

► BSE892330M
BSK892330M

ES Manual de instrucciones
Horno de vapor

USER MANUAL



AEG

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	2
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	7
4. FUNCIONAMIENTO DEL APARATO.....	8
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	9
6. USO DIARIO.....	10
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	21
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	22
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	25
10. CONSEJOS.....	25
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	55
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	59
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	62

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

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

Consulte en nuestro sitio web:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

ℹ Información general y consejos

🌿 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- ADVERTENCIA: El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.

- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- 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 solo bombillas con las mismas especificaciones.

2.7 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

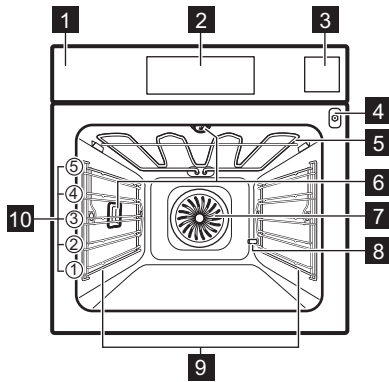
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

2.8 Asistencia

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

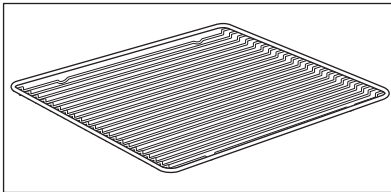
3.1 Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Programador electrónico
- 3 Compartimento de agua
- 4 Toma del sensor de alimentos
- 5 Resistencia
- 6 Lámpara
- 7 Ventilador
- 8 Desincrustación de tubo de salida
- 9 Carril lateral, extraíble
- 10 Posiciones de los estantes

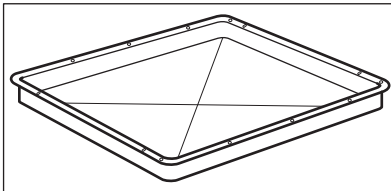
3.2 Accesorios

Parrilla



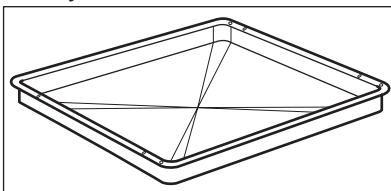
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja



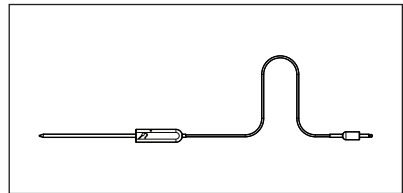
Para bizcochos y galletas.

Bandeja honda



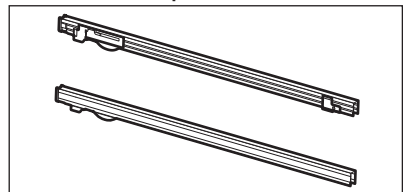
Para hornear y asar o como bandeja grasera.

Sonda térmica



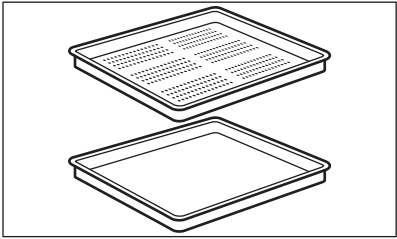
Para medir la temperatura interior de los alimentos.

Carriles telescópicos



Para parrillas y bandejas.

Utensilios de cocción al vapor

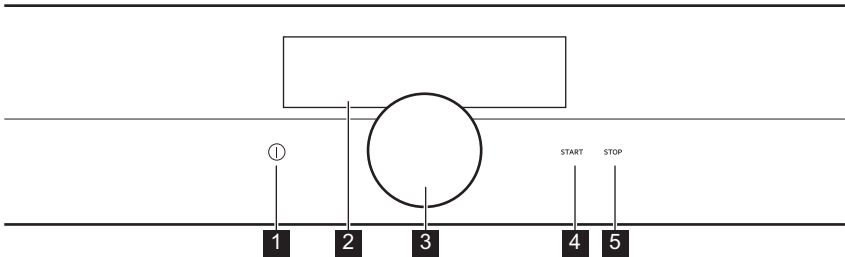


Un recipiente para alimentos perforado y otro sin perforar.

