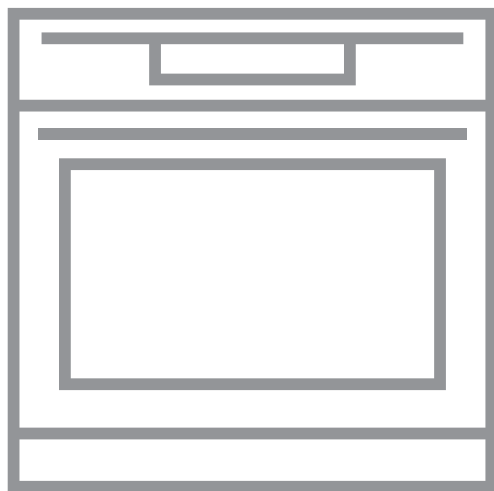


► BSE782320B
BSE782320M
BSK782320M

ES Manual de instrucciones
Horno de vapor

USER MANUAL



AEG

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	7
4. PANEL DE MANDOS.....	8
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	10
6. USO DIARIO.....	11
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	21
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	22
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	23
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	26
11. CONSEJOS.....	27
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	52
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	56
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	58

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

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

Consulte en nuestro sitio web:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- 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 el panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

2.4 Cocción al vapor



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

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

2.5 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- 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.

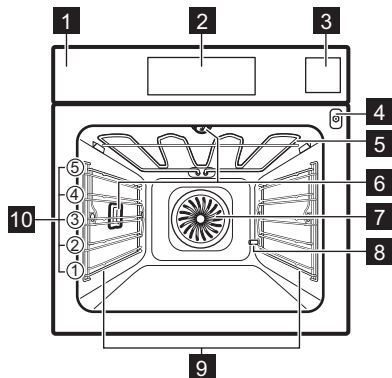
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

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

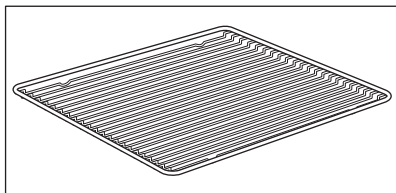
3.1 Descripción general



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

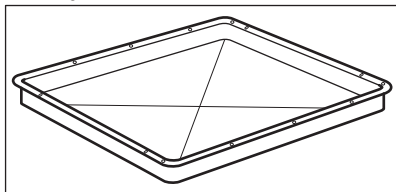
3.2 Accesorios

Parrilla



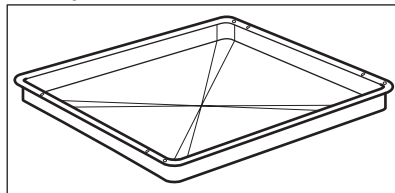
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja



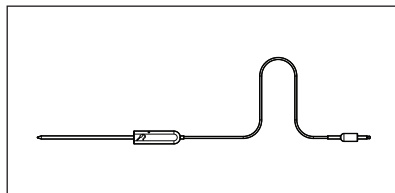
Para bizcochos y galletas.

Bandeja honda

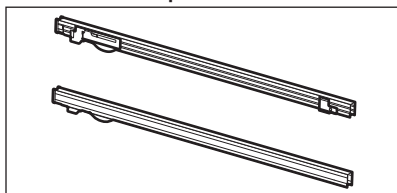


Para hornear y asar o como bandeja grasera.

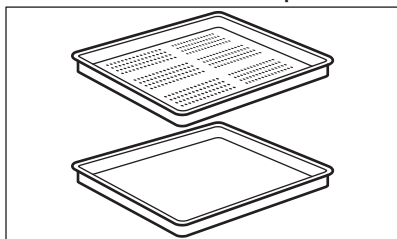
Sonda térmica



Para medir la temperatura interior de los alimentos.

Carriles telescópicos

Para parrillas y bandejas.

