

USER MANUAL



CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	7
4. PANEL DE MANDOS.....	8
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	10
6. USO DIARIO.....	11
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	24
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	25
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	26
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	29
11. CONSEJOS.....	31
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	61
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	65
14. DATOS TÉCNICOS.....	68
15. EFICACIA ENERGÉTICA.....	68

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.registeraeg.com



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- ADVERTENCIA: El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias. Es

necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.

- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre este aparato y los demás aparatos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

- Este aparato cumple las directivas CEE.

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

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

- No ponga agua directamente en el aparato caliente.
- No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
- Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del 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 Luz interna

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



ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas de las mismas características.

2.7 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

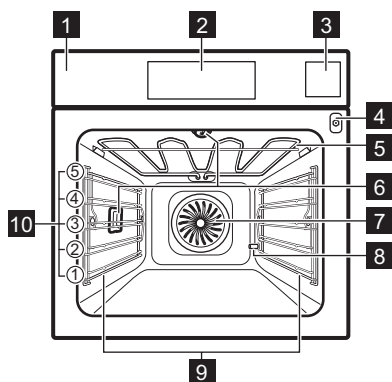
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

2.8 Asistencia

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

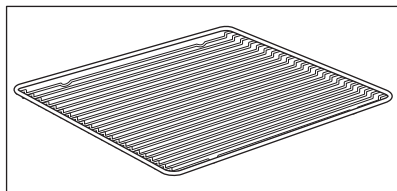
3.1 Descripción general



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

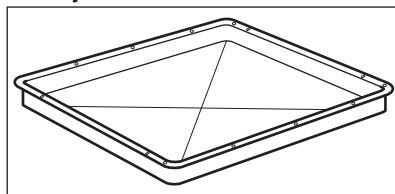
3.2 Accesorios

Parrilla



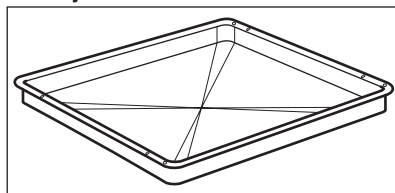
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja



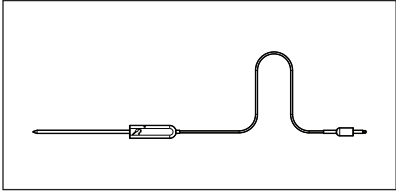
Para bizcochos y galletas.

Bandeja honda



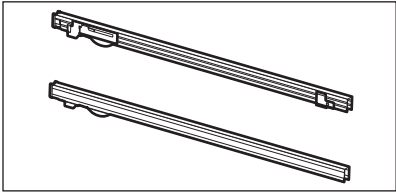
Para hornear y asar o como bandeja grasera.

Sonda térmica



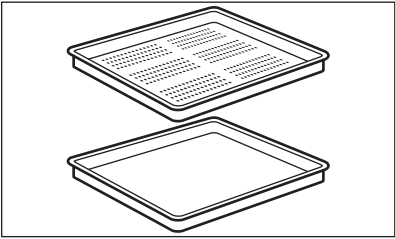
Para medir la temperatura interior de los alimentos.

Carriles telescópicos



Para parrillas y bandejas.

Utensilios de cocción al vapor

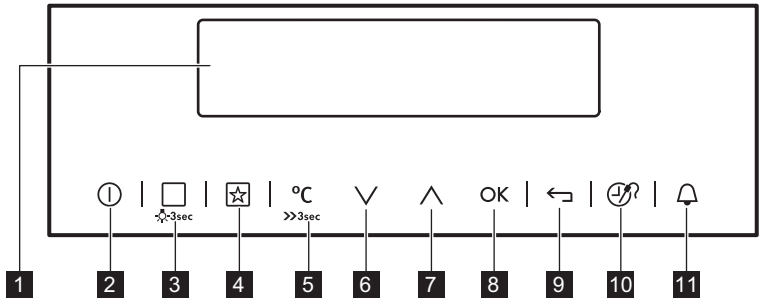


Un recipiente para alimentos perforado y otro sin perforar.

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

4. PANEL DE MANDOS

4.1 Programador electrónico

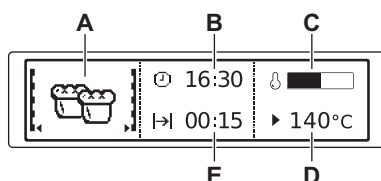


Utilice los sensores para accionar el aparato.

Sensor	Función	Comentario
1	- Pantalla	Muestra los ajustes actuales del aparato.
2	 ENCENDIDO/ APAGADO	Para activar y desactivar el aparato.

Sensor	Función	Comentario
3 	Funciones De Cocción o Vario-Guide	Toque el sensor una vez para seleccionar una función de cocción o el menú: VarioGuide. Toque de nuevo el sensor para cambiar entre los menús: Funciones De Cocción, VarioGuide. Para activar o desactivar la luz, toque el sensor durante 3 segundos. También puede activar la luz cuando el aparato está apagado.
4 	Favoritos	Para guardar y acceder a sus programas favoritos.
5 	Selección de la temperatura	Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el aparato. Toque el sensor durante 3 segundos para activar o desactivar la función: Calentamiento Rápido.
6 	Tecla Abajo	Para desplazarse hacia abajo en el menú.
7 	Tecla Arriba	Para desplazarse hacia arriba en el menú.
8 	OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
9 	Teclas Atrás	Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, toque el sensor durante 3 segundos.
10 	Funciones adicionales y de tiempo	Para programar distintas funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, toque el sensor para ajustar el temporizador o las funciones: Tecla De Bloqueo, Favoritos, Calentar Y Mantener, Ajustar + Empezar. También puede cambiar los ajustes de la sonda térmica.
11 	Avisador	Para ajustar la función: Avisador.

4.2 Pantalla



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

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo		Función
	Avisador	La función está activada.
	Hora actual	La pantalla muestra la hora actual.
	Duración	La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario.
	Hora De Fin	La pantalla indica cuándo termina la duración de la cocción.
	Temperatura	La pantalla muestra la temperatura.
	Indicación Tiempo	La pantalla indica cuánto tiempo debe funcionar la función de cocción. Pulse  y  simultáneamente para restablecer la hora.
	Cálculo	El aparato calcula el tiempo de cocción necesario.
	Indicador de calentamiento	La pantalla muestra la temperatura del aparato.
	Indicador De Calentamiento Rápido	La función está activada. Reduce el tiempo de calentamiento.
	Peso Automático	La pantalla indica que el sistema de peso automático está activo o que el peso puede cambiarse.
	Calentar Y Mantener	La función está activada.

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

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



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

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

5.2 Primera conexión

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

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

5.3 Ajuste del nivel de dureza del agua

Cuando conecte el aparato a la electricidad, debe ajustar el nivel de dureza del agua.

En la tabla siguiente se explica el rango de dureza del agua con el correspondiente depósito de calcio (mmol/l) 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 cuatro 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. Después de 1 minuto, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.
Los colores de las zonas de reacción continúan cambiando tras 1 minuto. No tenga esto en cuenta para la medición.
5. Ajuste la dureza del agua en el menú: Ajustes Básicos.

Tira de prueba	Dureza del agua
	1
	2
	3
	4

Los cuadrados negros de la tabla se corresponden con los cuadrados rojos de la tira de prueba.

Puede cambiar el nivel de dureza del agua en el menú: Ajustes Básicos / Dureza agua.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.

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



Puede volver al menú principal en cualquier momento pulsando $\leftarrow$.

