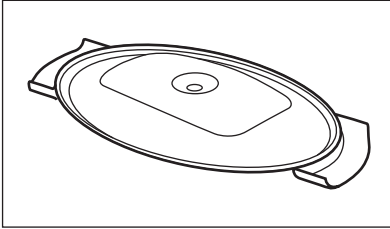
El recipiente dietético para las funciones de cocción al vapor.

El recipiente consta de una fuente de cristal, una tapa con un orificio para el tubo del inyector (C) y una rejilla de acero que se coloca en el fondo de la bandeja.

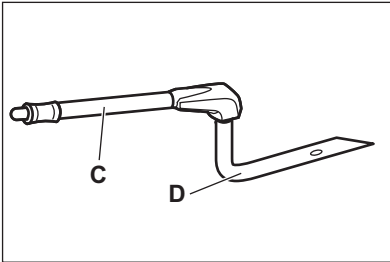
Fuente de cristal (A)



Tapa (B)

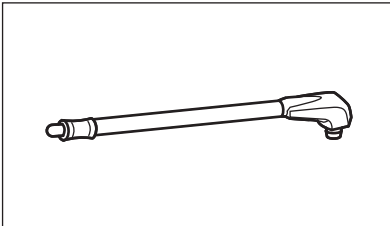


El inyector y el tubo del inyector

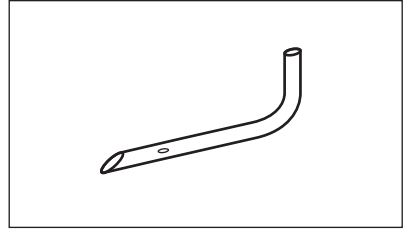


"C" es el tubo del inyector para la cocción al vapor y "D" el inyector para cocinar con vapor directo.

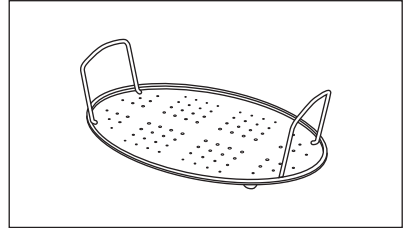
Tubo del inyector (C)



Inyector para cocción con vapor directo (D)



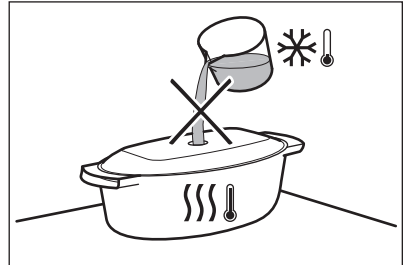
Rejilla de acero (E)



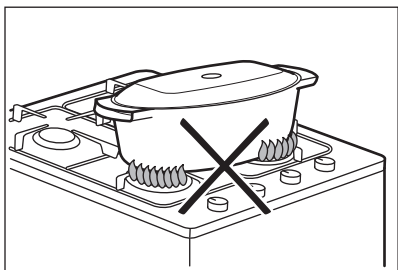
- No coloque la bandeja de horneado caliente sobre superficies frías o húmedas.



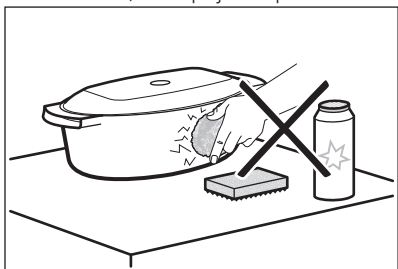
- No coloque líquidos fríos en la bandeja de horneado cuando esté caliente.



- No utilice la bandeja en una superficie de cocción caliente.



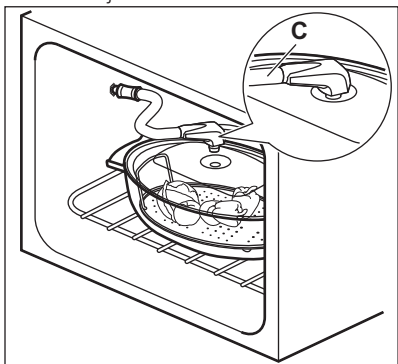
- No limpie la bandeja con productos abrasivos, estopajos ni polvos.