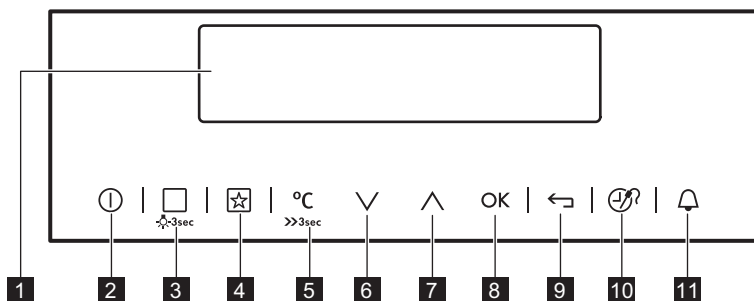
Utensilios de cocción al vapor

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. PANEL DE MANDOS

4.1 Programador electrónico

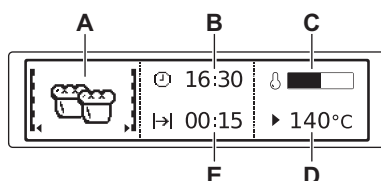


Utilice los sensores para operar el aparato.

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

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

4.2 Pantalla



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

Otros indicadores de la pantalla:

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

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

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



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

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

5.2 Primera conexión

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

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

5.3 Ajuste del nivel de dureza del agua

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

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

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

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

1. Ponga la tira de cambio de cuatro colores suministrada con los utensilios de cocción al vapor en el horno.
2. Coloque todas las zonas de reacción de la tira en el agua durante aproximadamente 1 segundo. No ponga la tira en agua corriente.
3. Agite la tira para eliminar el exceso de agua.
4. Después de 1 minuto, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.
Los colores de las zonas de reacción continúan cambiando tras 1 minuto. No tenga esto en cuenta para la medición.
5. Ajuste la dureza del agua en el menú: Ajustes Básicos.

Tira de prueba	Dureza del agua
	1
	2
	3
	4

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

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

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.

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



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

6.2 Descripción de los menús

Menú principal

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

Submenú para: Ajustes Básicos

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

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

6.3 Submenú para: Limpieza

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

6.4 Funciones De Cocción

Función de cocción	Aplicación
 Turbo	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Bóveda/Calor inferior.

Función de cocción	Aplicación
 Pizza	Para hornear alimentos en un nivel, con dorado intenso y base crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Bóveda/Calor inferior.
 Bóveda/Calor inferior	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Congelados	Para productos precocinados como patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera crujientes.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. También para gratinar y dorar.
 Calor Inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 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.
 Vapor Combinado 1 Cuarto	Para cocer pan, asar trozos grandes de carne o calentar comida fría y congelada.
 Vapor Combinado Mitad	Para platos con un alto contenido de humedad y para escalfar pescados, natillas y terrinas.
 Vapor Solo	Para verduras, pescados, patatas, arroz, pasta o guarniciones especiales.



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

6.5 Platos Especiales

Función de cocción	Aplicación
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos.
 Calentar Vajilla	Para precalentar platos antes de servir.
 Conservar	Para preparar conservas de verduras como encurtidos.
 Secar	Para secar rodajas de fruta (como manzanas, ciruelas o melocotones) y verduras (como tomates, calabacines o champiñones).
 Levantar Masa	La acción humidificadora del vapor mejora y acelera el levantamiento de la masa, evitando que la superficie se seque y manteniendo la elasticidad de la masa.
 Cocina A Baja Temperatura	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Pan	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales de alta calidad en cuanto al crujiente, color y brillo de la capa superior.
 Regenerar Con Vapor	El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se seque la superficie. Proporciona calor de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato a la vez usando diferentes posiciones de bandeja.
 Descongelar	Esta función se puede usar para descongelar alimentos congelados, como frutas y verduras. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.