6.2 Descripción de los menús

Menú principal

Símbolo	Elemento del menú	Aplicación
	Funciones De Cocción	Contiene una lista de las funciones de cocción.
	Cocción al vacío	Contiene una función de cocción y una lista de los programas automáticos.
	Recetas	Contiene una lista de los programas automáticos.
	Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.
	Limpieza	Contiene una lista de los programas de limpieza.
	Ajustes Básicos	Se usa para ajustar la configuración del aparato.
	Platos Especiales	Contiene una lista de funciones de cocción adicionales.
	VarioGuide	Contiene los ajustes del horno recomendados para una amplia selección de platos. Seleccione un plato e inicie el proceso de cocción. La temperatura y los tiempos son orientativos para obtener un mejor resultado y se pueden ajustar. Dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

Submenú para: Ajustes Básicos

Símbolo	Submenú	Descripción
	Ajustar la hora	Pone en hora el reloj.
	Indicación Tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.
	Calentamiento Rápido	Cuando está activada, la función reduce el tiempo de calentamiento.
	Ajustar + Empezar	Para ajustar una función y activarla después pulsando cualquier símbolo del panel de control.
	Calentar Y Mantener	Mantiene calientes los alimentos preparados durante 30 minutos tras finalizar la cocción.
	Añadir Tiempo	Activa y desactiva la función tiempo adicional.
	Contraste De La Pantalla	Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.
	Brillo De La Pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.

Símbolo	Submenú	Descripción
	Idioma	Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.
	Volumen Del Timbre	Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.
	Tono De Teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. El tono del mando táctil de ENCENDIDO/APAGADO no se puede desactivar.
	Tonos Alarma/Error	Activa y desactiva los tonos de alarma.
	Dureza agua	Para ajustar el nivel de dureza del agua (1 - 4).
	Aviso De Limpieza	Le recuerda que tiene que limpiar el aparato.
	Modo DEMO	Código de activación/desactivación: 2468
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.
	Ajustes De Fábrica	Restablece todos los ajustes a los valores de fábrica.

6.3 Submenú para: Cocción al vacío

Esta técnica tiene su origen en la tecnología Sous-vide, que en francés

significa "al vacío". El nombre se refiere a un método de cocción en bolsas de plástico selladas al vacío a bajas temperaturas.

Símbolo	Elemento del menú	Descripción
	Modo de cocción al vacío	Utiliza vapor para cocinar carne, pescado, marisco, verduras y frutas. Ajuste la temperatura a 50 °C - 95 °C.
	Recetas cocción al vacío	Contiene una lista de los programas automáticos.
	VarioGuide al vacío	Contiene los ajustes del horno recomendados para una amplia selección de platos. Seleccione un plato e inicie el proceso de cocción. La temperatura y los tiempos son orientativos para obtener un mejor resultado y se pueden ajustar. Dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

6.4 Submenú para: Limpieza

Símbolo	Elemento del menú	Descripción
	Limpieza Vapor	Procedimiento para limpiar el aparato cuando tiene suciedad leve y no se ha quemado varias veces.
	Descalcificación	Procedimiento para limpiar el circuito de generación de restos de cal.
	Aclarado	Procedimiento para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.
	Limpieza A Vapor Plus	Procedimiento para limpiar suciedad difícil con ayuda de un limpiador para hornos.

6.5 Funciones De Cocción

Función de cocción	Aplicación
 Turbo	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Bóveda/Calor inferior.
 Pizza	Para hornear alimentos en un nivel, con dorado intenso y base crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Bóveda/Calor inferior.
 Bóveda/Calor inferior (Bóveda/Calor Inferior)	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Congelados	Para productos precocinados como patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera crujientes.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill + Turbo	Para 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.

Función de cocción	Aplicación
 Turbo Plus	Para hornear panes, tartas y pasteles. Para ahorrar energía durante la cocción. Esta función se debe usar de conformidad con la tabla de cocción Turbo plus para lograr los resultados de cocción deseados. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte la tablas de cocción Turbo plus en el capítulo Consejos. Esta función se utilizaba para definir la categoría de eficiencia energética EN 60350-1.
 Cocción - Humedad	Puede elegir entre tres funciones de cocción manual con distintos niveles de humedad. Estas funciones combinan vapor y aire caliente. Abarcan la cocción con diferentes niveles de vapor.
 Humedad Alta	Para verduras, pescados, patatas, arroz, pasta o guarniciones especiales.

Submenú para: Cocción - Humedad

Función de cocción	Aplicación
 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.
 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 Alta	La función es apropiada para cocinar platos delicados como natillas, flanes, terrinas y pescado.

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

6.6 Platos Especiales

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

Función de cocción	Aplicación
 Calentar Vajilla	Para precalentar platos antes de servir.
 Conservar	Para preparar conservas de verduras como encurtidos.
 Secar	Para secar rodajas de fruta (como manzanas, ciruelas o melocotones) y verduras (como tomates, calabacines o champiñones).
 Función Yogur	Use esta función para preparar yogur. La luz de esta función está apagada.
 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.
 Cocina A Baja Temperatura	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 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.
 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.
 Descongelar	Esta función se puede usar para descongelar alimentos congelados, como frutas y verduras. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.

6.7 Submenú para: VarioGuide

Categoría de alimento: Pescado/Marisco

Plato	
Pescado	Pescado al horno
	Barritas De Pescado
	Filetes de pescado finos
	Filetes de pescado gruesos
	Filete pescado congelado
	Pescado entero pequeño
	Pescado entero, al vapor
	Pescado pqño. al grill
	Pescado entero, al grill
	Pescado entero, al grill 🔪
	Trucha
Salmón	Salmón Filetes
	Salmón Entero
Gambas	Gambas, frescas
	Gambas, congeladas
Mejillones	-

Categoría de alimento: Aves

Plato	
Aves Sin Hueso	-
Aves Sin Hueso 🔪	-

Plato	
Pollo	Alitas de pollo, frescas
	Alitas de pollo, congeladas
	Muslos de pollo, frescos
	Muslos de pollo, congelados
	Pechuga de pollo pochada
	Pollo, 2 mitades
	Pollo entero 🍷
Pato entero 🍷	-
Ganso entero 🍷	-
Pavo entero 🍷	-

Categoría de alimento: Carne

Plato	
Carne De Res	Carne De Res Hervida
	Carne asada 🍷
	Pastel De Carne
Carne De Res	Carne asada 🍷
	Pastel De Carne
Rosbif	Poco Hecho
	Poco Hecho 🔪
	Medio
	Medio 🔪
	Muy Hecho
	Muy Hecho 🔪

Plato	
Carne Escandinava	Poco Hecho 
	Medio 
	Muy Hecho 
Cerdo	Salchichas Finas
	Costillas
	Cod. cerdo precocinado
	Jamón
	Lomo de cerdo
	Lomo de cerdo 
	Lomo de cerdo, ahumado
	Lomo de cerdo, escalfado
	Cuello De Cerdo
	Paletilla De Cerdo
	Cerdo asado 
	Jamón Cocido
Ternera	Codillo De Ternera
	Lomo
	Ternera asada 
Cordero	Pata de cordero
	Cordero asado 
	Espalda de cordero
	Cordero asado, medio
	Cordero asado, medio 

Plato	
Carne De Caza	Liebre • Pata de liebre • Lomo de liebre • Lomo de liebre 
	Corzo • Pierna de corzo • Lomo de corzo
	Carne de caza asada 
	Lomo de caza 

Categoría de alimento: Platos Al Horno

Plato	
Lasaña	-
Lasaña / Canelones congelados	-
Pasta	-
Patatas Gratinadas	-
Verduras al gratén	-
Recetas Dulces	-

Categoría de alimento: Pizza/Quiche

Plato	
Pizza	Pizza, base fina
	Pizza, guarnición adicional
	Pizza congelada
	Pizza americana congelada
	Pizza refrigerada
	Pizzetas congeladas
Baguette queso fund.	-
Tarta Flambeada	-
Tarta suiza, salada	-

