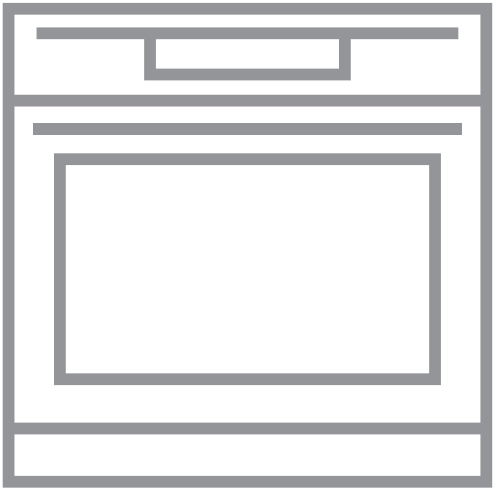
BPE742320B
BPE742320M
BPK742320M
BPK74232SM

ES **Manual de instrucciones**
Horno

USER MANUAL



AEG

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....5
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....8
4. PANEL DE MANDOS....9
5. ANTES DEL PRIMER USO....11
6. USO DIARIO....12
7. FUNCIONES DEL RELOJ....18
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS....19
9. USO DE LOS ACCESORIOS....19
10. FUNCIONES ADICIONALES....23
11. CONSEJOS....24
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....42
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....45
14. EFICACIA ENERGÉTICA....47

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

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

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

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

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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.
Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.
La información se puede encontrar en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

ⓘ Información general y consejos

Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados del aparato 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 del aparato 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 enfriándose. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
- 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.
- ADVERTENCIA: 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 el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- 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.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- 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.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	600 (600) mm
Ancho del armario	550 mm
Profundidad del armario	605 (580) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	549 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	548 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1017 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	550 x 20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera.	1500 mm
Tornillos de montaje	4 x 12 mm

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 o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o 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.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso del aparato

ADVERTENCIA!
Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

ADVERTENCIA!
Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta

nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

2.4 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 metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (si procede) con detergentes.

2.5 Limpieza Pirolítica

ADVERTENCIA!
Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo pirolítico.

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica.
  El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
  - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
  - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
  - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para

las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

2.6 Luces interiores

ADVERTENCIA!
Riesgo de descarga eléctrica.

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

2.7 Asistencia

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

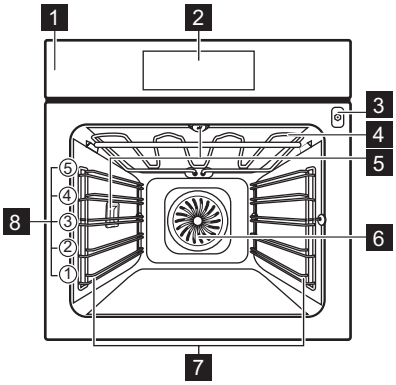
2.8 Eliminación

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

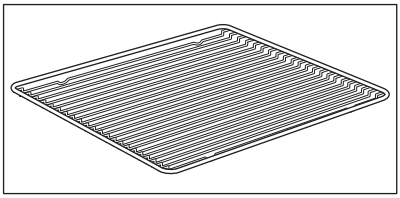
3.1 Resumen general



1 Panel de mandos
2 programador electrónico
3 Toma de la sonda térmica
4 Resistencia
5 Bombilla
6 Ventilador
7 Carril de apoyo, extraíble
8 Posiciones de los estantes

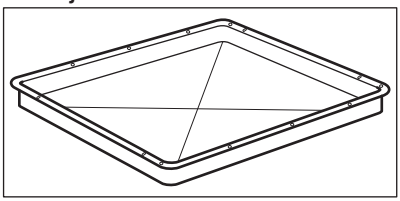
3.2 Accesorios

Parrilla



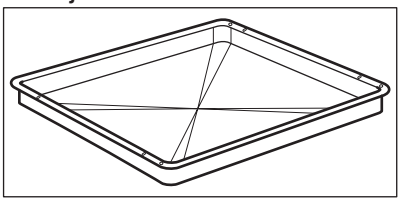
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja



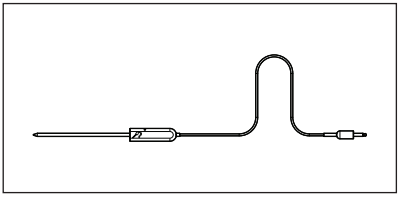
Para bizcochos y galletas.