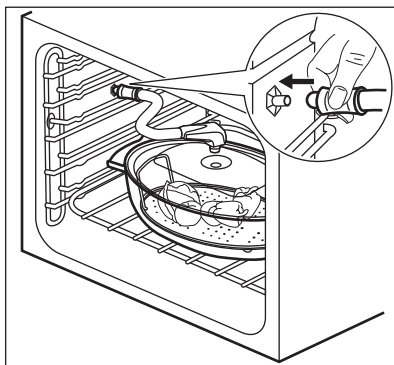
8.5 Cocción al vapor en la bandeja dietética

Coloque los alimentos en la rejilla de acero de la bandeja dietética y coloque la tapa.

1. Coloque el tubo del inyector en el orificio especial de la tapa de la bandeja dietética.



2. Coloque la bandeja dietética en la segunda posición desde abajo.
3. Coloque el otro extremo del tubo del inyector en la entrada de vapor.



Asegúrese de que el tubo del inyector no quede aplastado ni entre en contacto con la resistencia del horno, situada en la parte superior.

4. Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

8.6 Cocción con vapor directo

Coloque los alimentos en la rejilla de acero de la bandeja dietética. Agregue algo de agua.



PRECAUCIÓN!

No utilice la tapa de la bandeja.



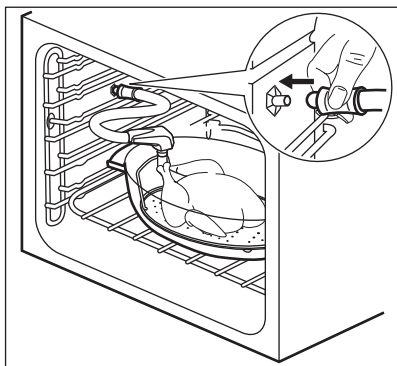
ADVERTENCIA!

Tenga cuidado cuando use el inyector durante el funcionamiento del horno. Utilice siempre guantes de protección al tocar el inyector con el horno caliente. Extraiga el inyector del horno siempre que no utilice una función de vapor.



El tubo del inyector está diseñado especialmente para cocinar y no contiene materiales peligrosos.

1. Coloque el inyector (D) en el tubo del inyector (C). Conecte el otro extremo a la entrada de vapor.

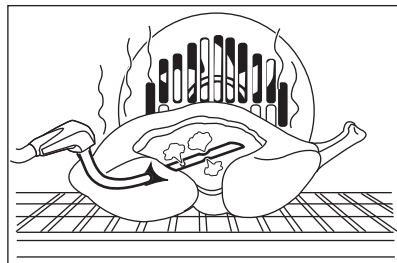


2. Coloque la bandeja dietética en la primera o segunda posición desde abajo.

Asegúrese de que el tubo del inyector no quede aplastado ni entre en contacto con la resistencia del horno, situada en la parte superior.

3. Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

Para cocinar alimentos como pollo, pato, pavo, cabrito o pescados grandes, ponga el inyector (D) directamente en la parte vacía de la carne. Asegúrese de no obstruir los orificios.



Para obtener más información sobre la cocción al vapor, consulte las tablas de cocción para cocinar al vapor en el capítulo "Consejos".

9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Uso del bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede encender el horno.

1. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.
2. Mantenga pulsado  y **°C** al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena la señal. **SAFE** y  aparecen en la pantalla.

 Los símbolos aparecen también en pantalla mientras se realiza la función de pirólisis.

Para desactivar el bloqueo de seguridad, repita el paso 2.

9.2 Uso de la tecla de bloqueo

Puede activar la tecla de bloqueo únicamente cuando el horno esté funcionando.

Cuando el bloqueo de función está activado, los ajustes de la temperatura y tiempo de una función del horno en curso no pueden modificarse accidentalmente.

1. Seleccione una función del horno y ajústela según sus preferencias.
2. Mantenga pulsado  y **°C** al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena la señal. **Loc** aparece en la pantalla durante 5 segundos.

 **Loc** aparece en la pantalla cuando se gira el mando de temperatura o se pulsa una tecla con el bloqueo de funciones activado.

Al girar el mando de funciones del horno, el horno se apaga.

Cuando se apaga el horno con la tecla de bloqueo activada, esta cambia automáticamente al bloqueo de seguridad para niños. Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".



Si la función de pirólisis está funcionando, la puerta está bloqueada y  aparece en la pantalla.

Para desactivar la tecla de bloqueo, repita el paso 2.

