

► KEE541020M  
KEE542020M

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.....	7
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	8
6. USO DIARIO.....	8
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	10
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	12
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	15
10. CONSEJOS.....	15
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	29
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	31
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	33

## 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.registeraeg.com](http://www.registeraeg.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, cerciúrese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución- Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

### 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

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

## 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

## 1.2 Seguridad general

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

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

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.

- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben estar adyacentes a aparatos o unidades de la misma altura.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

### 2.2 Conexión eléctrica



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Este aparato cumple las directivas CEE.

## 2.3 Uso del aparato



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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



### ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.

- Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre 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.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.

- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

## 2.5 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



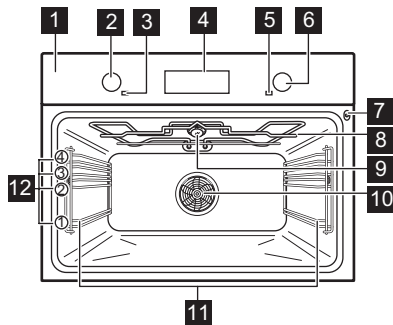
### ADVERTENCIA!

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

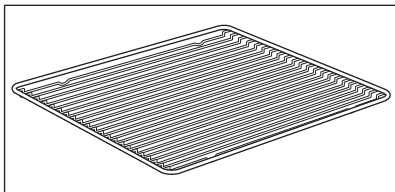
#### 3.1 Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Pantalla
- 5 Mando de temperatura
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Toma de la sonda térmica
- 8 Resistencia
- 9 Bombilla
- 10 Ventilador
- 11 Carril de apoyo, extraíble
- 12 Posiciones de las parrillas

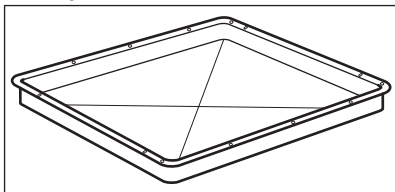
#### 3.2 Accesorios

##### Parrilla



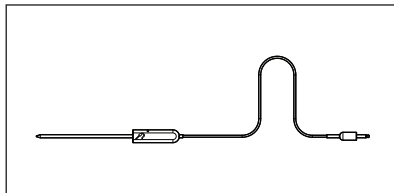
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

##### Bandeja



Para bizcochos y galletas.

##### Sonda térmica




Para medir la temperatura interior de los alimentos.

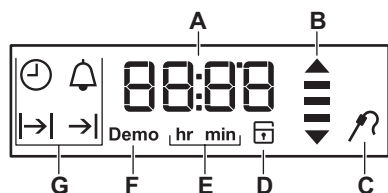
### 4. PANEL DE MANDOS

#### 4.1 Teclas

Sensor / tecla	Función	Descripción
⚠	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.

Sensor / tecla	Función	Descripción
—	MENOS	Para ajustar la hora.
	AVISADOR	Para ajustar el AVISADOR. Mantenga pulsado el botón durante más de 3 segundos para activar o desactivar la bombilla del horno.
+	MÁS	Para ajustar la hora.
°C	TEMPERATURA	Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si procede). Utilícelo únicamente cuando esté en uso una función del horno.

## 4.2 Pantalla



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

## 5. ANTES DEL PRIMER USO



**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.



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



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


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



## 6.2 Funciones de cocción

Función del horno	Aplicación
 Posición de apagado	El horno está apagado.
 Luz	Para encender la luz sin ninguna función de cocción.
 Turbo	Para hornear en hasta 2 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Calor superior + inferior.
 Pizza	Para hornear alimentos en un nivel, con dorado intenso y base crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Calor superior + inferior.
 Cocción convencional (Bóveda/Calor Inferior)	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Calor Inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos.

Función del horno	Aplicación
 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.
 Turbo Plus	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para más información, consulte Turbo plus en el capítulo "Consejos". 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. No utilice el calor residual, porque podría disminuir la potencia térmica. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en: 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.
 Grill Rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.

Función del horno	Aplicación
 Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. También para gratinar y dorar.







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

### 6.3 Conexión y desconexión del horno

## 7. FUNCIONES DEL RELOJ


### 7.1 Tabla de funciones del reloj


Función de reloj	Aplicación
 HORA AC-TUAL	Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora solo cuando el horno está apagado.
 DURACIÓN	Programar la duración del funcionamiento del horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 FIN	Permite ajustar cuando se apaga el horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 TIEMPO DE RETARDO	Combinación de las funciones de DURACIÓN y FIN.