Plato		
Quiche Lorraine	-	
Tarta Salada	-	

Categoría de alimento: Tartas/Galletas

Plato		
Pastel Molde Redondo	-	
Tarta de manzana, cubierta	-	
Bizcocho	-	
Pastel De Manzana	-	
Tarta De Queso, Molde	-	
Brioche	-	
Tarta De Madeira	-	
Tarta	-	
Tarta suiza, dulce	-	
Tarta De Almendras	-	
Magdalenas	-	
Hojaldres	-	
Masa Quebrada	-	
Buñuelos De Crema	-	
Pastas De Hojaldre	-	
Bollos Rellenos De Crema	-	
Mostachones De Almendra	-	
Galletas De Masa Quebrada	-	
Pan De Navidad	-	
Strudel manzana cong.	-	
Pastel sobre bandeja	Masa De Bizcocho	Masa De Levadura

Plato		
Tarta De Queso, Bandeja	-	
Brownies	-	
Brazo De Gitano	-	
Bizcocho De Levadura	-	
Crumble De Frutas	-	
Tarta De Azúcar	-	
Masa Brisé	Masa Quebrada	
	Masa Brisé, Base De Tarta	
Tarta De Frutas	Masa Quebrada, Tarta Fruta	
	Bizcocho, Tarta De Frutas	
	Masa De Levadura	

Categoría de alimento: Pan/Rollitos

Plato		
Rollitos	Rollitos	
	Rollitos precocinados	
	Rollitos congelados	
Chapata	-	
Baguette	Baguette precocinada	
	Baguette congelada	

Plato	
Pan	Roscón
	Pan Blanco
	Bizcocho De Frutos Secos
	Pan Negro
	Pan De Centeno
	Pan Integral
	Pan Sin Levadura
	Pan/Rollitos congelados

Categoría de alimento: Verduras

Plato	
Brécol, En Cogollos	-
Brécol, entero	-
Coliflor, En Cogollos	-
Coliflor, entera	-
Zanahorias	-
Calabacín En Rodajas	-
Espárragos, verdes	-
Espárragos, blancos	-
Pimienta, Tiras	-
Espinacas frescas	-
Puerro, Aros	-
Judías Verdes	-
Setas Laminadas	-
Tomates Pelados	-
Coles De Bruselas	-
Apio, en dados	-
Guisantes	-
Berenjena	-

Plato	
Hinojo	-
Alcachofas	-
Remolacha	-
Salsifí Negro	-
Colinabo, Tiras	-
Alubias Blancas	-
Repollo	-

Categoría de alimento: Pudins Y Terrinas

Plato	
Pudding De Huevo	-
Flan	-
Terrinas	-
Huevos	Huevos pasados por agua
	Huevos cocidos
	Huevos duros
	Huevos al horno

Categoría de alimento: Guarniciones

Plato	
Patatas fritas finas	-
Patatas fritas gruesas	-
Patatas fritas, congeladas	-
Croquetas	-
Porciones	-
Patatas Asadas Con Cebolla	-
Patatas asadas, en cuartos	-
Patatas Asadas	-
Patatas sin pelar	-

Plato	
Bolitas De Patata	-
Bollitos De Pan	-
Bollitos salados	-
Bollitos de levadura, dulces	-
Arroz	-
Tallarines frescos	-
Polenta	-



Quando sea necesario cambiar el peso o la temperatura interna del plato, utilice $\wedge$ o $\vee$ para ajustar los nuevos valores.

6.8 Submenú para: VarioGuide al vacío

Categoría de alimento	Plato
Pescado/Marisco	Filete de besugo
	Filete de lubina
	Bacalao
	Filetes de trucha
	Salmón Filetes
	Vieiras
	Mejillones con concha
	Gambas peladas
Aves	Pulpo
	Pechuga pollo, deshues.
	Pechuga pato deshues.
	Pechuga pavo deshues.

Categoría de alimento	Plato
Carne	Carne De Res - Solomillo de res, al punto - Solomillo muy hecho
	Cordero - Cordero, medio - Cordero, muy hecho
	Carne De Caza - Jabalí - Conejo deshuesado
Verduras	Zanahorias
	Calabacín En Rodajas
	Espárragos, verdes
	Espárragos, blancos
	Pimienta, Tiras
	Puerro, Aros
	Raíces de apio
	Apio
	Berenjena
	Hinojo
	Corazones De Alcachofa
	Patatas
Frutas	Calabaza
	Manzanas
	Peras
	Melocotones
	Nectarinas
	Ciruelas
	Piña
	Mangos

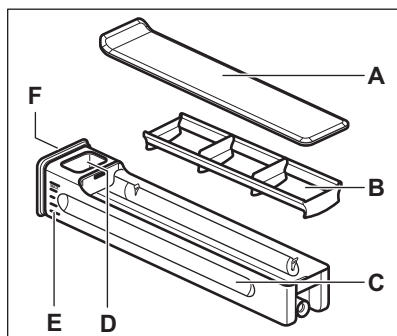
6.9 Activación de una función de cocción

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



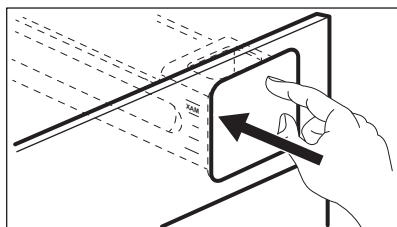
En caso de que los ajustes predeterminados no se cambien, el aparato se inicia automáticamente.

6.10 Compartimento de agua



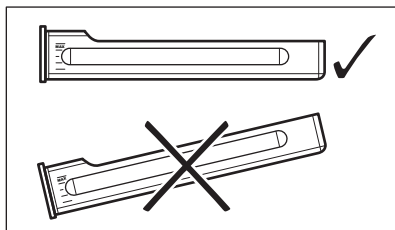
- A. Tapa
- B. Rompeolas
- C. Cuerpo del compartimento
- D. Orificio de llenado
- E. Escala
- F. Tecla delantera

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



Puede llenar el compartimento de agua de dos maneras:

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

Vacíe el compartimento de agua después de cada uso.



PRECAUCIÓN!

Mantenga el compartimento de agua alejado de superficies calientes.

6.11 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 aparato.
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 aparato.

4. Encienda el aparato.
5. Ajuste una función de cocción al vapor y la temperatura.
6. De ser necesario, ajuste la función:

Duración  o: Hora De Fin .
El primer vapor aparece transcurridos unos 2 minutos. Una señal avisa del momento en que el aparato 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 aparato.
8. Vacíe el compartimento de agua después de cada cocción al vapor.



PRECAUCIÓN!

El aparato 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 aparato esté frío.

Deje que el aparato se seque completamente con la puerta abierta. Para acelerar el secado puede cerrar la puerta y calentar el aparato 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.

6.12 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 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.

Activación de la función: Modo de cocción al vacío

1. Active el aparato.
2. Seleccione el menú: Cocción al vacío.
3. Pulse **OK** para confirmar.
4. Ajuste la función: Modo de cocción al vacío.
5. Pulse **OK** para confirmar.

- 6. Ajuste la temperatura.
- 7. Pulse **OK** para confirmar.



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 aparato se seque completamente con la puerta abierta. Para acelerar el secado, puede calentar el aparato con aire caliente a una temperatura de 150 °C durante aproximadamente 15 minutos.

6.13 Indicador de calentamiento

Al activar una función de cocción, se encenderá la barra de la pantalla. La

barra indica que la temperatura del horno aumenta. La señal acústica suena 3 veces cuando se alcanza la temperatura y la barra parpadea y a continuación desaparece.

6.14 Indicador De Calentamiento Rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.



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

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

6.15 Calor residual

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

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Tabla de funciones del reloj

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

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



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

7.2 Ajuste de las funciones del reloj



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

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

7.3 Calentar Y Mantener

Condiciones para que la función se active:

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

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

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

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

7.4 Añadir Tiempo

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



No es aplicable a las funciones de cocción con sonda térmica.

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

8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Recetas online



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

1. Active el aparato.
2. Seleccione el menú: Recetas. Pulse **OK** para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse **OK** para confirmar.
4. Seleccione una receta. Pulse **OK** para confirmar.