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. FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

4.1 Panel de control



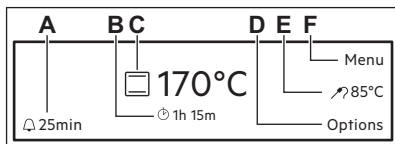
Función	Comentario
1 Encendido/ apagado	Conecta y desconecta el aparato.
2 Pantalla	Muestra los ajustes actuales del aparato.
3 Mando giratorio	Para ajustar los valores y desplazarse por el menú. Pulse 1 para encender el aparato. Sostenga el mando giratorio para activar la pantalla de ajustes. Sostenga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

4.2 Pantalla

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



La pantalla con el máximo número de funciones ajustadas.



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

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del 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

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

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

5.3 Ajuste del nivel de dureza del agua

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

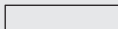
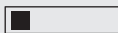
En la tabla siguiente se explica el rango de dureza del agua con el correspondiente depósito de calcio (mmol/l) y la calidad del agua.

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

Dureza agua		Depósito de calcio (mmol/l)	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación del agua
Clase	dH			
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 Funciones de cocción

Activación y desactivación de las funciones de cocción.

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

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

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



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

Funciones de cocción: Platos especiales

Función de cocción	Aplicación	
	Cocina a baja temperatura	Para preparar asados tiernos y jugosos.
	Mantener caliente	Para mantener calientes los alimentos.
	Calentar vajilla	Para precalentar platos antes de servir.
	Conservar	Para preparar conservas de verduras como encurtidos.
	Secar	Para secar rodajas de fruta (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.
	Descongelar	Esta función se puede usar para descongelar alimentos congelados, como frutas y verduras. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.
	Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. También para gratinar y dorar.

Funciones de cocción: Estándar

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

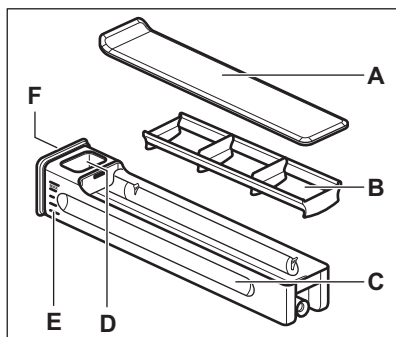
Función de cocción	Aplicación
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill + Ventilador	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. También para gratinar y dorar.
 Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 Turbo Plus	Para preparar comida horneada en moldes en una posición de la parrilla. Para ahorrar energía durante la cocción. Esta función se debe usar de conformidad con las tablas de cocción para lograr los resultados de cocción deseados. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción. Esta función se utilizaba para definir la categoría de eficiencia energética EN 60350-1.

Funciones de cocción: Vapor

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

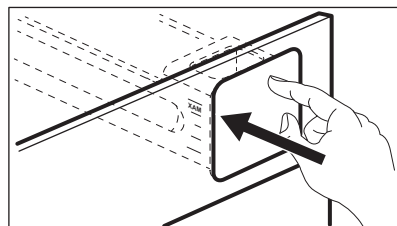
Función de cocción	Aplicación
 Regenerar con vapor	El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se seque la superficie. Proporciona calor de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar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

Compartimento de agua



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

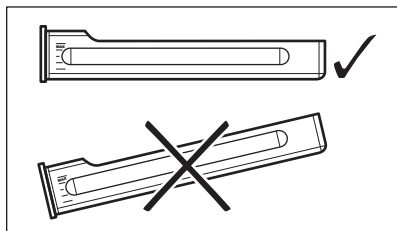
Puede retirar el compartimento de agua en el aparato. Presiona suavemente la tecla delantera. Tras presionar el compartimento de agua, se extrae del aparato.



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.

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.



Si el compartimento de agua está mojado después de llenarlo, límpielo 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 $\rightarrow$ | o Hora de fin $\rightarrow$ |. El primer vapor aparece transcurridos unos 2 minutos. Cuando el aparato alcance aproximadamente la temperatura programada sonará una señal acústica.

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 Turbo a 150°C durante aproximadamente 15 minutos.



Cuando el compartimento de agua se esté vaciando, suena una señal acústica y es necesario rellenar el compartimento de agua para continuar con la cocción al vapor como se ha descrito anteriormente.



