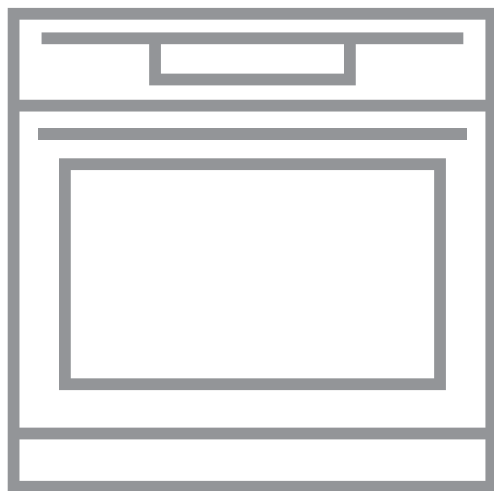


► BEE455120M  
BEK455120M

ES Manual de instrucciones  
Horno

# USER MANUAL



**AEG**

# CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 2  |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 4  |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 7  |
| 4. PANEL DE MANDOS.....             | 8  |
| 5. ANTES DEL PRIMER USO.....        | 8  |
| 6. USO DIARIO.....                  | 8  |
| 7. FUNCIONES DEL RELOJ.....         | 11 |
| 8. USO DE LOS ACCESORIOS.....       | 12 |
| 9. FUNCIONES ADICIONALES.....       | 13 |
| 10. CONSEJOS.....                   | 13 |
| 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....   | 28 |
| 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....      | 30 |
| 13. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 32 |

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

ℹ Información general y consejos

🌿 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

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

## 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

## 1.2 Seguridad general

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

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

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- 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 papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.

- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

## 2.4 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.

## 2.5 Luces interiores



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas de las mismas características.

## 2.6 Asistencia

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

## 2.7 Eliminación



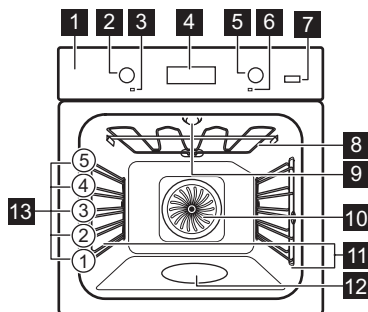
### **ADVERTENCIA!**

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.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

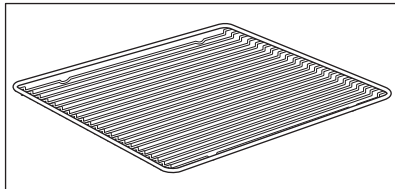
### 3.1 Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Pantalla
- 5 Mando de en control (de la temperatura)
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Más vapor
- 8 Resistencia
- 9 Bombilla
- 10 Ventilador
- 11 Carril de apoyo, extraíble
- 12 Relieve de la cavidad
- 13 Posiciones de las parrillas

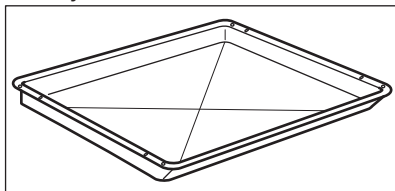
### 3.2 Accesorios

#### Parrilla



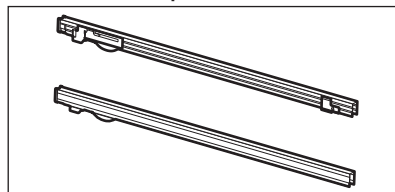
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

#### Bandeja combi



Para bizcochos y galletas. Para hornear y asar o como bandeja grasera.

#### Carriles telescópicos



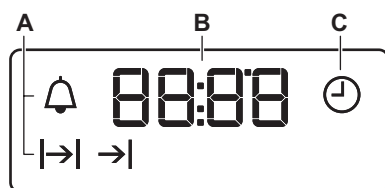
Para parrillas y bandejas.

## 4. PANEL DE MANDOS

### 4.1 Teclas

| Sensor / tecla                                                                    | Función   | Descripción                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------|
| —                                                                                 | MENOS     | Para ajustar la hora.               |
|  | RELOJ     | Para ajustar una función de reloj.  |
| +                                                                                 | MÁS       | Para ajustar la hora.               |
|  | MÁS VAPOR | Para activar la función Turbo PLUS. |

### 4.2 Pantalla



- A. Funciones de reloj
- B. Temporizador
- C. Función de reloj

## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.

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

### 5.1 Limpieza inicial

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

## 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

### 6.2 Ajuste de una función de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
2. Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.

La luz se enciende cuando el horno está funcionando.