8.2 Recetas con Receta Automática

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

9. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Sensor de alimentos

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

Se deben ajustar dos temperaturas:

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



PRECAUCIÓN!

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

Instrucciones para obtener los mejores resultados:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- El sensor de alimentos no se puede usar para platos líquidos.
- Durante la cocción, el sensor de alimentos debe permanecer en el plato y la clavija en la toma.

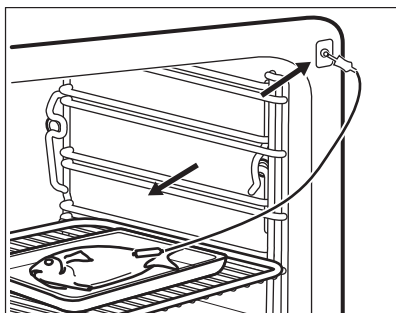
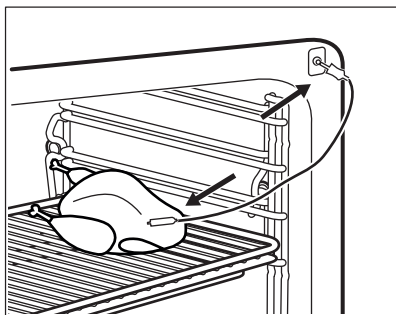
- Utilice los ajustes de temperatura interna del alimento recomendados. Consulte el capítulo "Consejos".



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

Categorías de alimento: carne, aves y pescado

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



La pantalla muestra el símbolo del sensor de alimentos.

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

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

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

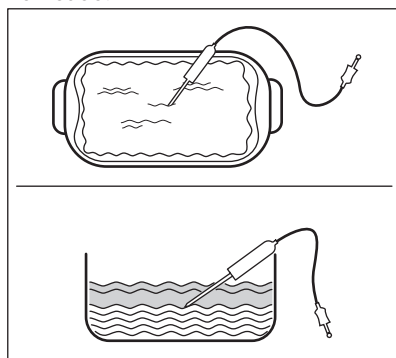


ADVERTENCIA!

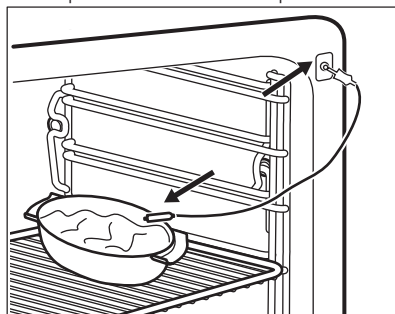
Hay riesgo de quemaduras porque el sensor de alimentos se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

Categoría de alimento: estofado

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



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



La pantalla muestra el símbolo del sensor de alimentos.

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

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

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



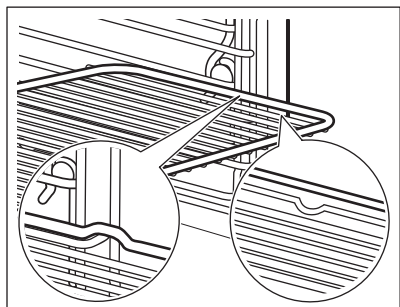
ADVERTENCIA!

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

9.2 Inserción de los accesorios

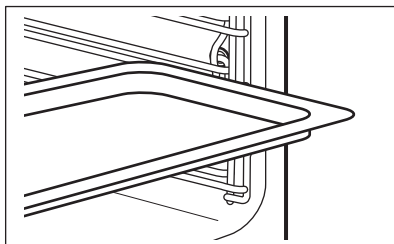
Parrilla:

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



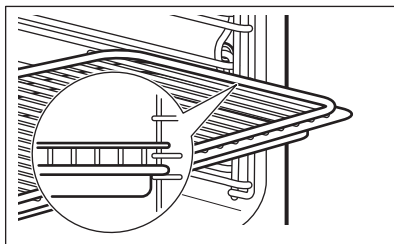
Bandeja / Bandeja honda:

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



Parrilla y bandeja / bandeja honda juntas:

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



Las pequeñas hendiduras en la parte superior incrementan la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

9.3 Carriles telescópicos: colocación de los accesorios del horno

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



PRECAUCIÓN!

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



PRECAUCIÓN!

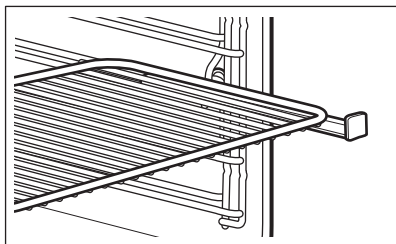
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del aparato antes de cerrar la puerta del horno.

Parrilla:

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

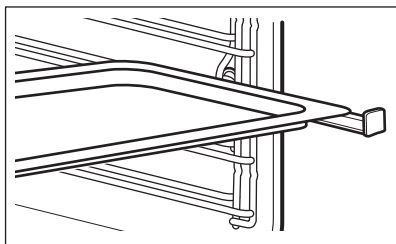


El marco exterior realizado de la parrilla es un dispositivo especial contra el deslizamiento de los recipientes.



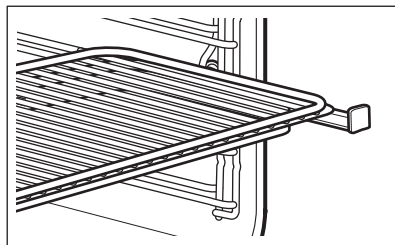
Bandeja honda:

Coloque la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Favoritos

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

Guardar un programa

1. Encienda el horno.
2. Ajuste una función de cocción o un programa automático.
3. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre: GUARDAR.
4. Pulse **OK** para confirmar. La pantalla mostrará la primera posición de memoria libre.

5. Pulse **OK** para confirmar.
6. Introduzca el nombre del programa. La primera letra parpadea.
7. Toque  o  para cambiar la letra.
8. Pulse **OK**. La siguiente letra parpadeará.
9. Repita el paso 7 las veces que sea necesario.
10. Mantenga pulsado **OK** para guardar. Puede sobrescribir una posición de memoria. Cuando la pantalla muestra la primera posición libre de memoria, toque  o  y pulse **OK** para sobrescribir un programa existente.

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

Activación del programa

1. Encienda el aparato.
2. Ajuste el menú: Favoritos.
3. Pulse **OK** para confirmar.
4. Seleccione el nombre de su programa preferido.
5. Pulse **OK** para confirmar.

Pulse  para ir directamente al menú: Favoritos. También puede utilizarlo cuando el aparato está apagado.

10.2 Uso del bloqueo de seguridad para niños

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

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

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

10.3 Tecla De Bloqueo

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

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

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



Al desactivar el aparato, la función también se desactiva.

10.4 Ajustar + Empezar

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

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

Pulse un símbolo (excepto ①) para iniciar la función: Ajustar + Empezar. Se iniciará la función de cocción programada.

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.



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

10.5 Desconexión automática

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

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



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

10.6 Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

- Brillo nocturno: cuando el aparato está apagado, el brillo de la pantalla es inferior entre las 22:00 h y las 06:00 h.
- Brillo diurno:
 - con el aparato encendido.
 - si toca cualquiera de los símbolos durante el brillo nocturno (aparte de ENCENDIDO/APAGADO), la pantalla vuelve al modo de brillo diurno durante los 10 segundos siguientes.

- si el aparato está apagado y se ajusta la función: Avisador. Cuando termina la función, la pantalla vuelve al brillo nocturno.

10.7 Ventilador de enfriamiento

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

11. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos; dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

11.1 Cara interior de la puerta

En algunos modelos, la cara interior de la puerta contiene:

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

11.2 Consejos para las funciones de cocción especiales del horno

Mantener Caliente

Utilice esta función para mantener calientes los alimentos.

La temperatura se autorregula automáticamente a 80 °C.

Calentar Vajilla

Para calentar platos y alimentos cocinados.

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

La temperatura automática es de 70 °C.

Posición recomendada de la parrilla: 3.