1. Gire el mando del horno hasta la función deseada.
2. Gire el mando del termostato para seleccionar una temperatura.
3. Para apagar el horno, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.

El indicador se enciende cuando el horno está funcionando.


### 6.4 Indicador de calentamiento

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


Función de reloj	Aplicación
 AVISADOR	Utilícelo para programar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el horno está apagado.
<b>00:00</b> TIEMPO DE COCCIÓN	Si no ajusta otra función del reloj, TIEMPO DE COCCIÓN supervisa automáticamente el tiempo que funciona el horno. Se enciende inmediatamente cuando el horno empieza a calentarse. El Tiempo de cocción no se puede utilizar con las funciones: DURACIÓN, FIN, sonda térmica.



## 7.2 Ajuste y modificación de la hora

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




1. Pulse **+** o **-** para ajustar las horas.
2. Pulse  para confirmar y cambiar al ajuste de los minutos.


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

3. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos.
4. Pulse  para confirmar o la hora actual se guarda automáticamente tras 5 segundos.

La pantalla muestra la nueva hora. Para cambiar la hora actual, pulse repetidamente  hasta que parpadee el indicador  de la función de hora en la pantalla.




## 7.3 Ajuste de la DURACIÓN


1. Ajuste una función del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos y después las horas. Pulse  para confirmar.

Quando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2 minutos.  y la programación de la hora parpadearán en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.

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




## 7.4 Ajuste del FIN

1. Ajuste una función del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse **+** o **-** para ajustar las horas y después los minutos. Pulse  para confirmar.


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

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


## 7.5 Ajuste de la función INICIO DIFERIDO

1. Ajuste una función del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos y después las horas del tiempo de DURACIÓN. Pulse  para confirmar.

La pantalla muestra  parpadeando.

4. Pulse **+** o **-** para ajustar las horas y después los minutos de la hora de FIN. Pulse  para confirmar.



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


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

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

## 7.6 Ajuste del AVISADOR

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

1. Pulse .
2.  y "00" parpadean en la pantalla.
2. Pulse **+** o **-** para ajustar las horas y después los minutos. Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, **hr** parpadea en la pantalla.
3. Ajuste las horas.

4. El AVISADOR empezará automáticamente después de 5 segundos.  
Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
5. Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. "00:00" y  parpadean en

## 8. USO DE LOS ACCESORIOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Sonda térmica

La sonda térmica mide la temperatura del interior de los alimentos. Cuando el alimento alcanza la temperatura programada, el horno se apaga.

Se deben ajustar dos temperaturas:

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



### PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente la sonda térmica suministrada y los repuestos originales.

Instrucciones para obtener los mejores resultados:



- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- La sonda térmica no puede utilizarse para platos líquidos.
- Durante la preparación, la sonda térmica debe permanecer en el plato y el enchufe en el conector.
- Utilice los ajustes de temperatura de la sonda térmica recomendados. Consulte el capítulo "Consejos".



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

la pantalla. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

## 7.7 TIEMPO DE COCCIÓN

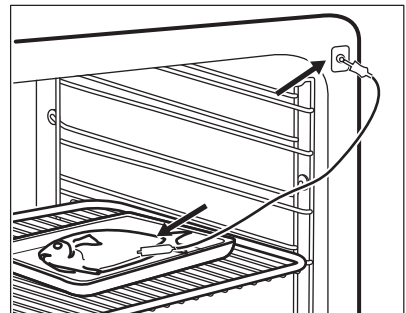
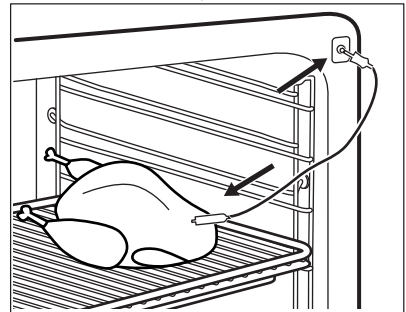
Para restablecer el temporizador de avance del contador, mantenga pulsada  y . Se inicia de nuevo el contador.



El horno calcula el tiempo de preparación aproximado, que puede variar.


### Categorías de alimento: carne, aves y pescado


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




La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica.