- Para apagar el horno, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

## 6.3 Funciones de cocción

| Función del horno                                                                                                                   | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Posición de apagado                            | El horno está apagado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <br>Luz                                            | Para encender la luz sin ninguna función de cocción.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <br>Turbo / Turbo PLUS / Limpieza Con Agua         | <p>Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos.</p> <p>Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Cocción convencional.</p> <p>Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el mejor color y un exterior crujiente con el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar.</p> <p>Para obtener más información sobre la limpieza con agua, consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".</p> |
| <br>Pizza                                        | Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <br>Cocción convencional (Bóveda/Calor Inferior) | Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Función del horno                                                                                   | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Calor Inferior | Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <br>Descongelar    | Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <br>Turbo Plus     | <p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Turbo Plus.</p> <p>La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y para garantizar que el horno funciona con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia de cocción puede reducirse. Para recomendaciones generales sobre ahorro de energía, consulte el apartado sobre ahorro de energía del capítulo "Eficiencia energética". Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética de acuerdo con EN 60350-1.</p> |
| <br>Grill        | Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Función del horno                                                                                  | Aplicación                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Grill + Turbo | Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer grates y dorar. |

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

## 6.4 Ajuste de la función: Turbo PLUS

Esta función permite mejorar la humedad durante la cocción.

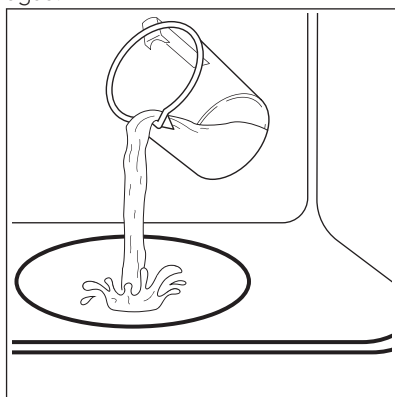
- ADVERTENCIA!**  
Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

La humedad liberada puede causar quemaduras:

- No abra la puerta del horno cuando la función esté activa.
- Cuando se detenga la función, abra la puerta del horno con cuidado.

- i** Consulte el capítulo "Consejos".

1. Rellene el gofrado de la cavidad con agua.



La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml.  
Rellene el gofrado de la cavidad con agua solo si el horno está frío.

- PRECAUCIÓN!**  
No rellene el gofrado de la cavidad con agua durante la cocción ni con el horno caliente.

2. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta.
3. Ajuste la función:  .
4. Pulse : Más vapor .  
Solo funciona con la función: Turbo PLUS.
- Se enciende el indicador.
5. Gire el mando de control para seleccionar una temperatura.
6. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado, pulse Más vapor  para apagar el horno.
- El indicador se apaga.
7. Retire el agua del gofrado de la cavidad.

- ADVERTENCIA!**  
Asegúrese de que el horno esté frío antes de retirar el resto de agua del gofrado de la cavidad.

## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Tabla de funciones del reloj

| Función de reloj                                                                                    | Aplicación                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  HORA ACTUAL       | Ajustar, modificar o comprobar la hora.                                                                                                                                |
|  DURACIÓN          | Programar la duración del funcionamiento del electrodoméstico.                                                                                                         |
|  FIN               | Programar cuándo se desactiva el electrodoméstico.                                                                                                                     |
|  TIEMPO DE RETARDO | Combinar las funciones de DURACIÓN y FIN.                                                                                                                              |
|  AVISADOR          | Ajustar el temporizador. Esta función no influye en el funcionamiento del aparato. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado. |

### 7.2 Ajuste de la hora. Cambio de la hora

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

 parpadea al conectar el electrodoméstico a la corriente eléctrica si ha habido un corte de corriente o si no está ajustado el temporizador.

Pulse  o  para ajustar la hora correcta.

Después de aproximadamente cinco segundos se detiene el parpadeo y la pantalla indica la hora ajustada.

Para cambiar la hora, pulse  de nuevo hasta que  comience a parpadear.

### 7.3 Ajuste de la DURACIÓN

1. Ajuste una función y una temperatura del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse  o  para ajustar la DURACIÓN.

La pantalla muestra .

4. Al acabarse el tiempo,  parpadea y suena una señal. El aparato se apaga automáticamente.
5. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.

6. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.

### 7.4 Ajuste de FIN

1. Ajuste una función y temperatura del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse  o  para ajustar el tiempo. La pantalla muestra .
4. Al acabarse el tiempo,  parpadea y suena una señal. El aparato se apaga automáticamente.
5. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
6. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.

### 7.5 Ajuste del TIEMPO DE RETARDO

1. Ajuste una función y temperatura del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse  o  para ajustar el tiempo para la DURACIÓN.
4. Pulse .

5. Pulse **+** o **-** para ajustar el tiempo de FIN.
6. Pulse  para confirmar.  
El aparato se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de DURACIÓN y se detiene a la hora de FIN. Al acabarse el tiempo programado sonará una señal.
7. El aparato se apaga automáticamente. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
8. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.

## 7.6 Ajuste del minuterero AVISADOR

1. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
2. Pulse **+** o **-** para programar la hora correspondiente.

El minuterero empieza automáticamente después de 5 segundos.

3. Al acabarse el tiempo programado sonará una señal. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
4. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de la temperatura a la posición de desconexión.

## 7.7 Cancelación de las funciones del reloj

1. Pulse  varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.
2. Mantenga pulsada **-**.  
La función de reloj se apaga en unos segundos.