Levantar Masa

Puede usar esta función automática para cualquier receta de masa de levadura. Proporciona el ambiente adecuado para que suba. Ponga la masa en un plato que sea lo suficientemente grande para que suba. No es necesario que la cubra. Introduzca una parrilla en la primera posición y coloque el plato encima. Cierre la puerta y ajuste la función de levantar masa. Levantar Masa. Ajuste el tiempo necesario.

Descongelar

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato. No cubra el alimento con ningún cuenco ni plato, ya que podría prolongar el tiempo de

descongelación. Utilice el primer nivel desde abajo.

11.3 Cocción al vacío

Esta función utiliza temperaturas de cocción más bajas de lo habitual. Trate los alimentos con especial cuidado para una mejor calidad:

Recomendaciones relativas a la seguridad de los alimentos:

- Use materias primas de alta calidad.
- Utilice siempre materias primas que estén lo más frescas posible.
- Mantenga siempre las materias primas en condiciones óptimas antes de cocinarlas.
- Limpie siempre el alimento antes de cocinarlo.
- Para obtener unos resultados buenos y seguros, consulte siempre los valores de las tablas de cocción. Consulte el tiempo de cocción, la temperatura y las dimensiones del alimento.
- Los alimentos no se deben mantener a una temperatura inferior a los 60 °C durante mucho tiempo para evitar problemas de seguridad.
- Utilice bajas temperaturas únicamente para los alimentos que se pueden comer crudos y sólo durante poco tiempo.
- Los platos al vacío tienen el mejor sabor inmediatamente después de cocinarlos. Si no va a comer los alimentos inmediatamente después de la cocción, baje rápidamente su temperatura. Para ello, coloque el alimento en un baño de hielo y colóquelo en el frigorífico. Puede mantener el alimento en el frigorífico 2 – 3 días.
- No utilice la función de Cocción al vacío para recalentar restos de comida.
- Evite el contacto entre alimentos crudos y cocinados cuando prepare y cocine comida.
- No utilice los mismos utensilios para cosas diferentes sin lavarlos a fondo.
- Para las recetas con huevo crudo, evite que las claras o yemas del huevo entren en contacto con la parte externa de las cáscaras.

Consejos para el envasado al vacío de alimentos:

- El equipamiento necesario para la función de Cocción al vacío es un sellador de vacío y bolsas de vacío.
- Tipo de sellador al vacío recomendado: sellador de cámara al vacío. Solo este tipo de sellador puede hacer el vacío en líquidos envasados.
- Use bolsas al vacío adecuadas para la función de Cocción al vacío.
- No reutilice las bolsas.
- Coloque el alimento en un nivel de las bolsas al vacío para obtener resultados de cocción uniformes.
- Para cocinar de forma más rápida y uniforme los alimentos, ajuste el grado de vacío en el más alto posible.
- Para garantizar un cierre seguro de la bolsa, asegúrese de que el área que se sella esté limpia.

Consejos generales para la función Cocción al vacío:

- Para conservar el vapor de la cocción, mantenga siempre cerrada la puerta del aparato cuando utilice la función de Cocción al vacío.
- Abra la puerta con cuidado después de la cocción, ya que hay vapor acumulado en el aparato.
- Puede añadir aceite y especias a los alimentos a su gusto. El aceite evita que los alimentos se adhieran a la bolsa al vacío.
- Sazone la comida moderadamente al principio, dado que no hay pérdidas por evaporación de las sustancias de sabor volátiles.
- Para evaporar el alcohol de los líquidos, caliente y hierva los líquidos antes de envasarlos al vacío.
- Puede sustituir el ajo por ajo en polvo.
- Puede sustituir el aceite de oliva por cualquier otro tipo de aceite neutro.
- Para cocinar de forma más rápida y uniforme los alimentos, mantenga el grado de vacío lo más alto posible (99,9%).
- Los tiempos de cocción son recomendaciones y pueden ser diferentes según sus preferencias.
- Los tiempos de cocción de las tablas están indicados para 4 personas. Si la cantidad de alimento es mayor, los

- tiempos de cocción se pueden prolongar.
- Si el tamaño del alimento es diferente del de las tablas, el tiempo de cocción puede variar.
 - Coloque las bolsas al vacío en la rejilla sin que se solapen cuando use varias.

11.4 Cocción al vacío: Carne

- Consulte las tablas para evitar cocciones insuficientes. No utilice porciones de carne de un grosor mayor del indicado en las tablas.

- Los tiempos de cocción de las tablas son los mínimos necesarios. El tiempo de cocción se puede aumentar de conformidad con las preferencias personales.
- Use sólo carne deshuesada para evitar daños en las bolsas al vacío.
- Para que los filetes de aves tengan mejor sabor, fríalos del lado de la piel antes y después del envasado al vacío.

Ternera

Alimento	Grosor de los alimentos	Cantidad de alimento para 4 personas (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Solomillo de ternera al punto	4 cm	800	60	110 - 120	3
Solomillo de ternera muy hecho	4 cm	800	65	90 - 100	3
Filete de ternera al punto	4 cm	800	60	110 - 120	3
Filete de ternera muy hecho	4 cm	800	65	90 - 100	3

Caza/cordero

Alimento	Grosor de los alimentos	Cantidad de alimento para 4 personas (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Cordero poco hecho	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3
Cordero al punto	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Jabalí	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3
Conejo, deshuesado	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3

Aves

Alimento	Grosor de los alimentos	Cantidad de alimento para 4 personas (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pechuga de pollo, deshuesada	3 cm	750	70	70 - 80	3
Pechuga de pato, deshuesada	2 cm	900	60	140 - 160	3
Pechuga de pavo, deshuesada	2 cm	800	70	75 - 85	3

11.5 Cocción al vacío: Pescado y marisco

- Consulte la tabla para evitar cocciones insuficientes. No utilice porciones de pescado de un grosor mayor del indicado en las tablas.
- 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.

Alimento	Grosor de los alimentos	Cantidad de alimento para 4 personas (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Filete de besugo	4 filetes de 1 cm	500	70	25	3
Filete de lubina	4 filetes de 1 cm	500	70	25	3
Bacalao	2 filetes de 2 cm	650	65	70 - 75	3
Vieiras	tamaño grande	650	60	100 - 110	3
Mejillones con concha		1000	95	20 - 25	3
Gambas peladas	tamaño grande	500	75	26 - 30	3
Pulpo		1000	85	100 - 110	3
Filete de trucha ¹⁾	2 filetes de 1,5 cm	650	65	55 - 65	3

Alimento	Grosor de los alimentos	Cantidad de alimento para 4 personas (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Filetes de salmón ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	3

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.

11.6 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

11.7 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

11.8 Humedad Alta



ADVERTENCIA!

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

La función es adecuada para todo tipo de alimentos, frescos y congelados. Puede usarla para cocinar, calentar, descongelar, escalfar o blanquear verduras, carne, pescado, pasta, arroz, maíz dulce, sémola y huevos.

Puede preparar un menú completo en una sola operación. Para cocinar correctamente cada plato, utilice los que tengan tiempos de cocción prácticamente iguales. Llene el

compartimento de agua hasta el nivel máximo. Coloque los alimentos en los utensilios de cocina adecuados y después en las parrillas. Ajuste la distancia entre los utensilios de cocina para que el vapor pueda circular.

Esterilización

- Con esta función puede esterilizar recipientes (por ejemplo, biberones).
- Coloque los recipientes limpios en el centro de la parrilla de la primera posición. Asegúrese de que la abertura esté hacia abajo con un poco de ángulo.
- Llene el compartimento con la cantidad máxima de agua y seleccione una duración de 40 minutos.