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

Mientras  parpadea, puede utilizar el mando del termostato para cambiar la temperatura interior predeterminada. La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica y la temperatura interior predeterminada.

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

La nueva temperatura interior predeterminada se muestra en el siguiente uso de la sonda térmica. Cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna programada, ésta y

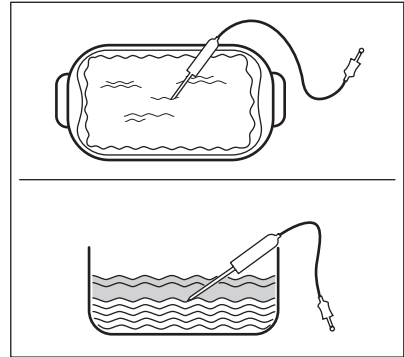
 parpadean. Se emite una señal acústica durante 2 minutos.

5. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
6. Desenchufe el sensor de temperatura interna de la toma y saque el plato del aparato.

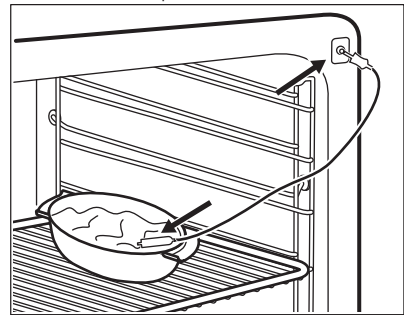


**ADVERTENCIA!**


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




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



La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica.

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

La nueva temperatura interior predeterminada se muestra en el siguiente uso de la sonda térmica. Cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna programada, ésta y

 parpadean. Se emite una señal acústica durante 2 minutos.

7. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
8. Desenchufe el sensor de temperatura interna de la toma y saque el plato del aparato.

**Categoría de alimento: estofado**

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

**ADVERTENCIA!**

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

## Cambio de la temperatura durante la cocción

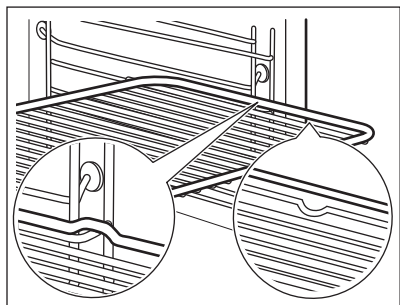
Puede cambiar la temperatura en cualquier momento durante la cocción:

1. Pulse **°C**:
  - una vez: la pantalla muestra la temperatura interna seleccionada y cambia cada 10 segundos a la temperatura interna actual.
  - dos veces: la pantalla muestra la temperatura actual del horno y cambia cada 10 segundos a la temperatura seleccionada del horno.
  - tres veces: la pantalla muestra la temperatura seleccionada del horno.
2. Use el mando del termostato para cambiar la temperatura.

## 8.2 Inserción de los accesorios

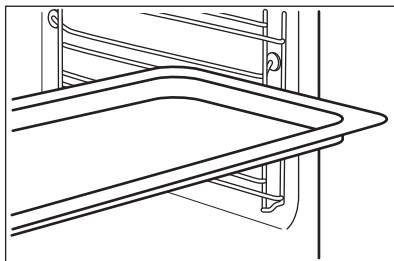
Parrilla:

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



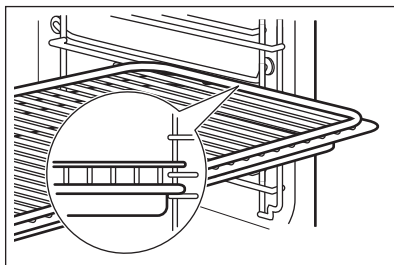
Bandeja:

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla y bandejajuntas:

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





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

## 9. FUNCIONES ADICIONALES

### 9.1 Uso del bloqueo de seguridad para niños


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

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

Suena la señal. SAFE aparece en la pantalla.

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

### 9.2 Indicador de calor residual

Al apagar el horno, en la pantalla aparece el indicador de calor residual  si la temperatura del horno es superior a 40 °C.

### 9.3 Desconexión automática

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

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	1.5

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



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

### 9.4 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

temperatura, tiempo de cocción y posición de la parrilla.