6.6 Submenú para: VarioGuide

Categoría de alimento: Pescado/Marisco

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

Categoría de alimento: Aves

Plato	
Aves Sin Hueso	-
Aves Sin Hueso 	-

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

Categoría de alimento: Carne

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

Plato	
Cerdo	Salchichas Finas
	Costillas
	Cod. cerdo precocinado
	Jamón
	Lomo de cerdo
	Lomo de cerdo 
	Lomo de cerdo, ahumado
	Lomo de cerdo, es-calfado
	Cuello De Cerdo
	Paletilla De Cerdo
Ternera	Cerdo asado 
	Jamón Cocido
	Codillo De Ternera
Cordero	Lomo
	Ternera asada 
	Pata de cordero
	Cordero asado 
	Espalda de cordero
	Cordero asado, me-dio
	Cordero asado, me-dio 

Plato	
Carne De Caza	Liebre • Pata de liebre • Lomo de liebre • Lomo de liebre 
	Corzo • Pierna de corzo • Lomo de corzo
	Carne de caza asa-da 
	Lomo de caza 

Categoría de alimento: Platos Al Horno

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

Categoría de alimento: Pizza/Quiche

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

Plato		
Quiche Lorraine	-	
Tarta Salada	-	

Categoría de alimento: Tartas/Galletas

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

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

Categoría de alimento: Pan/Rollitos

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

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

Categoría de alimento: Verduras

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

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

Categoría de alimento: Guarniciones

Plato	
Patatas fritas finas	-
Patatas fritas gruesas	-
Patatas fritas, congeladas	-
Croquetas	-
Porciones	-
Patatas Asadas Con Cebolla	-
Patatas asadas, en cuartos	-
Patatas Asadas	-
Patatas sin pelar	-
Bolitas De Patata	-
Bollitos de pan	-
Bollitos salados	-
Bollitos de levadura, dulces	-
Arroz	-
Tallarines frescos	-
Polenta	-



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

6.7 Activación de una función de cocción

1. Encienda el aparato.
2. Pulse **OK** para confirmar.
3. Ajuste la temperatura.
4. Pulse **OK** para confirmar.

6.8 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.
2. Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel máximo (unos 950 ml) hasta que suene la señal acústica o aparezca el mensaje en la pantalla. La reserva de agua es suficiente para unos 50 minutos. No llene el compartimento de agua por encima de su capacidad máxima. Existe riesgo de fuga de agua, derrames y daños al mobiliario.
3. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
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. Consulte la función de limpieza: Vaciado Del Depósito.



PRECAUCIÓN!

El aparato está caliente. Corre el riesgo de quemarse.

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.

6.9 Indicador de calentamiento

Al activar una función de cocción, se encenderá la barra de la pantalla. La barra indica que la temperatura del horno aumenta. La señal acústica suena 3 veces cuando se alcanza la temperatura y la barra parpadea y a continuación desaparece.

6.10 Indicador De Calentamiento Rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.



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

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

emplearse para mantener calientes los alimentos.

6.11 Calor residual

Al desactivar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Tabla de funciones del reloj

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

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

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

7.2 Ajuste de las funciones del reloj

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

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre la función de reloj

que se busca y el símbolo correspondiente.

3. Pulse  o  para programar la hora correspondiente.
4. Pulse **OK** para confirmar.
Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. El aparato se apaga. La pantalla mostrará un mensaje.
5. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.

7.3 Calentar y Mantener

Condiciones para que la función se active:

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

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

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

1. Encienda el horno.
2. Seleccione la función de cocción.

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

7.4 Añadir Tiempo

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

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

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

8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Recetas online



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

8.2 Recetas con Receta Automática

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

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

9. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Sensor de alimentos

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

Se deben ajustar dos temperaturas:

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



PRECAUCIÓN!

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

Instrucciones para obtener los mejores resultados:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- El sensor de alimentos no se puede usar para platos líquidos.
- Durante la cocción, el sensor de alimentos debe permanecer en el plato y la clavija en la toma.
- Utilice los ajustes de temperatura interna del alimento recomendados. Consulte el capítulo "Consejos".

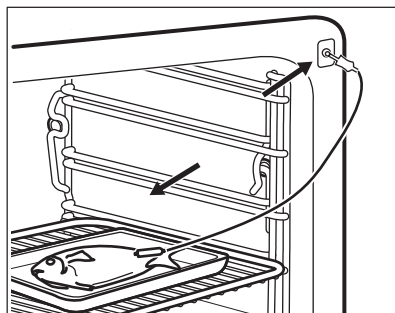
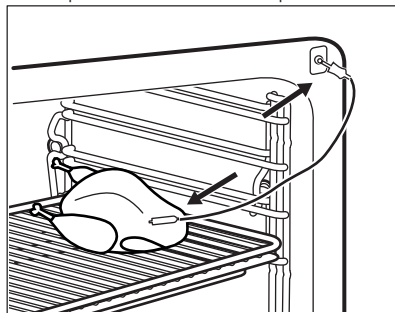


El aparato calcula una hora final de cocción aproximada. Dependerá de la cantidad de alimento y de la temperatura y función del horno seleccionadas.