Bandeja honda



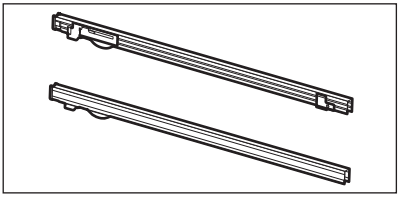
Para hornear y asar o como bandeja grasera.

Sonda térmica



Para medir la temperatura interior de los alimentos.

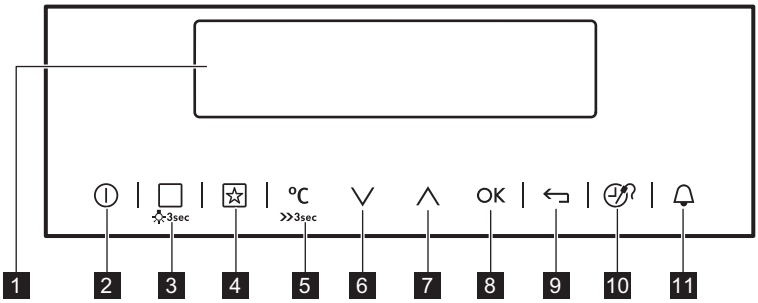
Carriles telescópicos



Para colocar y quitar las bandejas y parrillas más fácilmente.

4. PANEL DE MANDOS

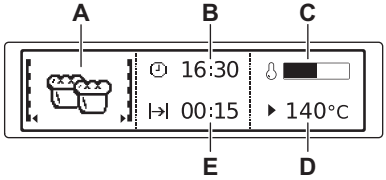
4.1 Programador electrónico



Utilice los sensores para accionar el aparato.

	sensor	Función	Comentario
1	-	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del horno.
2		ENCENDIDO/ APAGADO	Conecta y desconecta el horno.
3	3sec	Funciones de cocción o Cocción Asistida	Pulse el sensor una vez para seleccionar una función de cocción o el menú: Cocción Asistida. Toque de nuevo el sensor para cambiar entre los menús: Funciones de cocción, Cocción Asistida. Para encender o apagar la luz, pulse el campo 3 segundos. Puede activar la luz cuando el horno está apagado.
4		Favoritos	Para guardar y acceder a sus programas favoritos.
5	°C 3sec	Selección de la temperatura	Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el horno. Pulse el campo 3 segundos para activar o desactivar la función: Calentamiento rápido.
6		Tecla Abajo	Para desplazarse hacia abajo en el menú.
7		Tecla Arriba	Para desplazarse hacia arriba en el menú.
8	OK	OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
9		Teclas Atrás	Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, pulse el sensor durante 3 segundos.
10		Funciones adicionales y de tiempo	Para programar distintas funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, pulse el sensor para ajustar el temporizador o las funciones: Tecla de bloqueo, Favoritos, Calentar y mantener, Ajustar + Empezar. También puede cambiar los ajustes de la sonda térmica.
11		Avisador	Para ajustar la función: Avisador.

4.2 Pantalla



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

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo		Función
	Avisador	Se usa la función.
	Hora actual	La pantalla muestra la hora actual.
	Duración	La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario.
	Hora de fin	La pantalla indica cuándo termina la duración de la cocción.
	Temperatura	La pantalla muestra la temperatura.
	Indicación Tiempo	La pantalla indica cuánto tiempo debe funcionar la función de cocción. Pulse ∨ y ∧ simultáneamente para restablecer la hora.
	Cálculo	El horno calcula el tiempo de cocción necesario.
	Indicador de calentamiento	La pantalla muestra la temperatura del horno.
	Calentamiento rápido	La función está activada. Reduce el tiempo de calentamiento.
	Peso automático	La pantalla indica que el sistema de peso automático está activo o que el peso puede cambiarse.
	Calentar y mantener	La función está activada.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

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

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.

5.2 Primera conexión

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

1. Pulse ∧ o ∨ para ajustar el valor.
2. Pulse OK para confirmar.

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.
2. Utilice ∨ o ∧ para seleccionar la opción de menú.
3. Pulse OK para pasar a un submenú o aceptar el ajuste.

Puede volver al menú principal en cualquier momento pulsando ↩.

6.2 Descripción de los menús

Menú principal

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

Submenú para: Ajustes básicos

Símbolo / Elemento del menú	Descripción
Ajustar la hora	Pone en hora el reloj.
Indicación tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.