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

### 10.2 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.

### 10.3 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.
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.

### 10.4 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
Sponge cake / Bizcocho	Turbo	140 - 150	35 - 50	1



Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Sponge cake / Bizcocho	Bóveda/Calor inferior	160	35 - 50	1
Masa brisé – masa quebrada <sup>1)</sup>	Turbo	170 - 180	10 - 25	2
Masa brisé – masa batida	Turbo	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Turbo	160	70 - 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, bandeja <sup>2)</sup>	Bóveda/Calor inferior	160 - 170	70 - 90	2

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

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

#### Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Trenza de pan/Roscón	Bóveda/Calor inferior	170 - 190	30 - 40	1
Pan dulce de Navidad (Christstollen) <sup>1)</sup>	Bóveda/Calor inferior	160 - 180	50 - 70	1
Pan (pan de centeno) <sup>1)</sup>	Bóveda/Calor inferior			1
primero		230	20	
después		160 - 180	30 - 60	
Buñuelos de crema/ Bollos rellenos de crema <sup>1)</sup>	Bóveda/Calor inferior	190 - 210	20 - 35	2
Brazo de gitano <sup>1)</sup>	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	10 - 20	2
Pastel de azúcar, seco	Turbo	150 - 160	20 - 40	2

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Tarta de almendras con mantequilla/pastel de azúcar <sup>1)</sup>	Bóveda/Calor inferior	190 - 210	20 - 30	2
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) <sup>2)</sup>	Turbo	150 - 160	35 - 55	2
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) <sup>2)</sup>	Bóveda/Calor inferior	170	35 - 55	2
Tarta de frutas sobre masa quebrada	Turbo	160 - 170	40 - 80	2
Tartas con coberturas delicadas (por ejemplo, requesón, nata, miel) <sup>1)</sup>	Bóveda/Calor inferior	160 - 180	40 - 80	2

<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	2
Short bread / Mantecados / Masa quebrada	Turbo	140	20 - 35	2
Short bread /Mantecados/Masa quebrada <sup>1)</sup>	Bóveda/Calor inferior	160	20 - 30	2
Galletas de masa batida de bizcocho	Turbo	150 - 160	15 - 20	2
Pasteles con clara de huevo, merengues	Turbo	80 - 100	120 - 150	
Mostachones de almendra	Turbo	100 - 120	30 - 50	2
Galletas de masa de levadura	Turbo	150 - 160	20 - 40	2
Pastas de hojaldre <sup>1)</sup>	Turbo	170 - 180	20 - 30	2
Rollitos <sup>1)</sup>	Turbo	160	10 - 25	2

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rollitos <sup>1)</sup>	Bóveda/Calor inferior	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Pastelillos <sup>1)</sup>	Turbo	160	20 - 35	2
Small cakes / Pastelillos <sup>1)</sup>	Bóveda/Calor inferior	170	20 - 35	2

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

## 10.5 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.

## 10.6 Turbo plus

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pasta gratinada	200 - 220	45 - 60	1
Patatas gratinadas	180 - 200	70 - 85	1
Moussaka	180 - 200	75 - 90	1

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Lasaña	180 - 200	70 - 90	1
Canelones	180 - 200	65 - 80	1
Pudding de pan	190 - 200	55 - 70	1
Pudding de arroz	180 - 200	55 - 70	1
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80	1
Pan blanco	200 - 210	55 - 70	1

## 10.7 Horneado en varios niveles

Utilice la función Turbo.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Buñuelos/bollos <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Pastel Streusel, seco	150 - 160	30 - 45	1 / 4

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

Tartas / pastelillos / pan en bandejas de horneado

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Pan pequeño / Masa quebrada	140	25 - 45	1 / 4
Galletas de masa batida esponjosa	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Pasteles con merengue, merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Almendrados	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Galletas de masa con levadura	160 - 170	30 - 60	1 / 4

## 10.8 Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza (base fina) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (con mucha guarnición) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	2
Tartas	180 - 200	40 - 55	1
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (tarta salada)	170 - 190	45 - 55	1
Flan suizo	170 - 190	45 - 55	2
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 <sup>1)</sup>	230 - 250	10 - 20	2
Empanada de masa de hojaldre <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen <sup>1)</sup>	230 - 250	12 - 20	2
Piroggen (versión rusa de la pizza calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	2

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

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

## 10.9 Asados

Use utensilios para horno resistentes al calor.

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.

## 10.10 Tablas de asar

Use el primer nivel.