Al final de un ciclo de cocción al vapor, el ventilador de enfriamiento del aparato funciona a mayor velocidad para evacuar mejor el exceso de vapor. Esto es normal.

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.



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 150 °C durante aproximadamente 15 minutos.

6.2 Menú - descripción



Menú

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

Submenú para: Limpieza

Submenú	Descripción
Limpieza vapor	Procedimiento para limpiar el aparato cuando tiene suciedad leve y no se ha quemado varias veces.

Submenú	Descripción
Limpieza a vapor Plus	Procedimiento para limpiar suciedad difícil con ayuda de un limpiador para hornos.
Descalcificación	Procedimiento para limpiar el circuito de generación de restos de cal.
Aclarado	Procedimiento para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

Submenú para: Ajustes Básicos

Submenú	Descripción
Calentamiento rápido	Para reducir el tiempo de calentamiento de forma pre-determinada. Tenga en cuenta que solo está disponible para algunas de las funciones de cocción.
Fecha y hora	Pone en hora el reloj.
Configuración	Se usa para ajustar la configuración del aparato.
Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

Submenú para: Cocción asistida

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

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

- Peso automático
- Sonda térmica

El nivel en el que se cocina un plato:

- Poco hecho o Menos
- Medio
- Muy hecho o Más

Categoría de alimento: Carne y pescado

Carne	
Carne de res	Lomo
	Asado
	Filete de so-lomillo
	Carne de res hervida
	Pastel de carne
	Carne Es-candinava

Carne		
Cerdo	Lomo	Fresco
		Ahumado
	Asado	
	Jamón	Asado
		Al vapor
	Codillo, pre-cocinado	
	Costillas	
	Salchichas	
Ternera	Lomo	
	Asado	
	Codillo	
Cordero	Lomo	
	Asado	
	Costillar entero	
	Pata	
Carne de ca-za	Corzo	Costillar entero
		Pierna
	Liebre	Costillar entero
		Pata

Aves		
Pollo	Entero	
	Medio	
	Pechuga	Al vapor
		Cocción al vacío
	Patas	
	Alitas	

Aves	
Pato	Entero: _____
	Pechuga
Ganso	
Pavo	Entero: _____
	Pechuga

Pescado		
Pescado entero	Peq	Asado
		Al vapor
	Medio	Asado
		Al vapor
	Grande	Asado
		Al vapor
Filete	Delgado	Al vapor
		Cocción al vacío
	Grueso	Al vapor
		Cocción al vacío
Pescado al horno		
Barritas de pescado		

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

Categoría de alimento: Guarniciones y platos al horno

Platos		
Guarnicio- nes	Patatas Fresco	Entero
		Cuarto
	Patatas Congelados	Patatas Fri- tas
		Croquetas
		Porciones
		Patatas asa- das con ce- bolla
	Arroz	
	Pasta, fresca	
	Polenta	
	Bollitos	Bollitos de pan
Bolitas de patata		
Bollitos de levadura		
Platos al hor- no	Lasaña	
	Patatas gra- tinadas	
	Gratén de pasta	
	Verduras al gratén	
	Cazuela, sa- lado	
	Cazuela, ver- duras	
Legumbres y semillas		
Terrinas		

Platos	
Huevos	Pasados por agua
	Medio
	Duros
	Huevos al horno

Categoría de alimento: Horneado salado

Plato		
Pizza	Fresco	Delgado
		Grueso
	Congelados	Delgado
		Grueso
		Snacks
	Bien frío/a	
Quiches	Delgado	
	Grueso	
Pan	Fresco	Baguette
		Chapata
		Pan blanco
		Pan negro
		Pan de cen- teno
		Pan de semi- llas
		Pan sin leva- dura
		Roscón
		Bizcocho de frutos secos
	Congelados	Baguette
		Pan
	Precocina- dos	

Plato	
Rollitos	Fresco
	Congelados
	Precocina-dos

Categoría de alimento: Horneado, postres

Plato	
Pastel en molde	Tarta de al-mendras
	Pastel de manzana
	Brioche
	Tarta de queso
	Tarta de manzana, cubierta
	Base de ma-sa quebrada
	Base de ma-sa brisé
	Tarta de Ma-deira
	Pastel molde redondo
	Bizcocho
	Tartas