# 8. USO DE LOS ACCESORIOS



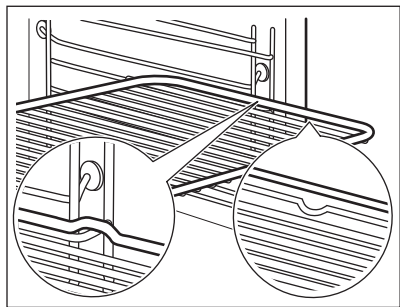
### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 8.1 Inserción de los accesorios

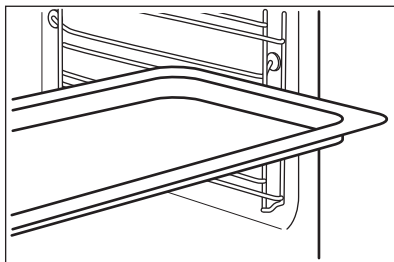
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril.



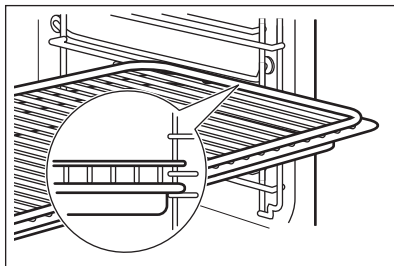
Bandeja honda:

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



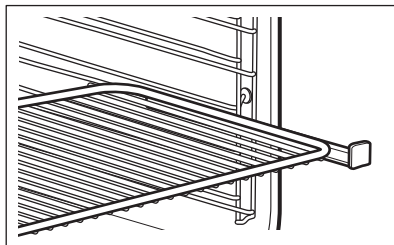
Parrilla y bandeja hondajuntas:

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





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



Bandeja honda:

Coloque la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



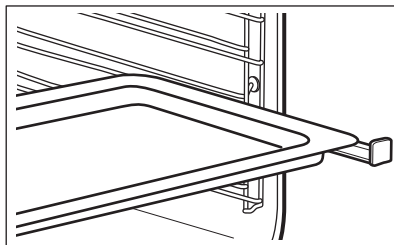
#### **PRECAUCIÓN!**

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



#### **PRECAUCIÓN!**

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



Parrilla y bandeja honda juntas:

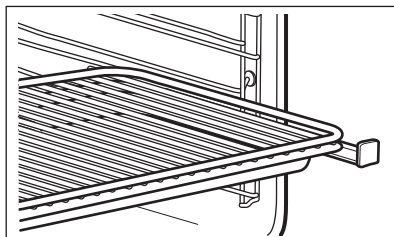
Coloque la parrilla y la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.

Parrilla:

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



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



## 9. FUNCIONES ADICIONALES

### 9.1 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las

superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

## 10. CONSEJOS



#### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

## 10.1 Recomendaciones de cocción

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las tablas siguientes le proporcionan los ajustes estándares de

## 10.3 Turbo PLUS

Tartas / pastas / panes  
Precaliente el horno vacío 5 minutos.

Utilice la bandeja de horno.

Use el segundo nivel.

temperatura, tiempo de cocción y posición de la parrilla.

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

## 10.2 Cara interior de la puerta

**La cara interior de la puerta contiene:**

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

| Alimento                                                                      | Agua en el gofrado del interior (ml) | Temperatura (°C) | Tiempo (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------|--------------|
| Galletas, bollos, cruasanes                                                   | 100                                  | 150 - 180        | 10 - 20      |
| Focaccia                                                                      | 100                                  | 200 - 210        | 10 - 20      |
| Pizza                                                                         | 100                                  | 230              | 10 - 20      |
| Pan/Rollitos                                                                  | 100                                  | 200              | 20 - 25      |
| Pan                                                                           | 100                                  | 180              | 35 - 40      |
| Pastel de ciruelas, pastel de manzana, rollitos de canela en molde de pastel. | 100 - 150                            | 160 - 180        | 30 - 60      |

Platos preparados congelados  
Precaliente el horno vacío 10 minutos.

Use el segundo nivel.

| Alimento  | Agua en el gofrado del interior (ml) | Temperatura (°C) | Tiempo (min) |
|-----------|--------------------------------------|------------------|--------------|
| Pizza     | 150                                  | 200 - 210        | 10 - 20      |
| Cruasanes | 150                                  | 170 - 180        | 15 - 25      |
| Lasañas   | 200                                  | 180 - 200        | 35 - 50      |

Preparación de alimentos  
Use el segundo nivel.  
Use 100 ml de agua.  
Ajuste la temperatura a 110 °C.

| Alimento     | Tiempo (min) |
|--------------|--------------|
| Pan/Rollitos | 10 - 20      |
| Pan          | 15 - 25      |
| Focaccia     | 15 - 25      |
| Carne        | 15 - 25      |
| Pasta        | 15 - 25      |
| Pizza        | 15 - 25      |
| Arroz        | 15 - 25      |
| Verduras     | 15 - 25      |

Asados  
Utilice la bandeja de horno de vidrio.  
Use el segundo nivel.  
Use 200 ml de agua.

| Alimento | Temperatura (°C) | Tiempo (min) |
|----------|------------------|--------------|
| Rosbif   | 200              | 50 - 60      |

| Alimento    | Temperatura (°C) | Tiempo (min) |
|-------------|------------------|--------------|
| Pollo       | 210              | 60 - 80      |
| Cerdo asado | 180              | 65 - 80      |

10.4 Horneado

- Utilice la temperatura más bajas la primera vez.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.
- Los pasteles y las pastas que se hornean a niveles diferentes no siempre se doran de modo uniforme. No es necesario cambiar el ajuste de temperatura si el tueste no es uniforme. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.