Categorías de alimento: carne, aves y pescado

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

3. Inserte la clavija del sensor de alimentos en el conector situado en la parte delantera del aparato.



La pantalla muestra el símbolo del sensor de alimentos.

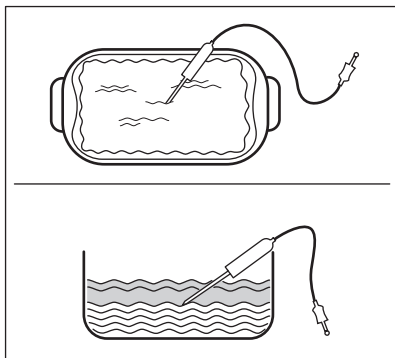
4. Pulse $\wedge$ o $\vee$ en menos de 5 segundos para programar la temperatura interior.
 5. Programe una función de calor y, si fuera necesario, la temperatura del horno.
 6. Para cambiar la temperatura interna, pulse $\odot$.
- Una señal avisa del momento en que el plato alcanza la temperatura programada. El aparato se apaga automáticamente.
7. Pulse cualquier símbolo para parar la señal.
 8. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

**ADVERTENCIA!**

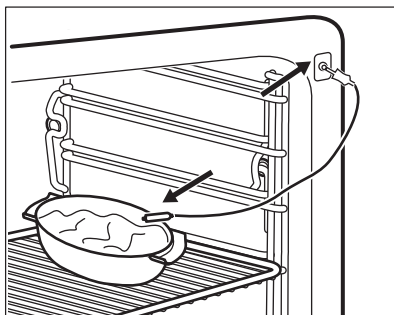
Hay riesgo de quemaduras porque el sensor de alimentos se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

Categoría de alimento: estofado

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



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



La pantalla muestra el símbolo del sensor de alimentos.

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

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

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

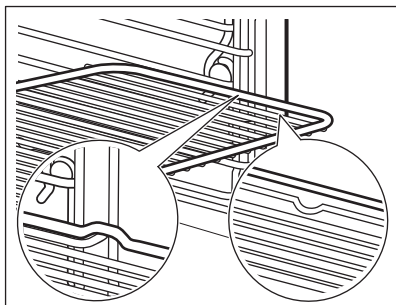
**ADVERTENCIA!**

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

9.2 Inserción de los accesorios

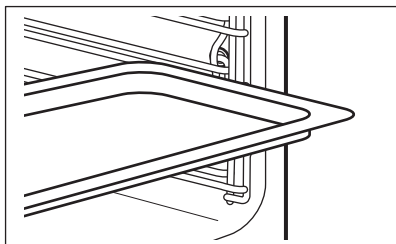
Parrilla:

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



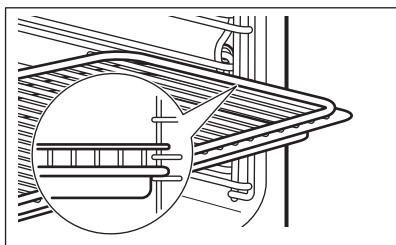
Bandeja honda:

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



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



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

9.3 Carriles telescópicos: 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!

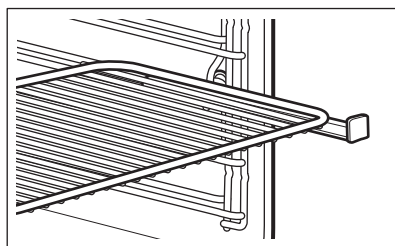
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del aparato antes de cerrar la puerta del horno.