Plato		
Pastel sobre bandeja	Rollo de manzana cong.	
	Brownies	
	Tarta de queso	
	Pan de Navidad	
	Crumble de frutas	
	Tarta de frutas	Masa quebrada
		Masa de bizcocho
		Masa de levadura
	Bizcocho	
	Tarta de azúcar	
	Brazo de gitano	
	Tarta suiza, dulce	
	Bizcocho de levadura	

Plato	
Hojaldritos	Pastelillos
	Buñuelos de crema
	Bollos rellenos de crema
	Mostachones de almendra
	Magdalenas
	Masa quebrada
	Pastas de hojaldre
	Galletas de masa quebrada
Flanes	
Pudin	
Cazuela, dulce	
Bollitos dulces	

Categoría de alimento: Verduras

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

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

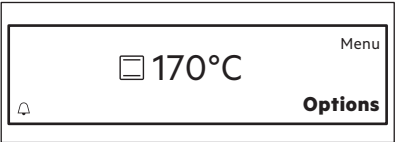
Categoría de alimento: Frutas

Plato	
Manzanas	
Mangos	

Plato
Nectarinas
Melocotones
Peras
Piña

Plato
Ciruelas

6.3 Opciones



Opciones	Descripción
Ajustes del temporizador	Contiene una lista de las funciones de reloj.
Calentamiento rápido	Para reducir el tiempo de calentamiento en la función de cocción en curso. Encendido / Apagado
Luz	Encendido / Apagado

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Ajustes del temporizador

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

Función de reloj	Aplicación
 Avisador	Para configurar una cuenta atrás.¹⁾ Esta función no influye en el funcionamiento del aparato. Elija  y ajuste el tiempo. Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. Presione el mando giratorio para detener la señal. Avisador también puede utilizarse cuando el aparato está apagado.

¹⁾ Máximo 23 h 59 min

8. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Sonda térmica

Sonda térmica mide la temperatura interior de los alimentos. Cuando el alimento alcanza la temperatura programada, el aparato se apaga.

Se deben ajustar dos temperaturas:

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



PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente el accesorio suministrado y las piezas de repuesto originales.

Instrucciones para obtener los mejores resultados:

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



ADVERTENCIA!

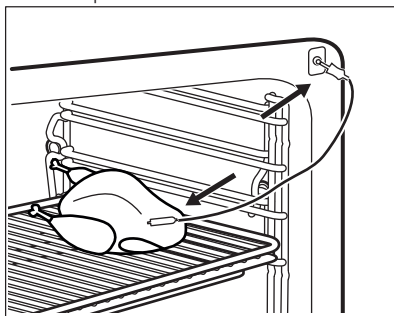
Consulte el capítulo "Consejos".

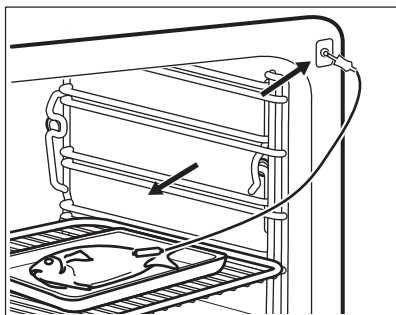


El aparato calcula una hora final aproximada para la cocción. Depende de la cantidad de alimentos, de la función programada en el horno y de la temperatura.

Categorías de alimento: carne, aves y pescado

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





La pantalla muestra el símbolo Sonda térmica

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

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

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

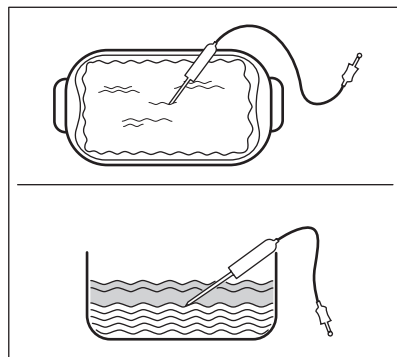


ADVERTENCIA!

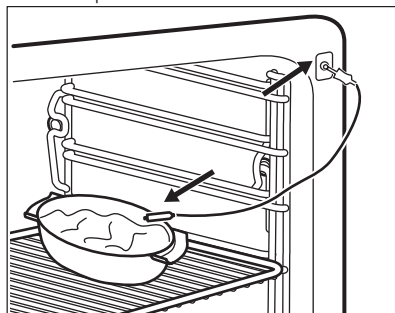
Hay riesgo de quemaduras porque la Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

Categoría de alimento: estofado

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



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



La pantalla muestra el símbolo Sonda térmica

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

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

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



ADVERTENCIA!