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Alcachofas	99	50 - 60	2
Berenjenas	99	15 - 25	2
Coliflor, entera	99	35 - 45	2
Coliflor, en cogollos	99	25 - 35	2
Brécol, entero	99	30 - 40	2
Brécol, en cogollos ¹⁾	99	13 - 15	2
Setas laminadas	99	15 - 20	2
Guisantes	99	20 - 30	2
Hinojo	99	25 - 35	2
Zanahorias	99	25 - 35	2
Colinabo, tiras	99	25 - 35	2
Pimientos, tiras	99	15 - 20	2
Puerro, aros	99	20 - 30	2
Judías verdes	99	35 - 45	2
Canónigos, ramitos	99	20 - 25	2
Coles de Bruselas	99	25 - 35	2
Remolacha	99	70 - 90	2
Salsifí negro	99	35 - 45	2
Apío, en dados	99	20 - 30	2
Espárragos, verdes	99	15 - 25	2
Espárragos, blancos	99	25 - 35	2
Espinacas frescas	99	15 - 20	2
Tomates pelados	99	10	2
Alubias blancas	99	25 - 35	2
Repollo	99	20 - 25	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Calabacín en rodajas	99	15 - 25	2
Judías blanqueadas	99	20 - 25	2
Verduras blanqueadas	99	15	2
Legumbres secas, en remojo (proporción agua/legumbres 2:1)	99	55 - 65	2
Arvejas (pimientos kaiser)	99	20 - 30	2
Repollo blanco o rojo, tiras	99	40 - 45	2
Calabaza, dados	99	15 - 25	2
Chucrut	99	60 - 90	2
Batatas	99	20 - 30	2
Tomates	99	15 - 25	2
Maíz dulce en mazorca	99	30 - 40	2

1) Precaliente el horno 5 minutos.

Guarniciones / acompañamientos

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Bollitos de levadura	99	25 - 35	2
Bolitas de patata	99	35 - 45	2
Patatas sin pelar, al punto	99	45 - 55	2
Arroz (proporción agua/arroz 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Patatas asadas, en cuartos	99	35 - 45	2
Bollitos de pan	99	35 - 45	2
Tallarines frescos	99	15 - 25	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Polenta (relación de líquido 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgur (proporción agua/bulgur 1:1)	99	25 - 35	2
Cuscús (proporción agua/cuscús 1:1)	99	15 - 20	2
Spaetzle (tipo de pasta alemán)	99	25 - 30	2
Arroz aromático (proporción agua/arroz 1:1)	99	30 - 35	2
Lentejas rojas (proporción agua/lentejas 1:1)	99	20 - 30	2
Lentejas, marrones y verdes (proporción agua/lentejas 2:1)	99	55 - 60	2
Arroz con leche (proporción leche/arroz 2,5:1)	99	40 - 55	2
Soufflé de sémola (proporción leche/sémola 3,5:1)	99	20 - 25	2

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

Frutas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Manzanas en rodajas	99	10 - 15	2
Bayas calientes	99	10 - 15	2
Compota de frutas	99	20 - 25	2
Chocolate fundido	99	10 - 20	2

Pescado

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Trucha, aprox. 250 g	85	20 - 30	2
Gambas, frescas	85	20 - 25	2
Gambas, congeladas	85	30 - 40	2
Filetes de salmón	85	20 - 30	2
Trucha asalmonada, aprox. 1000 g	85	40 - 45	2
Mejillones	99	20 - 30	2
Filete de lengua-do	80	15	2

Carne

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Jamón cocido 1000 g	99	55 - 65	2
Pechuga de pollo pochada	90	25 - 35	2
Pollo, pochado, 1000 - 1200 g	99	60 - 70	2
Redondo de ternera/cerdo sin pata, 800 - 1000 g	90	80 - 90	2
Lomo de cerdo ahumado, escalfado	90	70 - 90	2
Tafelspitz (carne de res hervida)	99	110 - 120	2
Salchichas Finas	80	15 - 20	2
Salchicha de ternera de Baviera (salchicha blanca)	80	20 - 30	2
Salchicha Viena	80	20 - 30	2

Huevos

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Huevos duros	99	18 - 21	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Huevos cocidos	99	12 - 13	2
Huevos pasados por agua	99	10 - 11	2

11.9 Grill + Turbo y Humedad Alta sucesivamente

Cuando combine funciones, puede cocinar carne, verduras y guarniciones, uno tras otro. Todos los platos estarán listos para servirse al mismo tiempo.

- Para comenzar a asar la comida utilice la función: Grill + Turbo.
- Coloque las verduras ya preparadas y las guarniciones en recipientes aptos

para horno y colóquelos en el horno con el asado.

- Enfríe el horno hasta una temperatura aproximada de 80 °C. Si desea enfriar el aparato más rápidamente, abra la puerta del horno hasta la primera posición durante unos 15 minutos.
- Inicio de la función Humedad Alta. Cocine todo junto hasta que esté listo.

Alimento	Grill + Turbo (primer paso: cocinar la carne)			Humedad Alta (segundo paso: añadir la verdura)		
	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

11.10 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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada, 1.000 g	180	80 - 90	2
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

11.11 - 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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Filete grueso de pescado	90	25 - 35	2
Pescado pequeño hasta 350 g	90	20 - 30	2
Pescado entero hasta 1000 g	90	30 - 40	2
Bollitos al horno	120 - 130	40 - 50	2

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

11.12 - Humedad Media

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Distintos tipos de pan, 500 - 1000 g	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

11.13 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

11.14 Función Yogur

Use esta función para preparar yogur.

Ingredientes:

- 1 l de leche
- 250 g de yogur natural

Preparación:

Mezcle el yogur con la leche y vierta esta mezcla en recipientes para yogur.

En caso de utilizar leche cruda, llévela al punto de ebullición y déjela que se enfríe por debajo de 40 °C. Luego, mezcle el yogur con la leche y rellene los recipientes para yogur con la mezcla.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla
Yogur cremoso	42	5 - 6	2
Yogur semisólido	42	7 - 8	2

11.15 Horneado

- El comportamiento de su horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte sus ajustes normales como temperatura, tiempos de cocción y posición de la parrilla a los valores indicados en las tablas.
- Utilice la temperatura más bajas la primera vez.
- Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando

se hornea repostería en más de una posición.

- Los pasteles y los hojaldres que se hornean a niveles diferentes no se doran de manera uniforme al principio. Si ocurre esto, no cambie el ajuste de temperatura. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.

11.16 Consejos para hornear

Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha dorado lo suficiente.	La parrilla no está en una posición correcta.	Coloque la tarta en un nivel más bajo.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más baja para el horno.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	El tiempo de horneado es insuficiente.	Seleccione un tiempo de horneado mayor. 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.

Resultado	Posible causa	Solución
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura más alta para el horno.
La tarta está demasiado seca.	El tiempo de horneado es demasiado largo.	La próxima vez, seleccione un tiempo de horneado más corto.
El pastel se dora irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	Seleccione una temperatura más baja y un tiempo de cocción más largo.
El pastel se dora irregularmente.	La mezcla está distribuida irregularmente.	Distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más alta para el horno.

11.17 Horneado en un solo nivel:

Horneado en moldes

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel molde redondo o brioche	Turbo	150 - 160	50 - 70	1
Tarta de Madeira/pastel de fruta	Turbo	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Bizcocho sin grasa	Turbo	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Bizcocho sin grasa	Bóveda/Calor inferior	160	35 - 50	2
Masa brisé - masa quebrada	Turbo	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Masa brisé - bizcocho	Turbo	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Turbo	160	60 - 90	2

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Bóveda/Calor inferior	180	70 - 90	1
Tarta de queso	Bóveda/Calor inferior	170 - 190	60 - 90	1

1) Precaliente el horno.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan de trenza / Roscones	Bóveda/Calor inferior	170 - 190	30 - 40	3
Pan de Navidad	Bóveda/Calor inferior	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pan (pan de centeno): 1. Primera parte del proceso de horneado. 2. Segunda parte del proceso de horneado.	Bóveda/Calor inferior	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Buñuelos / Bollitos rellenos de crema	Bóveda/Calor inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Brazo de gitano	Bóveda/Calor inferior	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Pastel de azúcar (seco)	Turbo	150 - 160	20 - 40	3
Pastel de almendra con mantequilla / Pasteles de azúcar	Bóveda/Calor inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/bizcocho) ²⁾	Turbo	150 - 170	30 - 55	3

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/bizcocho) ²⁾	Bóveda/Calor inferior	170	35 - 55	3
Tarta de frutas sobre masa quebrada	Turbo	160 - 170	40 - 80	3
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ej. requesón, crema, natillas)	Bóveda/Calor inferior	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Precaliente el horno.