10.5 Consejos para hornear

| Resultado                                                        | Posible causa                                 | Solución                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La base de la tarta no se ha dorado lo suficiente.               | La parrilla no está en una posición correcta. | Coloque la tarta en un nivel más bajo.                                                                            |
| La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua. | La temperatura del horno es demasiado alta.   | La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más baja para el horno.                                    |
|                                                                  | El tiempo de horneado es insuficiente.        | Seleccione un tiempo de horneado mayor. Los tiempos de horneado no se pueden reducir aumentando las temperaturas. |
|                                                                  | Hay demasiado líquido en la mezcla.           | Utilice menos líquido. Observe los tiempos de mezcla, sobre todo al utilizar robots de cocina.                    |

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

## 10.6 Horneado en un solo nivel:

Horneado en moldes

| Alimento                         | Función               | Temperatura (°C)        | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|----------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|
| Pastel molde redondo o brioche   | Turbo                 | 150 - 160               | 50 - 70      | 1                       |
| Tarta de Madeira/pastel de fruta | Turbo                 | 140 - 160               | 70 - 90      | 1                       |
| Masa brisé - masa quebrada       | Turbo                 | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 10 - 25      | 2                       |
| Masa brisé - bizcocho            | Turbo                 | 150 - 170               | 20 - 25      | 2                       |
| Tarta de queso                   | Bóveda/Calor Inferior | 170 - 190               | 60 - 90      | 1                       |

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup> | 50 - 70      | 2                       |



| Alimento                                                                                                        | Función               | Temperatura (°C)                     | Tiempo (min)        | Posición de la parrilla |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| Pan (pan de centeno):<br>1. Primera parte del proceso de horneado.<br>2. Segunda parte del proceso de horneado. | Bóveda/Calor Inferior | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1                       |
| Buñuelos / Bollos rellenos de crema                                                                             | Bóveda/Calor Inferior | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 35             | 3                       |
| Brazo de gitano                                                                                                 | Bóveda/Calor Inferior | 180 - 200 <sup>1)</sup>              | 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 <sup>1)</sup>              | 20 - 30             | 3                       |
| Tarta de frutas (sobre masa con levadura/bizcocho) <sup>2)</sup>                                                | Turbo                 | 150                                  | 35 - 55             | 3                       |
| Tarta de frutas (sobre masa con levadura/bizcocho) <sup>2)</sup>                                                | 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 <sup>1)</sup>              | 40 - 80             | 3                       |

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

<sup>2)</sup> Utilice una bandeja honda.

## Galletas

| Alimento                                 | Función | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|------------------------------------------|---------|------------------|--------------|-------------------------|
| Galletas de masa quebrada                | Turbo   | 150 - 160        | 10 - 20      | 3                       |
| Galletas de masa batida de bizcocho      | Turbo   | 150 - 160        | 15 - 20      | 3                       |
| Hojaldres con clara de huevo / Merengues | Turbo   | 80 - 100         | 120 - 150    | 3                       |
| Mostachones De Almendra                  | Turbo   | 100 - 120        | 30 - 50      | 3                       |

| Alimento                     | Función               | Temperatura (°C)        | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|
| Galletas de masa de levadura | Turbo                 | 150 - 160               | 20 - 40      | 3                       |
| Pastas de hojaldre           | Turbo                 | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30      | 3                       |
| Rollitos                     | Turbo                 | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 25      | 3                       |
| Rollitos                     | Bóveda/Calor Inferior | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25      | 3                       |

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

## 10.7 Gratinados y horneados

| Alimento                                                       | Función               | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pasta al gratén                                                | Bóveda/Calor inferior | 180 - 200        | 45 - 60      | 1                       |
| Lasaña                                                         | Bóveda/Calor inferior | 180 - 200        | 25 - 40      | 1                       |
| Verduras al gratén <sup>1)</sup>                               | Grill + Turbo         | 160 - 170        | 15 - 30      | 1                       |
| Barras de pan cortadas a lo largo y cubiertas de queso fundido | Turbo                 | 160 - 170        | 15 - 30      | 1                       |
| Dulces horneados                                               | Bóveda/Calor inferior | 180 - 200        | 40 - 60      | 1                       |
| Pescado al horno                                               | Bóveda/Calor inferior | 180 - 200        | 30 - 60      | 1                       |
| Verduras rellenas                                              | Turbo                 | 160 - 170        | 30 - 60      | 1                       |