Símbolo / Elemento del menú	Descripción
°C» Calentamiento rápido	Cuando está activada, la función reduce el tiempo de calentamiento.
Ajustar + Empezar	Para ajustar una función y activarla después pulsando cualquier símbolo del panel de control.
Calentar y mantener	Mantiene calientes los alimentos preparados durante 30 minutos tras finalizar la cocción.
Añadir tiempo	Activa y desactiva la función tiempo adicional.
Contraste de la pantalla	Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.
Brillo de la pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.
Idioma	Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.
Volumen del timbre	Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. El tono del mando táctil de ENCENDIDO/APAGADO no se puede desactivar.
Tonos Alarma/ Error	Activa y desactiva los tonos de alarma.
Aviso de limpieza	Le recuerda que tiene que limpiar el aparato.

Símbolo / Elemento del menú	Descripción
DEMO Modo DEMO	Código de activación/ desactivación: 2468.
Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.
Ajustes de fábrica	Restablece todos los ajustes a los valores de fábrica.

6.3 Funciones de cocción

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

Función de cocción	Aplicación
Grill Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.
Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
Horneado húmedo + ventil.	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se so 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. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético. Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética EN 60350-1. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

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

6.4 Platos especiales

Función de cocción	Aplicación
Mantener caliente	Para mantener calientes los alimentos.
Calientaplatos	Para precalentar platos antes de servir.
Conservas y encurtidos	Para conservar verduras (por ejemplo, encurtidos).
Secado	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
Levantar masa	Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se seque y mantiene la elasticidad de la masa.
Cocción lenta	Para preparar asados tiernos y jugosos.
Pan	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales de alta calidad en cuanto al crujiente, color y brillo de la capa superior.

Función de cocción	Aplicación
Descongelar	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.
Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para hacer gratenes y dorar.

6.5 Cocción Asistida

Categoría de alimento: Pescado/Marisco

Plato	
Pescado	Pescado al horno
	Barritas de pescado
	Filete pescado congelado
	Pescado pqño. al grill
	Pescado entero, al grill
	Pescado entero, al grill
Salmón entero	-

Categoría de alimento: Aves

Plato	
Aves sin hueso	-
Pollo	Alitas de pollo, frescas
	Alitas de pollo, congeladas
	Muslos de pollo, frescos
	Muslos de pollo, congelados
	Pollo, 2 mitades

Categoría de alimento: carne

Plato	
Carne de res	Carne asada
	Pastel de carne
Redondo al horno	Poco hecho
	Poco hecho
	Medio
	Medio
	Muy hecho
	Muy hecho
Carne escandinava	Poco hecho
	Medio
	Muy hecho
Cerdo	Costillas
	Cod. cerdo precocinado
	Cerdo
	Lomo de cerdo
	Cuello de cerdo
	Paleta de cerdo

Plato	
Ternera	Codillo de ternera
	Lomo de ternera
Cordero	Pata de cordero
	Silla de cordero
	Cordero asado, al punto
Carne de caza	Liebre • Pata de liebre • Silla de liebre • Silla de liebre
	Corzo • Pierna de corzo • Silla de corzo
	Carne de caza asada
	Lomo de caza

Categoría de alimento: Platos al horno

Plato	
Lasaña / Canelones congelados	-
Verduras al gratén	-
Recetas dulces	-

Categoría de alimento: Pizza/Quiche

Plato	
Pizza	Pizza, base fina
	Pizza, guarnición adicional
	Pizza congelada
	Pizza americana congelada
	Pizza refrigerada
	Pizzetas congeladas

Plato	
Baguette con queso fundido	-
Tarta flambeada	-
Tarta suiza, salada	-
Quiche Lorraine	-
Tarta salada	-

Categoría de alimento: Tartas/Galletas

Plato	
Pastel molde redondo	-
Tarta de manzana, cubierta	-
Bizcocho	-
Pastel de manzana	-
Tarta de queso, molde	-
Brioche	-
Tarta de Madeira	-
Tarta	-
Tarta Suiza, dulce	-
Tarta de almendras	-
Muffins	-
Hojaldres	-
Masa quebrada	-
Buñuelos de crema	-
Pastas de hojaldre	-
Bollos rellenos de crema	-
Mostachones de almendra	-
Galletas de masa quebrada	-
Pan de Navidad	-

Plato	
Strudel manzana cong.	-
Pastel sobre bandeja	Masa de bizcocho
	Masa de levadura
Tarta de queso, bandeja	-
Brownies	-
Brazo de gitano	-
Bizcocho de levadura	-
Tarta de azúcar	-
Tarta de azúcar	-
Masa brisé	Base de masa quebrada
	Masa brisé, base de tarta
Tarta de frutas	Masa quebrada, tarta fruta
	Bizcocho, tarta de frutas
	Masa de levadura