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

Modificación de la temperatura interna

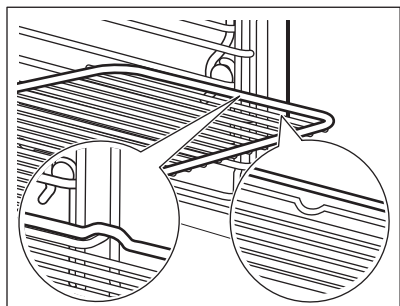
Puede cambiar la temperatura interior y la del horno en cualquier momento durante la cocción.

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

8.2 Inserción de los accesorios

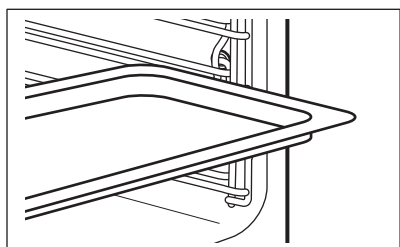
Parrilla:

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



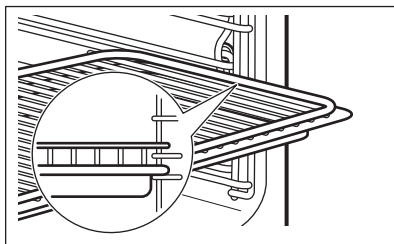
Bandeja honda:

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



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



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

8.3 Carriles telescópicos: colocación de los accesorios del horno

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



PRECAUCIÓN!

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



PRECAUCIÓN!

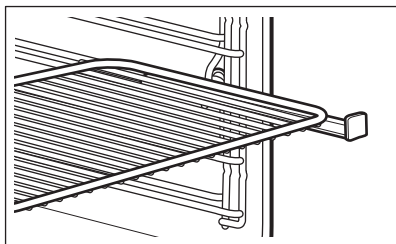
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del aparato antes de cerrar la puerta del horno.

Parrilla:

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

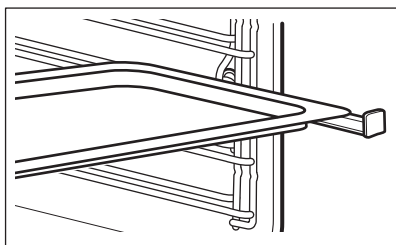


El marco exterior realizado de la parrilla es un dispositivo especial contra el deslizamiento de los recipientes.



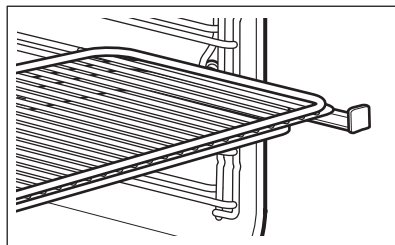
Bandeja honda:

Coloque la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 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.

9.2 Ventilador de enfriamiento

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

10. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

10.1 Cara interior de la puerta

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.

10.2 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.

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.

10.3 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.

10.4 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

Alimento	Grosor de los alimentos	Cantidad de alimento para 4 personas (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
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

10.5 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
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.

10.6 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

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

10.7 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

Alimento	Grosor de los alimentos	Cantidad de alimento para 4 personas (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Crema de vainilla	350 g en cada bolsa	700 g	85	20 - 22	3

10.8 Vapor solo



ADVERTENCIA!

Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato 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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
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
Apio, 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
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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
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, hechas 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
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

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

10.9 Grill + Ventilador y Vapor solo 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 + Ventilador.
- 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 Vapor solo. Cocine todo junto hasta que esté listo.

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

10.10 - Humedad alta Pro

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

10.11 - Humedad media Pro

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

10.12 - Humedad baja Pro

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Asado de cerdo 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Rosbif, 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Ternera asada 1000 g	180	80 - 90	2
Pastel de carne, sin cocinar, 500 g	180	30 - 40	2
Lomo de cerdo ahumado, 600 - 1000 g (poner en remojo 2 horas)	160 - 180	60 - 70	2
Pollo, 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Pato, 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Ganso 3000 g	170	130 - 170	1
Patatas gratinadas	160 - 170	50 - 60	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Gratén de pasta	170 - 190	40 - 50	2
Lasaña	170 - 180	45 - 55	2
Panecillos pre-cocidos	200	15 - 20	2
Baguettes pre-cocidas, 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Baguettes pre-cocidas, congeladas, 40 - 50 g	200	25 - 35	2

10.13 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

10.14 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

10.15 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.