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

## 10.8 Turbo Plus



Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

| Alimento                                      | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Palitos de pan (0,5 kg en total)              | 190 - 200        | 50 - 60      | 3                       |
| Vieiras en su concha                          | 180 - 200        | 30 - 40      | 4                       |
| Pescado entero (0,3 - 0,5 kg) a la sal        | 190 - 200        | 45 - 50      | 4                       |
| Pescado entero (0,3 - 0,5 kg) en pa-pillote   | 190 - 200        | 50 - 60      | 3                       |
| Amaretti (20; 0,5 kg en total)                | 170 - 180        | 40 - 50      | 3                       |
| Crumble de manzana                            | 190 - 200        | 50 - 60      | 4                       |
| Magdalenas de chocolate (20; 0,5 kg en total) | 160 - 170        | 35 - 45      | 3                       |

10.9 Horneado en varios niveles

Use la función:Turbo.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

| Alimento                             | Temperatura (°C)        | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |              |
|--------------------------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|--------------|
|                                      |                         |              | 2 posiciones            | 3 posiciones |
| Buñuelos / Bo-llos rellenos de crema | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 25 - 45      | 1 / 4                   | -            |
| Pastel Streusel seco                 | 150 - 160               | 30 - 45      | 1 / 4                   | -            |

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

Galletas / pastelillos / pastas / bollos

| Alimento                               | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |              |
|----------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|--------------|
|                                        |                  |              | 2 posiciones            | 3 posiciones |
| Galletas de ma-sa quebrada             | 150 - 160        | 20 - 40      | 1 / 4                   | 1 / 3 / 5    |
| Galletas de ma-sa batida de biz-cocho  | 160 - 170        | 25 - 40      | 1 / 4                   | -            |
| Galletas de clara de huevo, me-rengues | 80 - 100         | 130 - 170    | 1 / 4                   | -            |
| Mostachones De Almendra                | 100 - 120        | 40 - 80      | 1 / 4                   | -            |

| Alimento                     | Temperatura (°C)        | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |              |
|------------------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|--------------|
|                              |                         |              | 2 posiciones            | 3 posiciones |
| Galletas de masa de levadura | 160 - 170               | 30 - 60      | 1 / 4                   | -            |
| Pastas de hojaldre           | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50      | 1 / 4                   | -            |
| Rollitos                     | 180                     | 20 - 30      | 1 / 4                   | -            |

1) Precaliente el horno.

## 10.10 Pizza

| Alimento                                    | Temperatura (°C)          | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------------------------------------|---------------------------|--------------|-------------------------|
| Pizza (base fina)                           | 200 - 230 <sup>1)2)</sup> | 15 - 20      | 2                       |
| Pizza (con mucha guarnición)                | 180 - 200                 | 20 - 30      | 2                       |
| Tartas                                      | 180 - 200                 | 40 - 55      | 1                       |
| Flan de espinacas                           | 160 - 180                 | 45 - 60      | 1                       |
| Quiche Lorraine                             | 170 - 190                 | 45 - 55      | 1                       |
| Flan suizo                                  | 170 - 190                 | 45 - 55      | 1                       |
| Tarta de queso                              | 140 - 160                 | 60 - 90      | 1                       |
| Tarta de manzana, cubierta                  | 150 - 170                 | 50 - 60      | 1                       |
| Pastel de verduras                          | 160 - 180                 | 50 - 60      | 1                       |
| Pan sin levadura                            | 230 - 250 <sup>1)</sup>   | 10 - 20      | 2                       |
| Empanada de masa de hojaldre                | 160 - 180 <sup>1)</sup>   | 45 - 55      | 2                       |
| Flammekuchen (plato típico de Alsacia)      | 230 - 250 <sup>1)</sup>   | 12 - 20      | 2                       |
| Piroggen (versión rusa de la pizza calzone) | 180 - 200 <sup>1)</sup>   | 15 - 25      | 2                       |

1) Precaliente el horno.

2) Utilice una bandeja honda.

## 10.11 Asados

Use utensilios para horno resistentes al calor.

Ase los trozos grandes directamente sobre la bandeja o en la parrilla colocada sobre la bandeja.

Para evitar que se queme el jugo de la carne o la grasa, ponga un poco de agua en la bandeja.

La carne crujiente puede asarse en la fuente sin taparla.

Gire el asado al cabo de 1/2 o 2/3 del tiempo de cocción.

Para mantener la carne más jugosa:

- prepare las carnes magras en una fuente de asado tapada o use una bolsa para asar.
- utilice trozos de carne y pescado grandes (1 kg o más).
- durante la cocción, los asados grandes y las aves se deberían regar repetidamente con el jugo de asado.