9.3 Indicador de calor residual

Al apagar el horno, en la pantalla aparece el indicador de calor residual  si la temperatura del horno es superior a 40 °C. Gire el mando de control a izquierda o derecha para comprobar la temperatura del horno.

9.4 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva automáticamente después de un tiempo si está en curso una función del horno y no se cambia ningún ajuste.

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

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
250 - máximo	3

Después de una desconexión automática, pulse cualquier tecla para utilizar de nuevo el aparato.



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

9.5 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.

9.6 Termostato de seguridad

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

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 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.
Cuenta los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las tablas siguientes le proporcionan los ajustes estándares de temperatura, tiempo de cocción y posición de la parrilla.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

El horno está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Reduce el tiempo de cocción y el consumo de energía.

Repostería

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

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados

Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.

Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.

Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

Tiempos de cocción

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

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

10.2 Cara interior de la puerta

La cara interior de la puerta contiene:

- los números de las posiciones de la parrilla.
- información sobre las funciones del horno, posiciones recomendadas de las parrillas y temperatura apropiada para platos.

10.3 Cuadro de especificaciones para hornear y asar

Repostería

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comenta-rios
	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla		
Masas bati-das	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	En molde de repos-tería
Masa con mantequi-lla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	En molde de repos-tería
Tarta de queso (con suero)	170	1	165	2	80 - 100	En molde de repos-tería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana ¹⁾	170	2	160	2 (izquier-da y dere-cha)	80 - 100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una pa-rrilla
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	En bandeja

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comenta-rios
	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla		
Tarta de mermelada	170	2	165	2 (izquier-da y dere-cha)	30 - 40	En molde de repos-tería de 26 cm
Bizcocho	170	2	150	2	40 - 50	En molde de repos-tería de 26 cm
Pastel de Navidad/ pastel de fruta ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	En molde de repos-tería de 20 cm
Pastel de ciruelas ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	En molde para pan
Pastelillos - un nivel ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	En bandeja
Pastelillos: dos nive-les ¹⁾	-	-	140 - 150	2 y 4	25 - 35	En bandeja
Pastelillos - tres nive-les ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	30 - 45	En bandeja
Galletas/ hojaldres - un nivel	140	3	140 - 150	3	25 - 45	En bandeja
Galletas/ hojaldres - dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	En bandeja
Galletas/ hojaldres - tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	35 - 45	En bandeja
Meren-gues: un nivel	120	3	120	3	80 - 100	En bandeja

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comenta-rios
	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla		
Merengues - dos nive-les ¹⁾	-	-	120	2 y 4	80 - 100	En bandeja
Bollos ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	En bandeja
Bollos re-llenos de crema: un nivel	190	3	170	3	25 - 35	En bandeja
Bollos re-llenos de crema: dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	En bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	En molde de repos-tería de 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	En molde de repos-tería de 24 cm
Tarta Victo-ria ¹⁾	170	1	160	2 (izquier-da y dere-cha)	30 - 50	En molde de repos-tería de 20 cm

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Pan y pizza

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comenta-rios
	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla		
Pan blan-co ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pie-zas, 500 g cada pieza
Pan de centeno	190	1	180	1	30 - 45	En molde para pan

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan/Rollos ¹⁾	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	En bandeja de repostería o bandeja honda para asar
Galletas ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	En bandeja

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pudin de pasta	200	2	180	2	40 - 50	En un molde
Pudin de verduras	200	2	175	2	45 - 60	En un molde
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	En un molde
Lasaña ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde
Canelones ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Carne

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comenta-rios
	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla		
Carne de res	200	2	190	2	50 - 70	En una pa-rrilla
Cerdo	180	2	180	2	90 - 120	En una pa-rrilla
Ternera	190	2	175	2	90 - 120	En una pa-rrilla
Rosbif po-co hecho	210	2	200	2	50 - 60	En una pa-rrilla
Rosbif en su punto	210	2	200	2	60 - 70	En una pa-rrilla
Rosbif muy hecho	210	2	200	2	70 - 75	En una pa-rrilla
Paletilla de cerdo	180	2	170	2	120 - 150	Con piel
Morcillo de cerdo	180	2	160	2	100 - 120	2 piezas
Cordero	190	2	175	2	110 - 130	Pata
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Entero
Pavo	180	2	160	2	210 - 240	Entero
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Entero
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Entero
Conejo	190	2	175	2	60 - 80	En trozos
Liebre	190	2	175	2	150 - 200	En trozos
Faisán	190	2	175	2	90 - 120	Entero

Pescado

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

10.4 Grill + Turbo

Use el primer o el segundo nivel.