Parrilla:

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

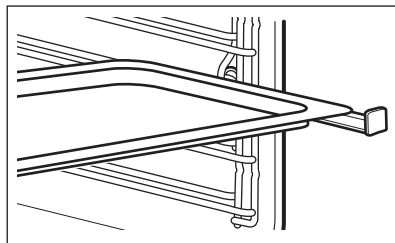


El marco exterior realzado de la parrilla es un dispositivo especial contra el deslizamiento de los recipientes.



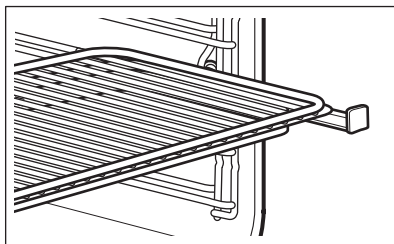
Bandeja honda:

Coloque la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Favoritos

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

Guardar un programa

1. Encienda el horno.
2. Ajuste una función de cocción o un programa automático.
3. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre: GUARDAR.
4. Pulse **OK** para confirmar.
La pantalla mostrará la primera posición de memoria libre.
5. Pulse **OK** para confirmar.
6. Introduzca el nombre del programa.
La primera letra parpadea.
7. Toque  o  para cambiar la letra.
8. Pulse **OK**.
La siguiente letra parpadeará.
9. Repita el paso 7 las veces que sea necesario.
10. Mantenga pulsado **OK** para guardar.
Puede sobrescribir una posición de memoria. Cuando la pantalla muestra la primera posición libre de memoria, toque  o  y pulse **OK** para sobrescribir un programa existente.
Se puede cambiar el nombre de un programa en el menú: Editar Nombre Prog..

Activación del programa

1. Encienda el aparato.

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

10.2 Uso del bloqueo de seguridad para niños

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

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

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

10.3 Tecla De Bloqueo

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

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

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



Al desactivar el aparato, la función también se desactiva.

10.4 Ajustar + Empezar

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

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

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

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.



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

10.5 Desconexión automática

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

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30 - 115	12.5

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



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

10.6 Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

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

10.7 Ventilador de enfriamiento

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

11. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

11.1 Cara interior de la puerta

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

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

11.2 Consejos para las funciones de cocción especiales del horno

Mantener Caliente

Utilice esta función para mantener calientes los alimentos.

La temperatura se autorregula automáticamente a 80 °C.

Calentar Vajilla

Para calentar platos y alimentos cocinados.

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

La temperatura automática es de 70 °C.

Posición recomendada de la parrilla: 3.

Levantar Masa

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

Descongelar

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

11.3 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
Colinabo, tiras	99	25 - 35	2
Pimientos, tiras	99	15 - 20	2
Puerro, aros	99	20 - 30	2
Judías verdes	99	35 - 45	2
Canónigos, ramitos	99	20 - 25	2
Coles de Bruselas	99	25 - 35	2
Remolacha	99	70 - 90	2
Salsifí negro	99	35 - 45	2
Apío, en dados	99	20 - 30	2
Espárragos, verdes	99	15 - 25	2
Espárragos, blancos	99	25 - 35	2
Espinacas frescas	99	15 - 20	2
Tomates pelados	99	10	2
Alubias blancas	99	25 - 35	2
Repollo	99	20 - 25	2

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

1) Precaliente el horno 5 minutos.

Guarniciones / acompañamientos

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Bollitos de levadura	99	25 - 35	2
Bolitas de patata	99	35 - 45	2
Patatas sin pelar, 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

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

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

Frutas

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

Pescado

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

Carne

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

Huevos

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

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

11.4 Grill + Turbo 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 + Turbo.
- Coloque las verduras ya preparadas y las guarniciones en recipientes aptos

para horno y colóquelos en el horno con el asado.

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

Alimento	Grill + Turbo (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

11.5 Vapor Combinado Mitad

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.