10.16 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.
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.

10.17 Horneado en un solo nivel:

Horneado en moldes

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel moldeado o brioche	Turbo	150 - 160	50 - 70	1

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
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
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

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
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 / Bollos 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
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
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.

10.18 Gratinados y horneados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Gratén de pasta	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	45 - 60	1

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Lasaña	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	25 - 40	1
Verduras al gratén ¹⁾	Grill + Ventilador	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.

10.19 Turbo Plus

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

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

10.20 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	-
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.

10.21 Turbo + Inferior

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
Piroggen (versión rusa de la pizza calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Precaliente el horno.

²⁾ Utilice una bandeja honda.

10.22 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.

10.23 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 + Ventilador	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Rosbif o solomillo entero: medio	por cm de grosor	Grill + Ventilador	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Rosbif o solomillo entero: muy hecho	por cm de grosor	Grill + Ventilador	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 + Ventilador	150 - 170	90 - 120	1
Chuletas / Costillas	1 - 1,5 kg	Grill + Ventilador	170 - 190	30 - 60	1
Pastel de carne	750 g - 1 kg	Grill + Ventilador	160 - 170	50 - 60	1
Codillo de cerdo (precocinado)	750 g - 1 kg	Grill + Ventilador	150 - 170	90 - 120	1

Ternera

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada	1	Grill + Ventilador	160 - 180	90 - 120	1
Codillo de ternera	1.5 - 2	Grill + Ventilador	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 + Ventilador	150 - 170	100 - 120	1
Espalda de cordero	1 - 1.5	Grill + Ventilador	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 + Ventilador	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 + Ventilador	200 - 220	30 - 50	1
Medio pollo	400 - 500 g cada trozo	Grill + Ventilador	190 - 210	40 - 50	1
Pollo, pular-da	1 - 1,5 kg	Grill + Ventilador	190 - 210	50 - 70	1
Pato	1,5 - 2 kg	Grill + Ventilador	180 - 200	80 - 100	1
Ganso	3,5 - 5 kg	Grill + Ventilador	160 - 180	120 - 180	1
Pavo	2,5 - 3,5 kg	Grill + Ventilador	160 - 180	120 - 150	1
Pavo	4 - 6 kg	Grill + Ventilador	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 + Ventilador	180 - 200	30 - 50	1

10.24 Grill

- Hornee al grill con el ajuste máximo de temperatura.
- Coloque la rejilla en el nivel recomendado en la tabla de uso.
- La graseira 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
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

10.25 Inferior + Grill + Ventilador

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza americana congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Pizzetas congeladas	180 - 200	15 - 30	2
Patatas fritas, finas	190 - 210	15 - 25	3
Patatas fritas gruesas	190 - 210	20 - 30	3
Porciones/Croquetas	190 - 210	20 - 40	3
Patatas Asadas Con Cebolla	210 - 230	20 - 30	3
Lasaña / Canelones frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasaña / Canelones congelados	160 - 180	40 - 60	2
Queso gratinado al horno	170 - 190	20 - 30	3
Alitas De Pollo	180 - 200	40 - 50	2

Platos preparados congelados

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

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

10.26 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
Ternera asada	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Filetes	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

10.27 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/Groseras llas maduras	160 - 170	35 - 45	-

Frutas con hueso

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

Verduras

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

¹⁾ Deje reposar en el horno después de apagarlo.

10.28 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

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

10.29 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

10.30 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 vapor), Pescado (entero / grande / asado)	60	64	68

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

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

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

10.31 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

Pruebas para la función: Vapor solo.

Alimento	Contenedor (Gas-tronorm)	Cantidad (g)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Brécol ¹⁾	1 x 2/3 perforado	300	3	99	13 - 15	Coloque la bandeja en la primera posición.
Brécol ¹⁾	2 x 2/3 perforado	2 x 300	2 y 4	99	13 - 15	Coloque la bandeja en la primera posición.