10.12 Tablas de asar

Carne De Res

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

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

Cerdo

| Alimento                              | Cantidad (kg) | Función       | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------------------------------|---------------|---------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Paletilla / Cuello / Redondo de jamón | 1 - 1.5       | Grill + Turbo | 160 - 180        | 90 - 120     | 1                       |
| Chuletas / Costillas                  | 1 - 1.5       | Grill + Turbo | 170 - 180        | 60 - 90      | 1                       |
| Pastel de carne                       | 0.75 - 1      | Grill + Turbo | 160 - 170        | 50 - 60      | 1                       |
| Codillo de cerdo (precocinado)        | 0.75 - 1      | 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 (kg) | Función                   | Temperatura (°C)  | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------|---------------|---------------------------|-------------------|--------------|-------------------------|
| Lomo / Pata de liebre | hasta 1       | Bóveda/<br>Calor Inferior | 230 <sup>1)</sup> | 30 - 40      | 1                       |
| Lomo de corzo         | 1.5 - 2       | Bóveda/<br>Calor Inferior | 210 - 220         | 35 - 40      | 1                       |
| Pierna de corzo       | 1.5 - 2       | Bóveda/<br>Calor Inferior | 180 - 200         | 60 - 90      | 1                       |

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

## Aves

| Alimento        | Cantidad (kg)         | Función       | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------|-----------------------|---------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Aves troceadas  | 0,2 - 0,25 cada trozo | Grill + Turbo | 200 - 220        | 30 - 50      | 1                       |
| Medio pollo     | 0,4 - 0,5 cada trozo  | Grill + Turbo | 190 - 210        | 35 - 50      | 1                       |
| Pollo, pular-da | 1 - 1.5               | Grill + Turbo | 190 - 210        | 50 - 70      | 1                       |
| Pato            | 1.5 - 2               | Grill + Turbo | 180 - 200        | 80 - 100     | 1                       |
| Ganso           | 3.5 - 5               | Grill + Turbo | 160 - 180        | 120 - 180    | 1                       |
| Pavo            | 2.5 - 3.5             | Grill + Turbo | 160 - 180        | 120 - 150    | 1                       |
| Pavo            | 4 - 6                 | 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       | Bóveda/<br>Calor Inferior | 210 - 220        | 40 - 60      | 1                       |

## 10.13 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                   |

## 10.14 Congelados

Utilice la función Turbo.

| 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      | 200 - 220        | 20 - 30      | 3                       |

| Alimento                      | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Patatas fritas gruesas        | 200 - 220        | 25 - 35      | 3                       |
| Porciones/Croquetas           | 220 - 230        | 20 - 35      | 3                       |
| Patatas Asadas Con Cebolla    | 210 - 230        | 20 - 30      | 3                       |
| Lasaña / Canelones frescos    | 170 - 190        | 35 - 45      | 2                       |
| Lasaña / Canelones congelados | 160 - 180        | 40 - 60      | 2                       |
| Queso gratinado al horno      | 170 - 190        | 20 - 30      | 3                       |
| Alitas De Pollo               | 190 - 210        | 20 - 30      | 2                       |

10.15 Descongelar

- Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.
- Utilice el primer nivel desde abajo.
- No cubra el alimento con ningún cuenco ni plato, ya que podría prolongar el tiempo de descongelación.
- Para grandes porciones de comida, coloque un plato vacío del revés sobre la base en el interior del horno. Coloque la comida en un plato o una bandeja hondos y sobre el plato del interior del horno. Retire los soportes si es necesario.

| Alimento    | Cantidad (kg) | Tiempo de descongelación (min) | Tiempo de descongelación posterior (minutos) | Comentarios                                                                                        |
|-------------|---------------|--------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pollo       | 1             | 100 - 140                      | 20 - 30                                      | Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción. |
| Carne       | 1             | 100 - 140                      | 20 - 30                                      | Dele la vuelta a media cocción.                                                                    |
| Trucha      | 0.15          | 25 - 35                        | 10 - 15                                      | -                                                                                                  |
| Fresas      | 0.3           | 30 - 40                        | 10 - 20                                      | -                                                                                                  |
| Mantequilla | 0.25          | 30 - 40                        | 10 - 15                                      | -                                                                                                  |
| Nata        | 2 x 0,2       | 80 - 100                       | 10 - 15                                      | Monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados.                                         |
| Pasteles    | 1.4           | 60                             | 60                                           | -                                                                                                  |



## 10.16 Conservar - Calor inferior

- 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/<br>Frambuesas/Grosellas maduras | 160 - 170        | 35 - 45                                                     | -                                   |

### Frutas con hueso

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

<sup>1)</sup> Deje reposar en el horno después de apagarlo.

### 10.17 Secar - Turbo

Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.

Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de secado,

Verduras

Para una bandeja, use el tercer nivel.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

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

| Alimento            | Temperatura (°C) | Tiempo (h) |
|---------------------|------------------|------------|
| Judías              | 60 - 70          | 6 - 8      |
| Pimientos           | 60 - 70          | 5 - 6      |
| Verduras en juliana | 60 - 70          | 5 - 6      |
| Setas               | 50 - 60          | 6 - 8      |
| Hierbas aromáticas  | 40 - 50          | 2 - 3      |

Fruta

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

### 10.18 Información para los institutos de pruebas

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

Horneado en un solo nivel. Horneado en moldes

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

| Alimento                                                    | Función               | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Tarta de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal) | Bóveda/Calor Inferior | 180              | 70 - 90      | 1                       |

Horneado en un solo nivel. Galletas  
Use el tercer nivel.

| Alimento                              | Función               | Temperatura (°C)  | Tiempo (min) |
|---------------------------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Mantecados / masa quebrada            | Turbo                 | 140               | 25 - 40      |
| Mantecados / masa quebrada            | Bóveda/Calor Inferior | 160 <sup>1)</sup> | 20 - 30      |
| Pastelillos (20 unidades por bandeja) | Turbo                 | 150 <sup>1)</sup> | 20 - 35      |
| Pastelillos (20 unidades por bandeja) | Bóveda/Calor Inferior | 170 <sup>1)</sup> | 20 - 30      |

1) Precaliente el horno.