²⁾ Utilice una bandeja honda.

Galletas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas de masa quebrada	Turbo	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Mantecados / Masa quebrada	Turbo	140	20 - 35	3
Short bread / Mantecados / Masa quebrada	Bóveda/Calor inferior	160 ¹⁾	20 - 30	3
Galletas de masa batida de bizcocho	Turbo	150 - 160	15 - 20	3
Hojaldres con clara de huevo / Merengues	Turbo	80 - 100	120 - 150	3
Mostachones De Almendra	Turbo	100 - 120	30 - 50	3
Galletas de masa de levadura	Turbo	150 - 160	20 - 40	3
Pastas de hojaldre	Turbo	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rollitos	Turbo	160 ¹⁾	10 - 25	3
Rollitos	Bóveda/Calor inferior	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja)	Turbo	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja)	Bóveda/Calor inferior	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Precaliente el horno.

11.18 Gratinados y horneados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Gratén de pasta	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	45 - 60	1
Lasaña	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	25 - 40	1
Verduras al gratén ¹⁾	Grill + Turbo	170 - 190	15 - 35	1
Baguetes cubiertas de queso fundido	Turbo	160 - 170	15 - 30	1
Dulces horneados	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	40 - 60	1
Pescado al horno	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	30 - 60	1
Verduras rellenas	Turbo	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Precaliente el horno.

11.19 Turbo Plus

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pasta gratinada	200 - 220	45 - 55	3

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

11.20 Horneado en varios niveles

Uso de la función: Turbo.

Tartas / pastas / pan en bandejas

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

¹⁾ Precaliente el horno.

Galletas / small cakes / pastelillos / hojaldres / rollitos

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	
			2 posiciones	3 posiciones
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Mantecados / Masa quebrada	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Galletas de masa batida de bizcocho	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	
			2 posiciones	3 posiciones
Galletas de clara de huevo, merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mostachones de almendra	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Galletas de masa de levadura	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pastas de hojaldre	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Rollitos	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Precaliente el horno.

11.21 Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza (base fina)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (con muchos ingredientes)	180 - 200	20 - 30	2
Tartas	180 - 200	40 - 55	1
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suizo	170 - 190	45 - 55	1
Tarta de manzana, cubierta	150 - 170	50 - 60	1
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60	1
Pan sin levadura	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (plato típico de Alsacia)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Piroggen (versión rusa de la pizza calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Precaliente el horno.

²⁾ Utilice una bandeja honda.

11.22 Asado

- Use utensilios para horno resistentes al calor para asar. Consulte las instrucciones del fabricante del utensilio para horno.
- Los asados grandes se pueden preparar directamente en la bandeja honda o en una parrilla colocada sobre la bandeja honda.
- Para evitar que se queme el jugo de la carne o la grasa, ponga un poco de líquido en la bandeja.
- Todas las carnes que deban quedar crujientes o doradas en el exterior se pueden asar en la fuente de asado sin tapar.
- Gire el asado cuando sea necesario, al cabo de 1/2 - 2/3 del tiempo de cocción.
- Para mantener la carne más jugosa:
 - prepare las carnes magras en una fuente de asado tapada o use una bolsa para asar.
 - utilice trozos de carne y pescado con un peso mínimo de 1 kg.
 - durante la cocción, los asados grandes y las aves se deberían regar repetidamente con el jugo de asado.

11.23 Tablas de asar

Carne De Res

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

¹⁾ Precaliente el horno.

Cerdo

Alimento	Cantidad	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Paletilla / Cuello / Redondo de jamón	1 - 1,5 kg	Grill + Turbo	150 - 170	90 - 120	1
Chuletas / Costillas	1 - 1,5 kg	Grill + Turbo	170 - 190	30 - 60	1
Pastel de carne	750 g - 1 kg	Grill + Turbo	160 - 170	50 - 60	1
Codillo de cerdo (precocinado)	750 g - 1 kg	Grill + Turbo	150 - 170	90 - 120	1

Ternera

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

Cordero

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

Carne De Caza

Alimento	Cantidad	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Lomo / Pata de liebre	hasta 1 kg	Grill + Turbo	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Lomo de corzo	1,5 - 2 kg	Bóveda/ Calor inferior	180 - 200	60 - 90	1
Pierna de corzo	1,5 - 2 kg	Bóveda/ Calor inferior	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Precaliente el horno.

Aves

Alimento	Cantidad	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Aves troceadas	200 - 250 g cada trozo	Grill + Turbo	200 - 220	30 - 50	1
Medio pollo	400 - 500 g cada trozo	Grill + Turbo	190 - 210	40 - 50	1
Pollo, pular-da	1 - 1,5 kg	Grill + Turbo	190 - 210	50 - 70	1
Pato	1,5 - 2 kg	Grill + Turbo	180 - 200	80 - 100	1
Ganso	3,5 - 5 kg	Grill + Turbo	160 - 180	120 - 180	1
Pavo	2,5 - 3,5 kg	Grill + Turbo	160 - 180	120 - 150	1
Pavo	4 - 6 kg	Grill + Turbo	140 - 160	150 - 240	1

Pescado (al vapor)

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado entero	1 - 1.5	Grill + Turbo	180 - 200	30 - 50	1

11.24 Grill

- Hornee al grill con el ajuste máximo de temperatura.
- Coloque la rejilla en el nivel recomendado en la tabla de uso.
- La grasera debe ir siempre en el primer nivel inferior.
- Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.

- Precaliente siempre el horno en vacío con la función de grill durante 5 minutos.

**PRECAUCIÓN!**

Hornee al grill con la puerta del horno siempre cerrada.

Grill

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
		1ª cara	2ª cara	
Rosbif	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Solomillo de ternera	230	20 - 30	20 - 30	3
Lomo de cerdo	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lomo de ternera	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lomo de corde-ro	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
		1ª cara	2ª cara	
Pescado entero, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill Rápido

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

11.25 Congelados

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Alitas De Pollo	180 - 200	40 - 50	2

Platos preparados congelados

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

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

11.26 Cocina A Baja Temperatura

Utilice esta función para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras con temperaturas internas de 65 °C como máximo. Esta función no es adecuada para estofado o asado de cerdo graso. Puede utilizar la sonda térmica para garantizar que la carne tenga la temperatura interna correcta (consulte en la tabla la sonda térmica).

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



Cocine siempre sin tapar cuando utilice esta función.

1. Dore la carne en una sartén en la placa a una temperatura muy alta durante 1 - 2 minutos por cada lado.
2. Coloque la carne junto con la bandeja honda caliente en el horno en la parrilla.
3. Introduzca la sonda térmica en la carne.
4. Seleccione la función: Cocina A Baja Temperatura y ajuste la temperatura internacional correcta..

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Filete de ternera	1 - 1.5	120	90 - 150	3

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

11.27 Conservar

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

Frutas silvestres

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

Frutas con hueso

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Pera/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

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

1) Deje reposar en el horno después de apagarlo.

11.28 Secar

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

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

Verduras

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

Fruta

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

11.29 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

11.30 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

11.31 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

Pruebas para la función: Humedad Alta.