Carne De Res
Precaliente el horno.

Para calcular el tiempo de asado, multiplique el tiempo de la tabla siguiente por los centímetros de grosor del filete.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Rosbif o filete, poco hecho	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete, muy hecho	170 - 180	8 - 10

Cerdo

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Espalda, cuello, jamón 1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Chuleta, costillas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo (precocido), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Ternera

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Ternera asada, 1 kg	160 - 180	90 - 120

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Codillo de ternera, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Cordero

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pierna de cordero, cordero asado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Espalda de cordero, 1 - 1.5 kg	160 - 180	40 - 60

Aves

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Trozos de ave, 0,2 - 0,25 kg cada uno	200 - 220	30 - 50
Medio pollo, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50
Pollo, pular-da, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pavo, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pavo, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Pescado (al vapor)

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pescado entero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.5 Turbo Plus



Para obtener el mejor resultado, siga los tiempos de horneado indicados en la tabla siguiente.



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

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

10.6 Descongelar

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

10.7 Secar - Turbo

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

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

Verduras

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

Fruta

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

10.8 Turbo + Vapor

Repostería

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Tarta de manzana ¹⁾	160	60 - 80	2	En molde de repostería de 20 cm
Tartas	175	30 - 40	2	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de fruta	160	80 - 90	2	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	160	35 - 45	2	En molde de repostería de 26 cm

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas ¹⁾	160	40 - 50	2	En molde para pan
Pastelillos	150 - 160	25 - 30	3 (2 y 4)	En bandeja
Galletas	150	20 - 35	3 (2 y 4)	En bandeja
Bollos dulces ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	En bandeja
Brioche ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 y 4)	En bandeja

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes
Prepare el molde del pastel.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rellenas de verdura	170 - 180	30 - 40	1
Lasaña	170 - 180	40 - 50	2
Patatas gratinadas	160 - 170	50 - 60	1 (2 y 4)

Carne
Use el segundo nivel.
Utilice la parrilla.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Cerdo asado 1 kg	180	90 - 110
Ternera, 1 kg	180	90 - 110
Rosbif - poco hecho, 1 kg	210	45 - 50
Rosbif - en su punto, 1 kg	200	55 - 65
Rosbif - muy hecho, 1 kg	190	65 - 75

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Cordero, Pierna, 1 kg	175	110 - 130
Pollo entero, 1 kg	200	55 - 65
Pavo entero, 4 kg	170	180 - 240
Pato entero, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Conejo, en trozos	170 - 180	60 - 90

Use el primer nivel.

Use el segundo nivel.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Ganso entero, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Pescado
Use el segundo nivel.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Trucha, 3 - 4 piezas, 1,5 kg	180	25 - 35
Atún, 4 - 6 filetes, 1,2 kg	175	35 - 50
Pescadilla	200	20 - 30

Regenerar con vapor
Recaliente su comida en el plato.
Precaliente el horno 10 minutos.

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Brécol, ramitos	130	20 - 25	2
Berenjenas	130	15 - 20	2
Coliflor, ramitos	130	25 - 30	2
Tomates	130	15	2
Espárragos blancos	130	25 - 35	2
Espárragos verdes	130	35 - 45	2
Calabacín, en rodajas	130	20 - 25	2
Zanahorias	130	35 - 40	2
Hinojo	130	30 - 35	2
Colinabo	130	25 - 30	2
Pimientos, en tiras	130	20 - 25	2
Apio, en rodajas	130	30 - 35	2

Use el segundo nivel.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Estofado / Gratinado	130	15 - 25
Pasta y salsa	130	10 - 15
Guarniciones (p. ej. arroz, patatas, pasta)	130	10 - 15
Platos únicos	130	10 - 15
Carne	130	10 - 15
Verduras	130	10 - 15

10.9 Cocción en la bandeja dietética

Utilice la función Turbo + Vapor.