11.6 Vapor Combinado 1 Cuarto

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Cerdo asado, 1.000 g	160 - 180	90 - 100	2
Rosbif, 1.000 g	180 - 200	60 - 90	2
Ternera asada, 1.000 g	180	80 - 90	2
Pastel de carne, sin cocinar, 500 g	180	30 - 40	2
Redondo ahumado de cerdo, 600 - 1.000 g (poner en remojo 2 horas)	160 - 180	60 - 70	2
Pollo, 1.000 g	180 - 210	50 - 60	2
Pato, 1.500 - 2.000 g	180	70 - 90	2
Ganso, 3.000 g	170	130 - 170	1
Patatas gratinadas	160 - 170	50 - 60	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Gratén de pasta	170 - 190	40 - 50	2
Lasaña	170 - 180	45 - 55	2
Distintos tipos de pan 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Pan/Rollitos	180 - 210	25 - 35	2
Panecillos precocidos	200	15 - 20	2
Baguettes precocidas, 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Baguettes precocidas, 40 - 50 g, congeladas	200	25 - 35	2

11.7 Regenerar Con Vapor

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

11.8 Horneado

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

se hornea repostería en más de una posición.

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

11.9 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.

Resultado	Posible causa	Solución
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.

11.10 Horneado en un solo nivel:

Horneado en moldes

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel molde redondo o brioche	Turbo	150 - 160	50 - 70	1
Tarta de Madeira/pastel de fruta	Turbo	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Bizcocho sin grasa	Turbo	140 - 150	35 - 50	2

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

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

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

11.11 Gratinados y horneados

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

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Dulces horneados	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	40 - 60	1
Pescado al horno	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	30 - 60	1
Verduras rellenas	Turbo	160 - 170	30 - 60	1

1) Precaliente el horno.

11.12 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

11.13 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.

11.14 Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza (base fina)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (con muchos ingredientes)	180 - 200	20 - 30	2
Tartas	180 - 200	40 - 55	1
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suizo	170 - 190	45 - 55	1

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

11.15 Asado

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

11.16 Tablas de asar

Carne De Res

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

Alimento	Cantidad	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif o solomillo entero: medio	por cm de grosor	Grill + Turbo	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Rosbif o solomillo entero: muy hecho	por cm de grosor	Grill + Turbo	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Precaliente el horno.

Cerdo

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

Ternera

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada	1	Grill + Turbo	160 - 180	90 - 120	1
Codillo de ternera	1,5 - 2	Grill + Turbo	160 - 180	120 - 150	1

Cordero

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

Carne De Caza

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

¹⁾ Precaliente el horno.

Aves

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

Pescado (al vapor)

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

11.17 Grill

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

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

**PRECAUCIÓN!**

Hornee al grill con la puerta del horno siempre cerrada.

Grill

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
		1ª cara	2ª cara	
Rosbif	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Solomillo de ternera	230	20 - 30	20 - 30	3
Lomo de cerdo	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lomo de ternera	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lomo de corde-ro	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pescado entero, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill Rápido

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

11.18 Congelados

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza americana congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Pizzetas congeladas	180 - 200	15 - 30	2
Patatas fritas, finas	190 - 210	15 - 25	3
Patatas fritas gruesas	190 - 210	20 - 30	3
Porciones/Croquetas	190 - 210	20 - 40	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
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 + Turbo	200 - 220	según las indicaciones del fabricante	3
Baguettes	Bóveda/Calor inferior	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	3
Tartas de frutas	Bóveda/Calor inferior	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	3

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

11.19 Cocina A Baja Temperatura

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

Los 10 primeros minutos puede ajustar una temperatura del horno entre 80 °C y 150 °C. El valor por defecto es de 90 °C. Una vez ajustada la temperatura, el

horno sigue cocinando a 80 °C. No utilice esta función para las aves.

 Cocine siempre sin tapar cuando utilice esta función.

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

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Filete de ternera	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Ternera asada	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Filetes	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.20 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/Grose- 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

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

1) Deje reposar en el horno después de apagarlo.

11.21 Secar

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

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

Verduras

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

Fruta

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

11.22 Pan

Se recomienda no precalentar.