Alimento	Contene- dor (Gas- tronorm)	Cantidad (g)	Posición de la pa- rrilla	Tempera- tura (°C)	Tiempo (min)	Comenta- rios
Brécol ¹⁾	1 x 2/3 per- forado	300	3	99	13 - 15	Coloque la bandeja en la primera posición.
Brécol ¹⁾	2 x 2/3 per- forado	2 x 300	2 y 4	99	13 - 15	Coloque la bandeja en la primera posición.
Brécol ¹⁾	1 x 2/3 per- forado	máx.	3	99	15 - 18	Coloque la bandeja en la primera posición.
Guisantes congelados	2 x 2/3 per- forado	2 x 1500	2 y 4	99	Hasta que la tempera- tura en el punto más frío alcance 85 °C.	Coloque la bandeja en la primera posición.

¹⁾ Precaliente el horno 5 minutos.

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.
- Para limpiar el lado inferior en caso de restos de cal, use unas gotas de vinagre.
- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor con la bandeja de grill.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.
- Seque el horno cuando la cavidad esté mojada después de usarlo.

12.2 Productos de limpieza recomendados

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

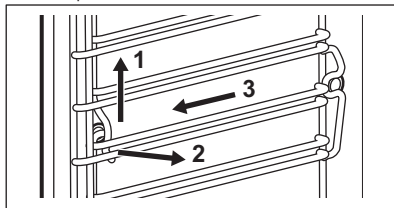
Puede comprar nuestros productos en www.aeg.com/shop y en los mejores comercios.

12.3 Extracción de los carriles laterales

Antes del mantenimiento, asegúrese de que el aparato está totalmente frío. Puede quemarse.

Para limpiar el aparato, 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.

12.4 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 aparato.



Para obtener mejores resultados, debe iniciar la función de limpieza cuando el aparato esté frío.



El tiempo especificado es la duración de la función y no incluye el tiempo necesario para que el usuario limpie el interior.

Cuando la función de limpieza al vapor está activada, 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) Al finalizar el programa, suena una señal acústica.
- c) Toque un sensor para desactivar la señal.

Limpeza 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. Antes de iniciar el procedimiento de limpieza, asegúrese de que el aparato está frío.
- b) Active la función. Después de unos 50 minutos suena una señal acústica cuando ha terminado la primera parte del programa.
- c) Pulse **OK**.



Esto no es el final del procedimiento de limpieza. Siga el mensaje de pantalla para terminar la limpieza.

- d) Limpie la superficie interna del aparato con una esponja suave de superficie no abrasiva. Puede utilizar agua templada o detergente para horno para limpiar el interior.
- e) Pulse **OK**. Empieza la parte final del procedimiento. La duración de esta fase es de unos 25 minutos.
3. Limpie la superficie interna del aparato con una esponja de superficie no abrasiva. Puede utilizar agua templada para limpiar el interior.
4. Elimine el agua restante del compartimento de agua.

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

12.5 Aviso De Limpieza

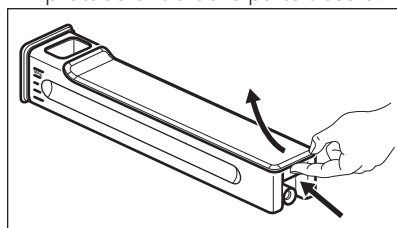
Cuando aparece el aviso, es necesaria una limpieza. Realice la función Limpieza A Vapor Plus.

Puede activar/desactivar la función: Aviso De Limpieza en el menú: Ajustes Básicos.

12.6 Limpieza del compartimento de agua

Retire el compartimento de agua en el aparato.

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



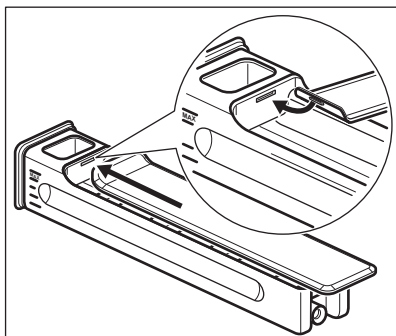
2. Retire el rompeolas. Extráigalo del cuerpo del compartimento hasta que salga.
3. Lave a mano las piezas del compartimento de agua. Utilice agua del grifo y jabón.



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.

12.7 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. Pulse **OK**.
3. Añada 250 ml de descalcificador al compartimento de agua.
4. Rellene el resto del compartimento con agua hasta el nivel máximo.
5. Inserte el compartimento de agua.
6. Pulse **OK**.

Así se activa la primera parte del procedimiento: Descalcificación.

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

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

12.8 Avisador para descalcificación

Hay dos avisadores para descalcificación que le indicarán que realice la función: Descalcificación. Estos avisadores se activan cada vez que se apaga el aparato.

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.

12.9 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. Pulse **OK**.
3. Llene el compartimento con agua fresca.
4. Pulse **OK**.

Retire la bandeja al final del procedimiento.

12.10 Extracción e instalación de la puerta

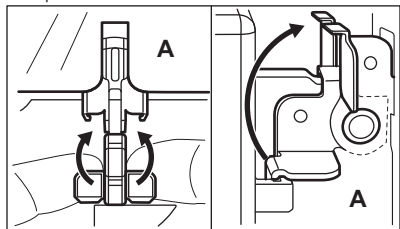
Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.



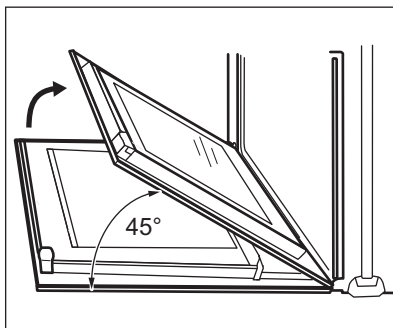
ADVERTENCIA!

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

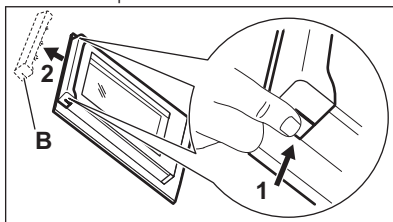
1. Abra la puerta completamente.
2. Levante al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



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



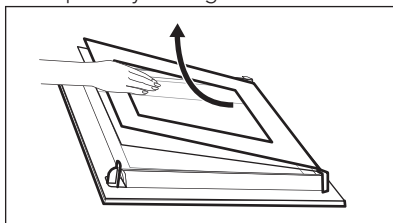
4. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
5. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada. De esta forma evitará arañazos.
6. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior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



PRECAUCIÓN!

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

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



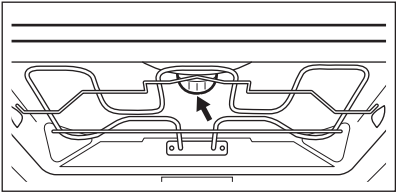
9. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.

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.



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.

12.11 Cambio de la bombilla

Coloque un paño en el fondo del interior del horno. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad.



ADVERTENCIA!

Hay peligro de electrocución. Desconecte el fusible antes de cambiar la bombilla. La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.

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

La bombilla 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.

La bombilla superior

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

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La pantalla muestra F111.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.
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.

Problema	Posible causa	Solución
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.
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.

Problema	Posible causa	Solución
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.

13.2 Datos de asistencia

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

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

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

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

14. DATOS TÉCNICOS

14.1 Datos técnicos

Voltaje	220 - 240 V
Frecuencia	50 Hz

15. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BSE792320B
Índice de eficiencia energética	81.0

Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.68 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	70 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	36.5 kg

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

15.2 Ahorro de energía



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Consejos generales

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato funcione y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de colocar los alimentos dentro.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo Duración o Hora De Fin y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan automáticamente un 10% antes.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. La pantalla muestra el indicador de calor residual o la temperatura.

Cocción con la bombilla apagada

Desactive la bombilla durante la cocción y actívela únicamente cuando la necesite.

Turbo Plus

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

Cuando se usa Turbo Plus, la bombilla se desactiva automáticamente tras 30 segundos.

Puede volver a activar la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

www.aeg.com/shop



867335101-C-262017



AEG