Carne

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Jamón cocido	130	55 - 65	2
Pechuga de pollo pochada	130	25 - 35	2
Kasseler (lomo de cerdo ahumado)	130	80 - 100	2

Pescado

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Trucha	130	25 - 30	2
Filete de salmón	130	25 - 30	2

Guarniciones

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Arroz	130	35 - 40	2
Patatas sin pelar, hechas al punto	130	50 - 60	2
Patatas asadas, en cuartos	130	35 - 45	2
Polenta	130	40 - 45	2

10.10 Tabla de la sonda térmica

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Ternera asada	75 - 80
Codillo de ternera	85 - 90
Rosbif poco hecho	45 - 50
Rosbif en su punto	60 - 65
Rosbif muy hecho	70 - 75
Paletilla de cerdo	80 - 82

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Morcillo de cerdo	75 - 80
Cordero	70 - 75
Pollo	98
Liebre	70 - 75
Trucha/Pargo	65 - 70
Atún/Salmón	65 - 70

10.11 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

Alimento	Función	Acceso- rios	Posi- ción de la parri- lla	Tem- peratu- ra (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Pastel pe- queño	Cocción convencio- nal	Bandeja	3	170	20 - 30	Coloque 20 pas- telitos por bande- ja.
Pastel pe- queño	Turbo / Tur- bo	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 pas- telitos por bande- ja.
Pastel pe- queño	Turbo / Tur- bo	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 pas- telitos por bande- ja.
Tarta de manzana	Cocción convencio- nal	Parrilla	2	180	70 - 90	Utilice 2 moldes (20 cm de diáme- tro) en posición diagonal.
Tarta de manzana	Turbo / Tur- bo	Parrilla	2	160	70 - 90	Utilice 2 moldes (20 cm de diáme- tro) en posición diagonal.
Bizcocho sin grasa	Cocción convencio- nal	Parrilla	2	170	40 - 50	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). Precaliente el hor- no 10 minutos.
Bizcocho sin grasa	Turbo / Tur- bo	Parrilla	2	160	40 - 50	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). Precaliente el hor- no 10 minutos.
Bizcocho sin grasa	Turbo / Tur- bo	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). En posición diagonal. Precaliente el hor- no 10 minutos.
Manteca- dos	Turbo / Tur- bo	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Manteca- dos	Turbo / Tur- bo	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-

Alimento	Función	Accesorios	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas 4 - 6 piezas	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.
Hamburguesa de vacuno 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasera	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. Dele la vuelta a la mitad del tiempo. Precaliente el horno 3 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.

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. No lave los accesorios en el lavavajillas.

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.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. Limpie la humedad del interior después de cada uso.

11.2 Hornos de acero inoxidable o aluminio

Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja o un paño húmedos. Séquela con un paño suave.

No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

11.3 Extracción de los carriles de apoyo

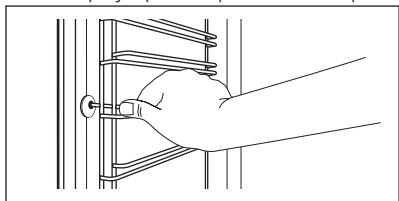
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.



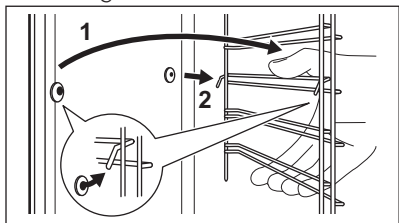
PRECAUCIÓN!

Tenga precaución al retirar los paneles de los estantes.

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



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



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.



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

11.4 Pirólisis



PRECAUCIÓN!

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.



No empiece la Pirólisis si no ha cerrado completamente la puerta del horno. En algunos modelos, la pantalla muestra "C3" cuando se produce este error.



ADVERTENCIA!

El horno se calienta mucho. Corre el riesgo de quemarse.



PRECAUCIÓN!

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

1. Limpie el interior con un paño suave mojado.
2. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
3. Ajuste la función Pirólisis. Consulte el capítulo "Uso diario", "Funciones del horno".
4. Cuando parpadee, gire el mando de la temperatura para ajustar la duración de la pirólisis:

Opciones	la alarma
P1	Limpieza ligera. Duración: 1 hora 30 minutos.
P2	Limpieza normal. Duración: 2 hora 30 minutos.

La pirólisis empieza transcurridos 2 segundos.

Puede utilizar la función FIN para retrasar el inicio de la limpieza.