Categoría de alimento: Pan/Rollitos

Plato	
Rollitos	Rollitos congelados
Chapata	-
Pan	Roscón
	Bizcocho de frutos secos
	Pan sin levadura

Categoría de alimento: Guarniciones

Plato	
Patatas fritas finas	-
Patatas fritas gruesas	-
Patatas fritas, congeladas	-
Croquetas	-
Porciones	-
Patatas asadas con cebolla	-

Cuando sea necesario cambiar el peso o la temperatura interna del plato, utilice ∧ o ∨ para ajustar los nuevos valores.

6.6 Ajuste de una función de cocción

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

6.7 Indicador de calentamiento

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

6.8 Calentamiento rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.

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

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

Esta función no está disponible para algunas funciones del horno.

6.9 Calor residual

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

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Tabla de funciones del reloj

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

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

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

7.2 Ajuste de las funciones del reloj

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

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre la función de reloj que busca y el símbolo correspondiente.
3. Pulse ∧ o ∨ para programar la hora correspondiente.
4. Pulse OK para confirmar.

Cuando el tiempo llegue a su fin, sonará una señal. El horno se apaga. La pantalla muestra un mensaje.

5. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.

7.3 Calentar y mantener

Condiciones para que la función se active:

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

La función: Calentar y mantener mantiene calientes a 80 °C los alimentos ya preparados, durante 30 minutos. Se

activa al terminarse el proceso de horneado o asado.

Se puede activar o desactivar la función en el menú: Ajustes básicos.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione la función de cocción.
3. Ajuste la temperatura a un valor superior a los 80 °C.
4. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre: Calentar y mantener.
5. Pulse OK para confirmar.

Cuando el tiempo llegue a su fin, sonará una señal.

7.4 Añadir tiempo

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

Aplicable a todas las funciones de cocción con Duración o Peso automático. No es aplicable a las funciones de cocción con sonda térmica.

1. Cuando el tiempo de cocción llegue a su fin, sonará una señal. Pulse cualquier tecla.

La pantalla muestra el mensaje.

2. Pulse para activar o para cancelar.
3. Ajuste la duración de la función.
4. Pulse OK.

8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Recetas online

Puede encontrar las recetas de los programas automáticos en nuestro sitio web.Para encontrar el libro de recetas adecuado, compruebe el número de PNC situado en la placa de datos del marco frontal del interior del horno.

8.2 Recetas con Receta automática

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

1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Recetas. Pulse OK para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato.

   Pulse OK para confirmar.
4. Seleccione una receta. Pulse OK para confirmar.

9. USO DE LOS ACCESORIOS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Sensor de alimentos

El sensor de alimentos mide la temperatura en el interior del alimento.

Cuando el alimento alcanza la temperatura programada, el aparato se apaga.

Se deben ajustar dos temperaturas:

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

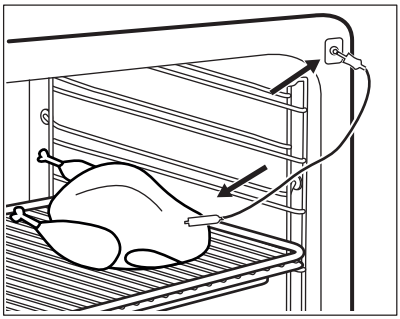
PRECAUCIÓN!
Utilice únicamente el sensor de alimentos suministrado y las piezas de repuesto originales.

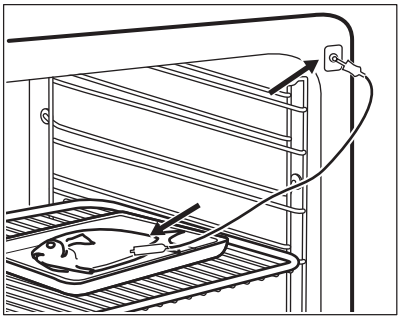
Instrucciones para obtener los mejores resultados:
- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- El sensor de alimentos no se puede usar para platos líquidos.
- Durante la cocción, el sensor de alimentos debe permanecer en el plato y la clavija en la toma.
- Utilice los ajustes de temperatura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

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

Categorías de alimento: carne, aves y pescado

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





La pantalla muestra el símbolo del sensor de alimentos.