Horneado en varios niveles. Galletas

| Alimento                              | Función | Temperatura (°C)  | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |              |
|---------------------------------------|---------|-------------------|--------------|-------------------------|--------------|
|                                       |         |                   |              | 2 posiciones            | 3 posiciones |
| Mantecados / masa quebrada            | Turbo   | 140               | 25 - 45      | 1 / 4                   | 1 / 3 / 5    |
| Pastelillos (20 unidades por bandeja) | Turbo   | 150 <sup>1)</sup> | 23 - 40      | 1 / 4                   | -            |

1) Precaliente el horno.

Grill  
Precaliente el horno vacío 5 minutos.

Grill con la temperatura ajustada al máximo

| Alimento       | Función | Tiempo (min)          | Posición de la parrilla |
|----------------|---------|-----------------------|-------------------------|
| Tostadas       | Grill   | 1 - 3                 | 5                       |
| Bistec de vaca | Grill   | 24 - 30 <sup>1)</sup> | 4                       |

1) Dele la vuelta a media cocción.

# 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



## ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 11.1 Notas sobre la limpieza

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

Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.

Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor con la bandeja de grill.

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.

No trate los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

Limpie la humedad del interior después de cada uso.

## 11.2 Limpieza del gofrado de la cavidad

El procedimiento de limpieza elimina los restos de cal del gofrado de la cavidad después del proceso de cocción con vapor.



Para la función: Turbo PLUS se recomienda llevar a cabo el procedimiento de limpieza al menos cada 5 - 10 ciclos de cocción.

1. Coloque 250 ml de vinagre blanco en el gofrado de la cavidad en la parte inferior del horno. Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.

2. Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.

## 11.3 Extracción de los carriles de apoyo

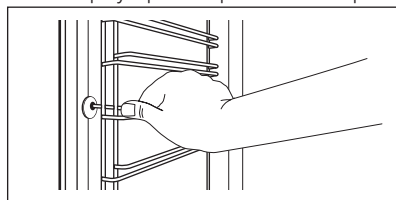
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.



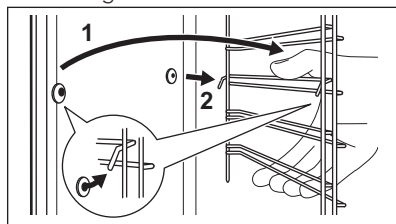
## PRECAUCIÓN!

Tenga precaución al retirar los paneles de los estantes.

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



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



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.



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

## 11.4 Limpieza con agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el horno.

1. Coloque 200 ml de agua en el gofrado de la cavidad en la parte inferior del horno.
2. Ajuste la función: ☹ ☹ y pulse ☹.
3. Ajuste la temperatura a 90 °C.
4. Deje funcionar el horno 30 minutos.
5. Apague el horno y deje que se enfríe.
6. Cuando se enfríe el horno, límpiolo con un paño suave.



### ADVERTENCIA!

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de tocarlo. Corre el riesgo de quemarse.

## 11.5 Techo del horno



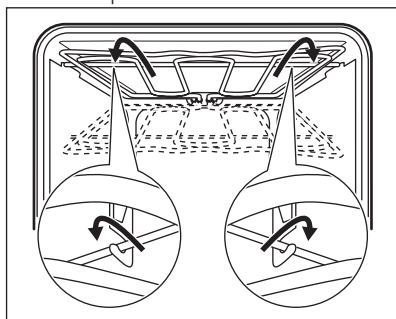
### ADVERTENCIA!

Apague el aparato antes de extraer la resistencia. Asegúrese de que el aparato está totalmente frío. Corre el riesgo de quemarse.

Retire los carriles telescópicos.

La resistencia del techo es abatible para facilitar su limpieza y la del techo del horno.

1. Sostenga la resistencia con las dos manos en la parte delantera.
2. Tire hacia fuera hasta sentir la presión del muelle y extraiga de los dos soportes.



La resistencia se separa del techo por la parte delantera.

3. Limpie el techo del horno.
4. Para instalar la resistencia, siga las instrucciones en orden inverso.



Instale la resistencia correctamente por encima de los soportes en las paredes interiores del aparato.

5. Coloque los carriles de apoyo.

## 11.6 Extracción e instalación de la puerta

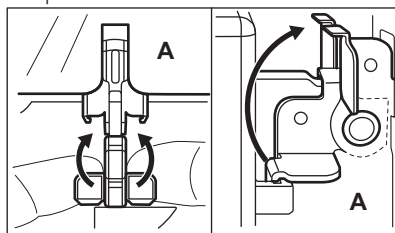
Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.