Durante la pirólisis, la bombilla del horno permanece apagada.

5. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. La pantalla muestra y las barras del indicador de calentamiento se encienden hasta que la puerta se desbloquea. Para detener la pirólisis antes de que termine, gire el mando de las funciones del horno a la posición de apagado.

- 6. Al final de la pirólisis, la pantalla indicará la hora. La puerta del horno permanece bloqueada.
- 7. Cuando el horno se enfría, la puerta se desbloquea automáticamente.

11.5 Aviso de limpieza

Para recordarle que es necesaria una pirólisis, PYR parpadea durante 10 segundos después de la activación y desactivación del horno.

 El aviso de limpieza se apaga:

- cuando termina la pirólisis.
- si pulsa  3sec y °C al mismo tiempo mientras PYR parpadea en la pantalla.

11.6 Limpieza del depósito de agua

 **ADVERTENCIA!**
No rellene el depósito de agua durante el procedimiento de limpieza.

 Durante el procedimiento de limpieza, puede derramarse agua desde la entrada de vapor en el interior del horno. Coloque una bandeja en el nivel inmediatamente inferior a la entrada del vapor para evitar que caiga agua en la solera del horno.

Después de cierto tiempo, puede que se formen depósitos de cal en el horno. Para evitarlo, se recomienda limpiar las piezas del horno que generan el vapor. Vacíe el depósito después de cada cocción con vapor.

Tipos de agua

- **Agua blanda con bajo contenido de cal** - tipo recomendado. Reduce la cantidad de procedimientos de limpieza.
- **Agua del grifo:** puede usarla si dispone de un purificador doméstico o un filtro de agua.
- **Agua dura con gran contenido de cal:** no tiene un efecto negativo en el rendimiento del horno, pero aumenta la cantidad de ciclos de limpieza.

TABLA DE CONTENIDOS DE CALCIO INDICADA POR LA OMS (Organización Mundial de la Salud)

Depósito de calcio	Dureza agua		Clasificación del agua	Descalcifique cada
	(grados frances)	(grados alemanes)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Blanda	75 ciclos - 2,5 meses
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Dureza media	50 ciclos - 2 meses
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dura o calcárea	40 ciclos - 1,5 meses
más de 180 mg/l	más de 18	más de 10	Muy dura	30 ciclos - 1 mes

1. Llene el depósito de agua con 850 ml de agua y 50 ml de ácido cítrico (cinco cucharaditas). Apague el horno y espere unos 60 minutos.
2. Active el horno y ajuste la función: Turbo + Vapor. Ajuste la temperatura a 230 °C. Apague el horno transcurridos 25 minutos y déjelo enfriar durante 15 minutos.
3. Active el horno y ajuste la función: Turbo + Vapor. Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C. Apague el horno transcurridos 10 minutos.

Espere a que se enfríe y siga vaciando el contenido del depósito. Consulte el capítulo "Uso diario", Como vaciar el depósito de agua.

4. Enjuague el depósito de agua y elimine con un paño los restos de cal del horno.
5. Limpie a mano el tubo de desagüe con agua caliente y jabón. No utilice ácidos, aerosoles ni agentes de limpieza similares para evitar daños.

11.7 Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.



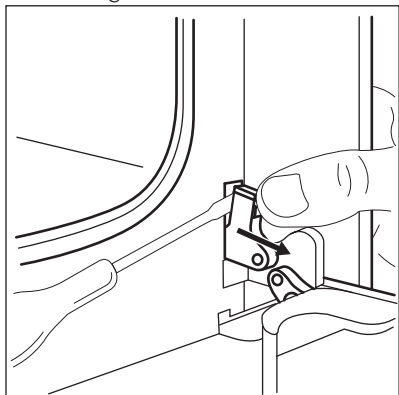
La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.