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

¹⁾ Precaliente el horno 5 minutos.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

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

11.2 Productos de limpieza recomendados

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

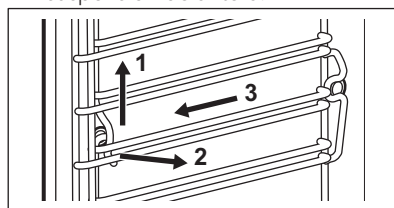
Puede comprar nuestros productos en www.aeg.com/shop y en los mejores comercios.

11.3 Extracción de los carriles 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 fuera de la suspensión delantera.



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

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

11.4 Limpieza vapor

Quite manualmente toda la suciedad que pueda.

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

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

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

i 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) Presione el mando giratorio para desactivar la señal.

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

- a) Pulverice uniformemente un detergente adecuado en el interior del horno, tanto en el esmalte como en el acero. 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) 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.

- d) Empiece 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.

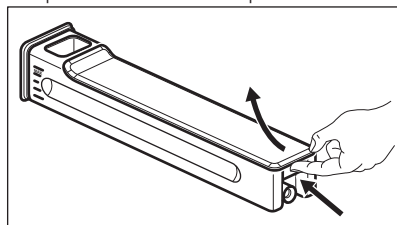
11.5 Aviso de limpieza

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

11.6 Limpieza del compartimento de agua

Retire el compartimento de agua en el aparato.

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



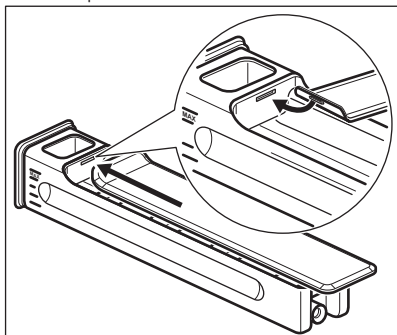
2. Retire el rompeolas. Extráigalo del cuerpo del compartimento hasta que salga.

3. Lave a mano las piezas del compartimento de agua. Utilice agua del grifo y jabón.

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

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

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



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

11.7 Sistema generador de vapor - Descalcificación

Cuando el generador de vapor funciona se produce una acumulación de 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 evitarlo, limpie el circuito generador de vapor de residuos.

Retire todos los accesorios.

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

La duración del procedimiento completo es de unas 2 horas.

La luz de esta función está apagada.

1. Coloque la bandeja de asar en la posición más baja.
2. Añada 250 ml de descalcificador al compartimento de agua.
3. Rellene el resto del compartimento con agua hasta el nivel máximo.
4. Coloque el compartimento de agua en el aparato.
5. el mando giratorio.

Así se activa la primera parte del procedimiento: Descalcificación.

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

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

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

i La duración de esta parte es de unos 35 minutos.

Retire la bandeja honda al final del procedimiento.

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

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

11.8 Avisador para descalcificación

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

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

El avisador fijo obliga a efectuar la descalcificación.



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

11.9 Sistema generador de vapor - Aclarado

Retire todos los accesorios.

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

La duración de la función es de unos 30 minutos.

La luz de esta función está apagada.

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

11.10 Extracción e instalación de la puerta

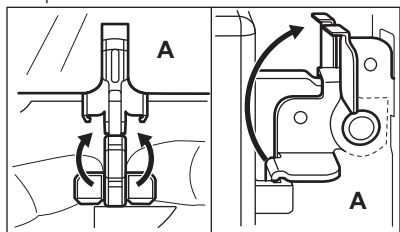
Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.



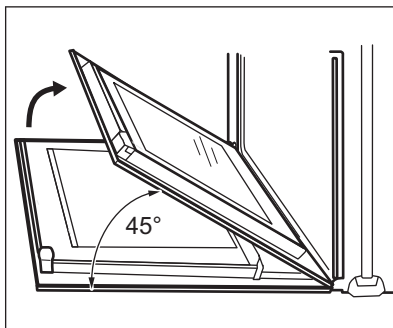
ADVERTENCIA!