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

11.23 Tabla Sonda térmica

Carne de res	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Poco hecho	Medio	Muy hecho
Rosbif	45	60	70
Lomo	45	60	70

Carne de res	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Medio	Más
Pastel de carne	80	83	86

Cerdo	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Medio	Más
Jamón, Asado	80	84	88
Chuletas (lomo), Lomo de cerdo ahumado, Lomo ahumado, escalfado	75	78	82

Ternera	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Medio	Más
Ternera asada	75	80	85
Codillo de ternera	85	88	90

Carnero / Cordero	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Medio	Más
Pata de carnero	80	85	88
Lomo de carnero	75	80	85
Pata de cordero, Cordero asado	65	70	75

Carne de caza	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Medio	Más
Lomo de liebre, Lomo de corzo	65	70	75
Pata de liebre, Liebre entera, Pata de corzo/ciervo	70	75	80

Aves	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Medio	Más
Pollo (entero / medio / pechuga)	80	83	86
Pato (entero / medio), Pavo (entero / pechuga)	75	80	85
Pato (pechuga)	60	65	70

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

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

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

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

11.24 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

Pruebas para la función: Vapor Solo.

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

¹⁾ Precaliente el horno 5 minutos.

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza

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

12.2 Productos de limpieza recomendados

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

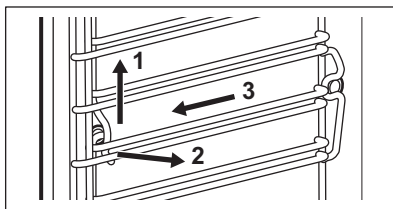
Puede comprar nuestros productos en www.aeg.com/shop y en los mejores comercios.

12.3 Extracción de los carriles laterales

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

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

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



2. Tire del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared.
3. Extraiga los soportes de la suspensión posterior. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

12.4 Limpieza Vapor

Quite manualmente toda la suciedad que pueda.

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

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



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



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

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

1. Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo (unos 950 ml de agua) hasta que suene la señal acústica o aparezca el mensaje en la pantalla.
2. Elija la función de limpieza vapor en el menú: Limpieza.

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

- a) Active la función.
- b) Al finalizar el programa, suena una señal acústica.
- c) Toque un sensor para desactivar la señal.

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) Pulse **OK**.



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

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

3. Limpie la superficie interna del aparato con una esponja de superficie no abrasiva. Puede utilizar agua templada para limpiar el interior.

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

12.5 Aviso De Limpieza

Esta función recuerda que es necesario limpiar y que debe realizar la función: Limpieza A Vapor Plus

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

12.6 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. Asegúrese de que el compartimento de agua está vacío.
2. Pulse **OK**.
3. Coloque la bandeja de asar en la posición más baja.
4. Pulse **OK**.
5. Añada 250 ml de descalcificador al compartimento de agua.
6. Llene el resto del compartimento de agua con agua hasta el nivel máximo hasta que suene la señal acústica o aparezca el mensaje en la pantalla.
7. Pulse **OK**.

Así se activa la primera parte del procedimiento: Descalcificación.



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

8. Al final de la primera parte, vacíe la bandeja honda y vuelva a colocarla en el primer nivel.
9. Pulse **OK**.
10. Llene el compartimento de agua con agua corriente hasta el nivel máximo hasta que suene la señal acústica o aparezca el mensaje en la pantalla.
11. Pulse **OK**.

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



La duración de esta parte es de unos 35 minutos.

Retire la bandeja honda al final del procedimiento.



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

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

12.7 Avisador para descalcificación

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

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

El avisador fijo obliga a efectuar la descalcificación.



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

12.8 Sistema generador de vapor - Aclarado

Retire todos los accesorios.

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

La duración de la función es de unos 30 minutos.

La luz de esta función está apagada.

1. Coloque la bandeja en la primera posición.

2. Pulse **OK**.

3. Llene el compartimento de agua con agua corriente hasta el nivel máximo hasta que suene la señal acústica o aparezca el mensaje en la pantalla.

4. Pulse **OK**.

Retire la bandeja al final del procedimiento.

12.9 Vaciado Del Depósito

Retire todos los accesorios.

La función de limpieza elimina el agua residual del compartimento de agua. Utilice la función después de la cocción con vapor.

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

La duración de la función es de unos 6 minutos.