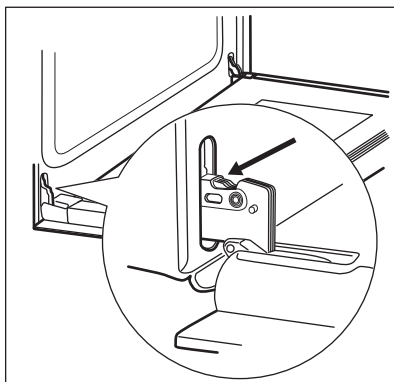
PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

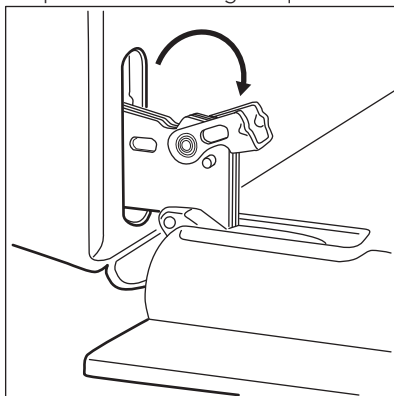
1. Abra completamente la puerta y localice la bisagra del lado derecho de la puerta.
2. Utilice un destornillador para levantar y girar completamente la palanca de la bisagra derecha.



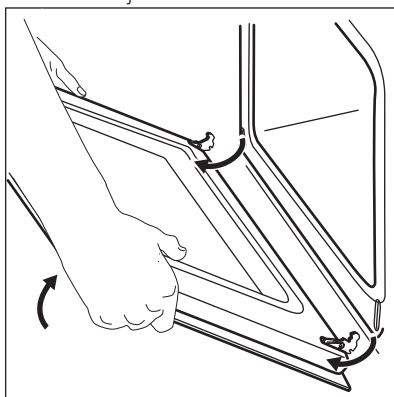
3. Localice la bisagra del lado izquierdo de la puerta.



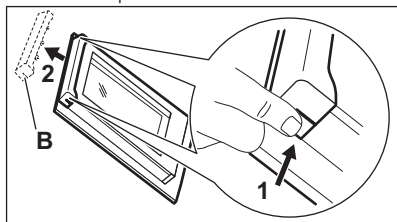
4. Levante y gire completamente la palanca de la bisagra izquierda.



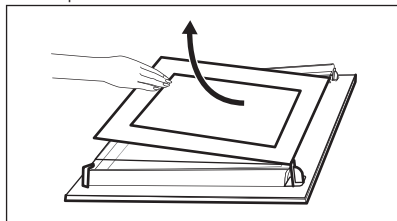
5. Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desengancharla.



6. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.
7. 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.



8. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
9. Sujete los paneles de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalos uno a uno con cuidado. Empiece por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.

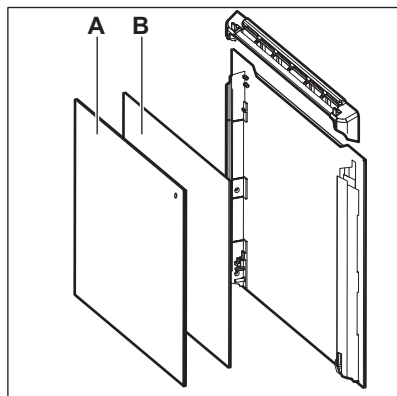


10. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

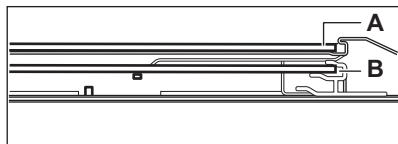
Una vez finalizada la limpieza, coloque el panel de cristal y la puerta del horno.

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.



Asegúrese de que coloca el panel de cristal central en los soportes correctamente.



11.8 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.



PRECAUCIÓN!

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

La bombilla trasera

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

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.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
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 sonda térmica no funciona.	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.
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra "C2".	Desea iniciar la función Pirólisis o Descongelar, pero no ha retirado el enchufe de la sonda térmica de la toma.	Desconecte la clavija de la sonda térmica del conector.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla muestra "C3".	La función de limpieza no funciona. No ha cerrado completamente la puerta o el cierre de la puerta está defectuoso.	Cierre completamente la puerta.
En la pantalla aparece "F102".	- No ha cerrado completamente la puerta. - El cierre de la puerta está averiado.	- Cierre completamente la puerta. - Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. - Si "F102" vuelve a aparecer en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
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.
Hay agua dentro del horno.	Hay demasiada agua en el depósito.	Apague el horno y seque el agua con una esponja o un paño.
El indicador "Depósito lleno"  está apagado.	No hay suficiente agua en el depósito.	Llene el depósito de agua hasta que se encienda el indicador. Si el horno empieza a llenarse de agua y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico.
Se ilumina el indicador "Depósito vacío"  .	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito. Si el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico.
La cocción al vapor no funciona.	Hay depósitos de cal obstruyendo el orificio.	Revise el orificio de entrada del vapor. Elimine los restos de cal.
La cocción al vapor no funciona.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito de agua.