Carne De Res

Uso de la función: Bóveda/Calor Inferior.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Estofado 1 - 1,5 kg	230	120 - 150

Uso de la función: Grill + Turbo.

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Rosbif o solomillo entero: poco hecho <sup>1)</sup>	190 - 200	5 - 6
Rosbif o solomillo entero: medio	180 - 190	6 - 8
Rosbif o solomillo entero: muy hecho	170 - 180	8 - 10

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

Cerdo  
 Uso de la función: Grill + Turbo.

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

Ternera  
 Uso de la función: Grill + Turbo.

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

Cordero  
 Uso de la función: Grill + Turbo.

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

Carne De Caza  
 Uso de la función: Bóveda/Calor Inferior.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Lomo de liebre, pata de liebre, hasta 1 kg <sup>1)</sup>	230	30 - 40
Lomo de corzo, 1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40
Pierna de corzo, 1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90

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

Aves  
 Uso de la función: Grill + Turbo.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pollo, pollo tomatado, 0,2 - 0,35 kg cada	200 - 220	30 - 50
Medio pollo, 0,4 - 0,5 cada	190 - 210	35 - 50
Trozos de ave 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100

Pescado (al vapor)  
 Uso de la función: Bóveda/Calor Inferior.

### 10.11 Grill

La grasera debe ir en el primer nivel inferior.

Precaliente el horno vacío 5 minutos.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pescado entero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60

Grill

Alimento	Temperatura (°C)	Periodo en grill (min.)		Posición de la parrilla
		1ª cara	2ª cara	
Rosbif inglés, al punto	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Solomillo de ternera, al punto	230	20 - 30	20 - 30	1
Lomo de cerdo	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lomo de ternera	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lomo de corde-ro	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Pescado entero, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grill Rápido

Precaliente el horno vacío 3 minutos.

Grill con la temperatura ajustada al máximo

Alimento	Periodo en grill (min.)		Posición de la parrilla
	1ª cara	2ª cara	
Solomillo de cerdo	10 - 12	6 - 10	3
Salchichas	10 - 12	6 - 8	3
Medallones de ternera, bistecs de ternera lechal	7 - 10	6 - 8	3
Tostadas con guarnición	6 - 8	-	3

### 10.12 Congelados

Utilice la función Turbo.

- Retire el embalaje del alimento. Coloque el alimento en un plato.
- No lo cubra con ningún cuenco ni plato. Esto podría prolongar el tiempo de descongelación.

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	2
Patatas fritas gruesas	200 - 220	25 - 35	2
Porciones / Croquetas	220 - 230	20 - 35	2
Patatas asadas con cebolla	210 - 230	20 - 30	2
Lasaña / Canelones frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasaña / Canelones congelados	160 - 180	40 - 60	2
Queso gratinado al horno	170 - 190	20 - 30	2
Alitas de pollo	190 - 210	20 - 30	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	2
Patatas fritas <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Bóveda/Calor inferior o Grill + Turbo	200 - 220	según las indicaciones del fabricante	2
Baguettes	Bóveda/Calor inferior	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	2
Pastel de fruta	Bóveda/Calor inferior	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	2

<sup>1)</sup> Durante la cocción, vuelva las patatas fritas 2-3 veces.



### 10.13 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	-

### 10.14 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/ 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/ 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.

## 10.15 Secar - Turbo

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla
Judías	60 - 70	6 - 8	2
Pimientos	60 - 70	5 - 6	2
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6	2
Setas	50 - 60	6 - 8	2
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3	2
Ciruelas	60 - 70	8 - 10	2
Albaricoques	60 - 70	8 - 10	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla
Manzana en rodajas	60 - 70	6 - 8	2
Peras	60 - 70	6 - 9	2

## 10.16 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

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

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

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

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

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

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

# 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.

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.

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 Extracción de los carriles de apoyo

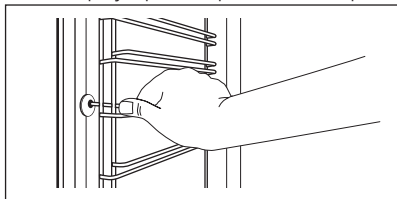
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo .