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

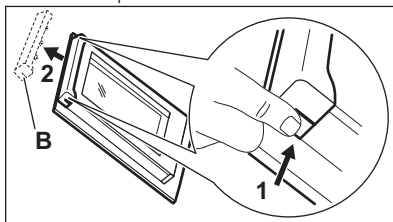
1. Abra la puerta completamente.
2. Levante al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



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



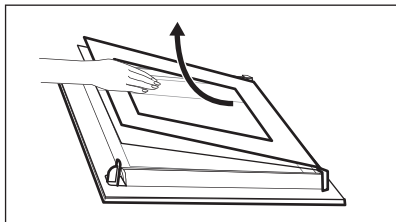
4. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
5. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada. De esta forma evitará arañazos.
6. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior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



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

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



ADVERTENCIA!

Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

11.11 Cambio de la bombilla

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.



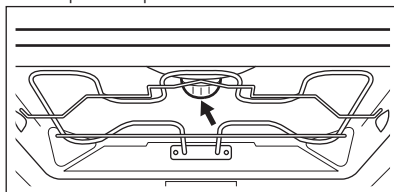
ADVERTENCIA!

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 superior

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



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

La bombilla lateral

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

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La pantalla pide que se ajuste el valor de Elegir idioma	Ha habido un corte de alimentación durante más de 3 días.	Consulte "Antes del primer uso".
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.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla pide que se ajuste el valor de Elegir idioma.	El modo de demostración está activado.	Desactive Demostración en Menú: Ajustes Básicos: Demostración. Código de activación/desactivación: 2468.
El aparato no retiene el compartimento de agua después de insertarlo.	No se ha montado la tapa del compartimento de agua correctamente.	Monte la tapa del compartimento de agua correctamente.
El agua se sale del compartimento de agua después de transportarlo o de colocarlo dentro del aparato.	No se ha montado la tapa del compartimento de agua correctamente.	Monte la tapa del compartimento de agua correctamente.
El agua se sale del compartimento de agua después de transportarlo o de colocarlo dentro del aparato.	No se ha montado el rompeolas correctamente.	Monte el rompeolas en el cuerpo del compartimento de agua correctamente.
El aparato no retiene el compartimento de agua después empujarlo en la tapa.	No se ha presionado el cuerpo del compartimento de agua.	Inserte el cuerpo del compartimento de agua en el aparato empujándolo hasta que llegue al tope.
El compartimento de agua es difícil de limpiar.	No ha quitado la tapa ni el rompeolas.	Consulte "Limpieza del compartimento de agua".
El procedimiento de descalcificación se interrumpe antes de que termine.	Ha habido un corte de alimentación.	Repita el procedimiento.
El procedimiento de descalcificación se interrumpe antes de que termine.	El usuario ha detenido la función.	Repita el procedimiento.
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.

Problema	Posible causa	Solución
La función de limpieza se interrumpe antes de que termine.	El usuario ha detenido la función.	Repita el procedimiento.
Hay demasiada agua en el fondo de la cavidad después del final de la función de limpieza.	Ha pulverizado demasiado detergente en el aparato antes de la activación del ciclo de limpieza.	Cubra todas las partes de la cavidad con una fina capa de detergente. Pulverice el detergente uniformemente.
No hay buenos resultados del procedimiento de limpieza.	La temperatura inicial de la cavidad del horno de la función de limpieza al vapor era demasiado alta.	Repita el ciclo. Ejecute el ciclo cuando el aparato esté frío.
No hay buenos resultados del procedimiento de limpieza.	No ha quitado las rejillas insertables antes del inicio del procedimiento de limpieza. Pueden transferir calor a las paredes y reducir el rendimiento.	Retire las rejillas insertables del aparato y repita la función.
No hay buenos resultados del procedimiento de limpieza.	No ha quitado los accesorios del aparato antes del inicio del procedimiento de limpieza. Pueden afectar al ciclo de vapor y reducir el rendimiento.	Retire los accesorios del aparato y repita la función.

12.2 Datos de 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.)	

13. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG
----------------------	-----

Identificación del modelo	BSE892330M BSK892330M	
Índice de eficiencia energética	61.9	
Clase de eficiencia energética	A++	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.89 kWh/ciclo	
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de calor	Electricidad	
Volumen	70 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	BSE892330M	43.5 kg
	BSK892330M	43.5 kg

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

13.2 Ahorro de energía



El 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 Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. 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.

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

www.aeg.com/shop



867336166-B-032017



AEG