Problema	Posible causa	Solución
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o hay una fuga de agua desde la entrada del vapor.	Hay depósitos de cal en el horno.	Limpie el depósito de agua. Consulte "Limpieza del depósito de agua".
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo" .	El modo de demostración está activado.	1. Apague el horno. 2. Mantenga pulsados simultáneamente  3sec  °C. 3. El primer dígito de la pantalla y el indicador Demo empiezan a parpadear. 4. Introduzca el código 2468 girando el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para cambiar los valores y pulse  para confirmar. 5. El siguiente dígito empieza a parpadear. 6. El modo Demo se desactiva cuando confirma que el último dígito y el código son correctos.

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.)	

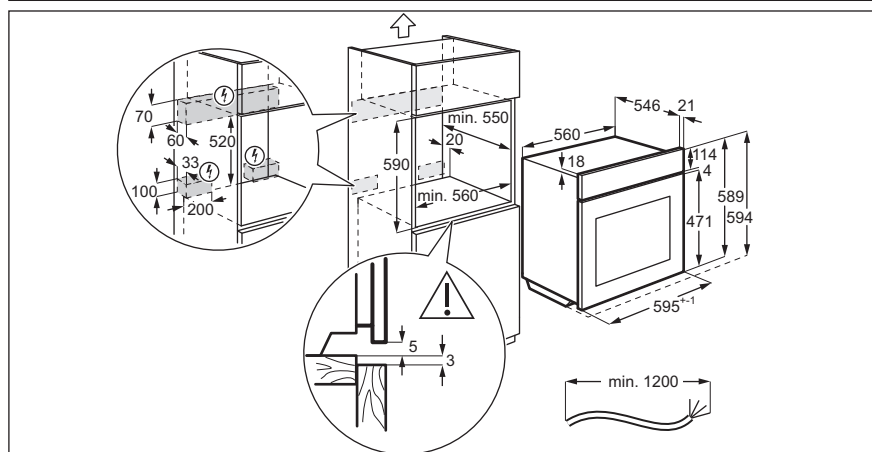
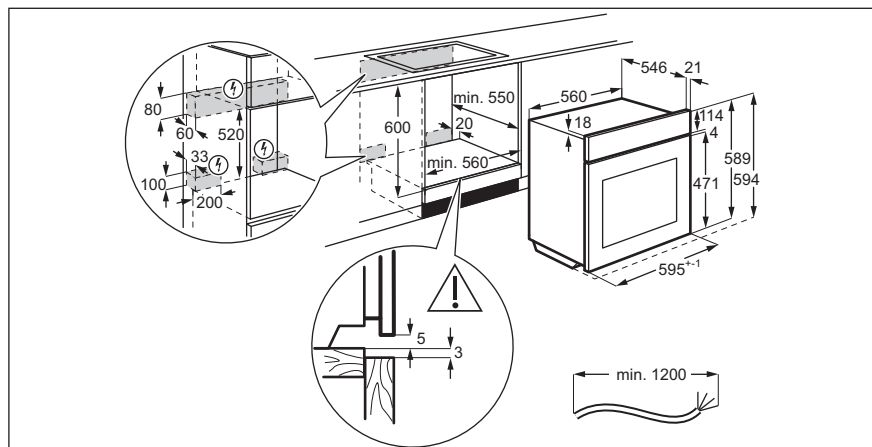
13. INSTALACIÓN



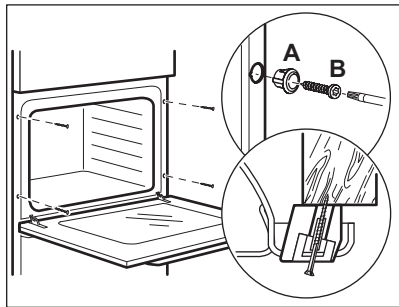
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Empotrado



13.2 Fijación del aparato al mueble



13.3 Instalación eléctrica

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

El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

13.4 Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe tener 2 cm más de longitud que los cables de fase y neutro (cables azul y marrón).

14. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BSE577321M
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	32.3 kg

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

14.2 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 esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

15. 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



867341647-A-142018



AEG