La luz de esta función está apagada.

1. Coloque la bandeja en la primera posición.

2. Pulse **OK**.

Retire la bandeja al final del procedimiento.

12.10 Extracción e instalación de la puerta

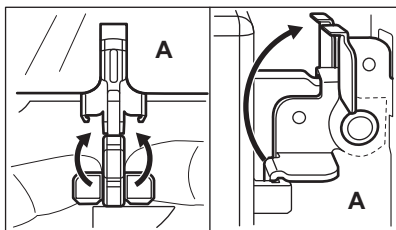
Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.



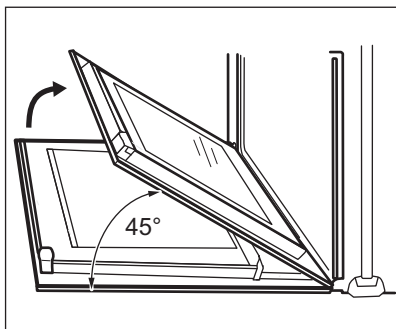
ADVERTENCIA!

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

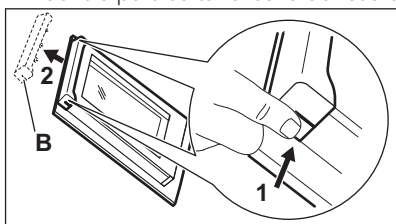
1. Abra la puerta completamente.
2. Levante al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



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



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

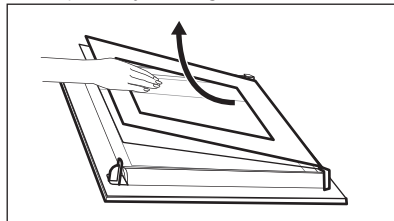


PRECAUCIÓN!

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

7. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.

8. Uno tras otro, sujete los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y 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.

12.11 Cambio de la bombilla

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



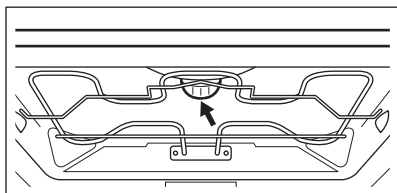
ADVERTENCIA!

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

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

La bombilla 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.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La pantalla muestra F111.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
El procedimiento de descalcificación se interrumpe antes de que termine.	Ha habido un corte de alimentación.	Repita el procedimiento.
El procedimiento de descalcificación se interrumpe antes de que termine.	El usuario ha detenido la función.	Repita el procedimiento.
No hay agua en la bandeja honda después del procedimiento de descalcificación.	No se ha llenado el compartimento de agua hasta el nivel máximo.	Compruebe si hay agente desincrustante / agua en el cuerpo del compartimento de agua. Repita el procedimiento.
Hay agua sucia en el fondo de la cavidad después del ciclo de descalcificación.	La bandeja honda está en una posición de estante incorrecta.	Retire el agua residual y el agente desincrustante del fondo del horno. Coloque la bandeja de asar en la posición más baja.
La función de limpieza se interrumpe antes de que termine.	Ha habido un corte de alimentación.	Repita el procedimiento.
La función de limpieza se interrumpe antes de que termine.	El usuario ha detenido la función.	Repita el procedimiento.

Problema	Posible causa	Solución
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.

13.2 Datos de asistencia

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

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

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

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

14. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BSE782320B
	BSE782320M
	BSK782320M

Índice de eficiencia energética	81.0	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo	
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.68 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de calor	Electricidad	
Volumen	70 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	BSE782320B	43.0 kg
	BSE782320M	43.0 kg
	BSK782320M	44.0 kg

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

14.2 Ahorro de energía



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

Consejos generales

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

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

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

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

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Cocción con ventilador

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

Calor residual

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

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

Mantener calor

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

Cocción con la bombilla apagada

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

Turbo Plus

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Funciona de tal manera que la temperatura del horno puede diferir de la indicada en la pantalla durante un ciclo de cocción y las

duraciones pueden ser diferentes de los tiempos de cocción de otros programas.

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

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

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

www.aeg.com/shop



867336132-A-062017



AEG