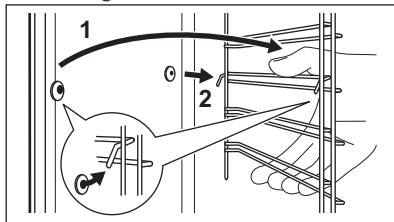
**PRECAUCIÓN!**

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.

## 11.3 Techo del horno



**ADVERTENCIA!**

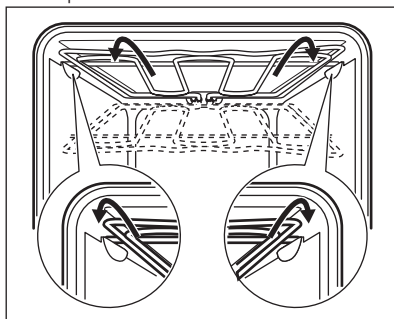
Apague el aparato antes de extraer la resistencia.

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 de ella hacia fuera hasta sentir la presión del muelle y extráigala de los soportes laterales.



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.

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

5. Coloque los carriles de apoyo.

## 11.4 Extracción e instalación de la puerta

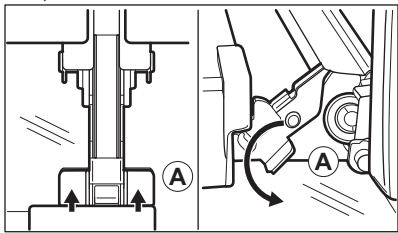
Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.



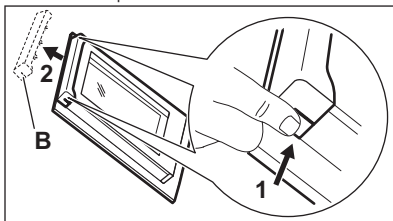
### ADVERTENCIA!

Tenga en cuenta que la puerta pesa mucho.

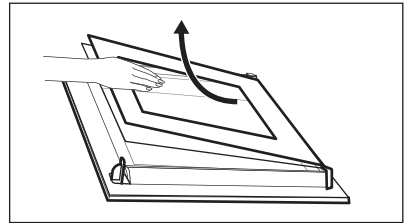
1. Abra la puerta completamente.
2. Presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
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.
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.



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.



Uno de los brazos de la bisagra (normalmente el derecho) se mueve libremente. Asegúrese de que ambos brazos de la bisagra están en la misma posición (aproximadamente un ángulo de 70°).



### ADVERTENCIA!

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

## 11.5 Cambio de la bombilla



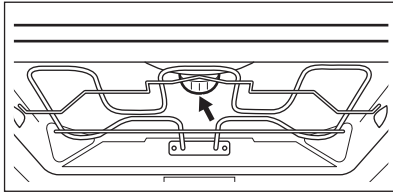
### ADVERTENCIA!

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.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La sonda térmica no funciona.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.

Problema	Posible causa	Solución
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra "C2".	Desea iniciar la función Descongelar, pero no ha retirado el enchufe de la sonda térmica de la toma.	Desconecte la clavija de la sonda térmica del conector.
La pantalla muestra "C2".	Desea iniciar la función Descongelar o Mantener caliente, pero no ha retirado el enchufe de la sonda térmica de la toma.	Desconecte la clavija de la sonda térmica del conector.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo.</li> <li>• Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.</li> </ul>
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra " <b>Demo</b> ".	El modo de demostración está activado.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague el horno.</li> <li>2. Mantenga pulsada la tecla <b>+</b>.</li> <li>3. El primer dígito de la pantalla y el indicador <b>Demo</b> empiezan a parpadear.</li> <li>4. Introduzca el código 2468 presionando las teclas <b>+</b> o <b>-</b> para cambiar los valores y presione <b>OK</b> para confirmar.</li> <li>5. El siguiente dígito empieza a parpadear.</li> <li>6. El modo <b>Demo</b> se desactiva cuando confirma que el último dígito y el código son correctos.</li> </ol>



## 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	KEE541020M KEE542020M	
Índice de eficiencia energética	80.8	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.89 kWh/ciclo	
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.59 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de calor	Electricidad	
Volumen	43 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	KEE541020M	30.9 kg
	KEE542020M	30.9 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.

#### **Calor residual**

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de

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

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

#### **Mantener calor**

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

#### **Cocción con la bombilla apagada**


Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.


#### **Turbo Plus**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice Turbo Plus, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

## 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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



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



867336828-C-522017



**AEG**