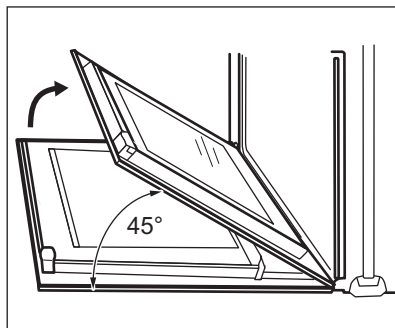
### ADVERTENCIA!

Tenga en cuenta que la puerta pesa mucho.

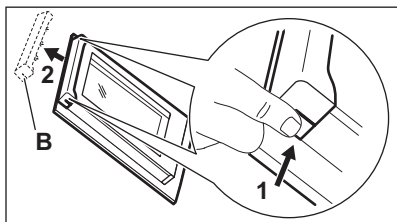
1. Abra la puerta completamente.
2. Levante al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



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

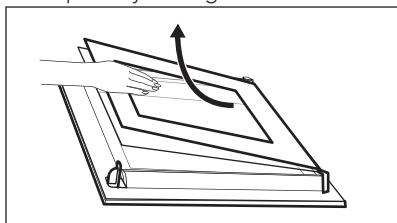


4. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.

**PRECAUCIÓN!**

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

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



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

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

**ADVERTENCIA!**

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

**11.7 Cambio de la bombilla****ADVERTENCIA!**

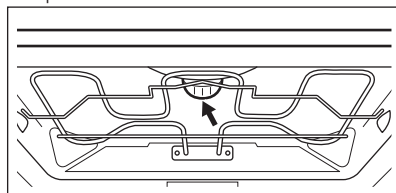
Riesgo de descarga eléctrica.

La lámpara puede estar caliente.

1. Encienda el horno. Espere a que se haya enfriado el horno.
2. Desconecte el horno de la red.
3. Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

**La bombilla superior**

1. Gire la tapa de cristal de la lámpara para extraerla.



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

**12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS****ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 12.1 Qué hacer si...

| Problema                                                                                     | Posible causa                                                               | Solución                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El horno no se enciende o no funciona. La pantalla muestra "400" y suena una señal acústica. | El horno está mal conectado a la red eléctrica.                             | 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.                                                                        | Ha saltado el fusible.                                                      | Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.    |
| La bombilla no funciona.                                                                     | La bombilla es defectuosa.                                                  | Sustituya la bombilla.                                                                                                                            |
| 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.                                                       |
| No se cocina bien con la función: Turbo PLUS.                                                | No ha activado la función: Turbo PLUS.                                      | Consulte "Activación de la función: Turbo PLUS".                                                                                                  |
| No se cocina bien con la función: Turbo PLUS.                                                | No ha activado correctamente la función: Turbo PLUS con el botón Vapor más. | Consulte "Activación de la función: Turbo PLUS".                                                                                                  |
| No se cocina bien con la función: Turbo PLUS.                                                | No ha llenado de agua el relieve de la cavidad.                             | Consulte "Activación de la función: Turbo PLUS".                                                                                                  |
| Desea activar la función Turbo pero el indicador de la tecla Vapor más está encendido.       | La función Turbo PLUS está activada.                                        | Pulse la tecla Vapor más  para detener la función Turbo PLUS. |
| El agua del relieve de la cavidad no hierve.                                                 | La temperatura es demasiado baja.                                           | Ajuste la temperatura a 110°C como mínimo. Consulte el capítulo "Consejos".                                                                       |

| Problema                                | Posible causa                                   | Solución                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El agua sale del gofrado de la cavidad. | Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad. | Desactive el horno y asegúrese de que el aparato esté frío. Retire el agua con un paño o una esponja. Añada la cantidad adecuada de agua al gofrado de la cavidad. Consulte el procedimiento correspondiente. |

12.2 Datos de servicio

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

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

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

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

13. EFICACIA ENERGÉTICA

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

|                                                            |                          |
|------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Nombre del proveedor                                       | AEG                      |
| Identificación del modelo                                  | BEE455120M<br>BEK455120M |
| Índice de eficiencia energética                            | 81.2                     |
| Clase de eficiencia energética                             | A+                       |
| Consumo de energía con carga estándar, modo convencional   | 0.99 kWh/ciclo           |
| Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador | 0.69 kWh/ciclo           |
| Número de cavidades                                        | 1                        |
| Fuente de calor                                            | Electricidad             |
| Volumen                                                    | 71 l                     |
| Tipo de horno                                              | Horno empotrado          |



|      |            |         |
|------|------------|---------|
| Masa | BEE455120M | 33.0 kg |
|      | BEK455120M | 33.0 kg |

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

### 13.2 Ahorro de energía



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

**Consejos generales**

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el horno funciona. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

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

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

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

**Cocción con ventilador**

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

**Mantener calor**

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

**Turbo Plus**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

## 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867343921-A-302018



**AEG**