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

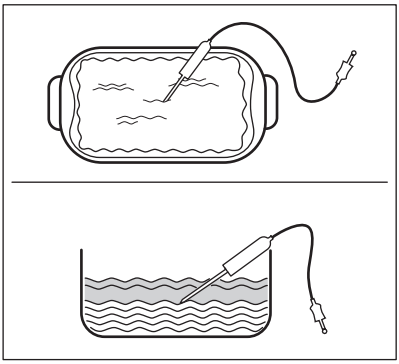
Una señal avisa del momento en que el plato alcanza la temperatura programada. El aparato se apaga automáticamente.

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

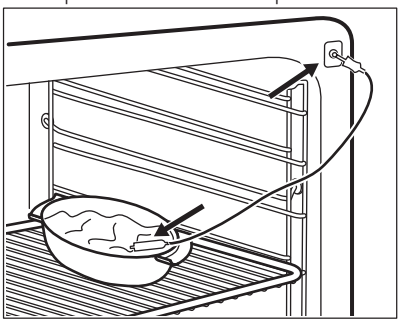
ADVERTENCIA!
Hay riesgo de quemaduras porque el sensor de alimentos se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

Categoría de alimento: estofado

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



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



La pantalla muestra el símbolo del sensor de alimentos.

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

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

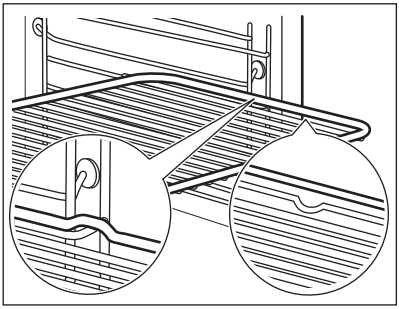
9. Pulse cualquier símbolo para parar la señal.
10. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

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

9.2 Inserción de los accesorios

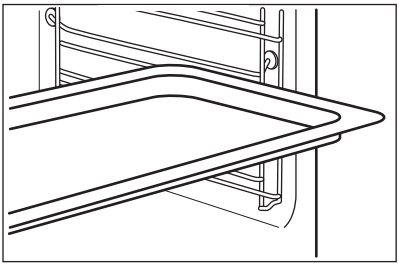
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril .



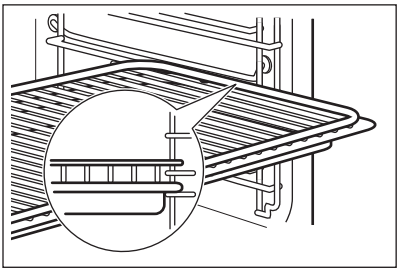
Bandeja/ Bandeja honda:

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



Parrilla y bandeja /bandeja hondajuntas:

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



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

9.3 Carriles telescópicos: colocación de los accesorios del horno

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

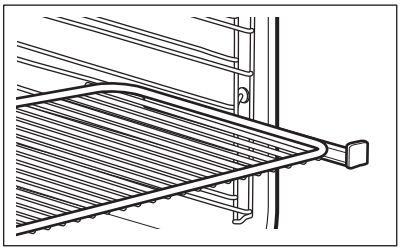
PRECAUCIÓN!
No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

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

Parrilla:

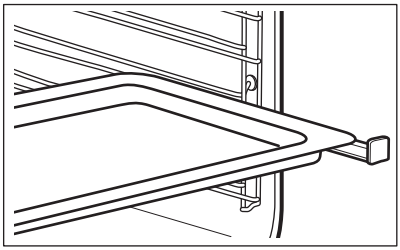
Coloque la parrilla sobre los carriles telescópicos de forma que las patas apunten hacia abajo.

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



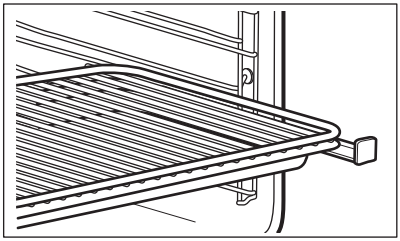
Bandeja honda:

Coloque la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Favoritos

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

Guardar un programa

1. Encienda el horno.
2. Ajuste una función de cocción o un programa automático.
3. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre: GUARDAR.
4. Pulse OK para confirmar.

La pantalla mostrará la primera posición libre de la memoria.

5. Pulse OK para confirmar.
6. Introduzca el nombre del programa.

La primera letra parpadea.

7. Pulse ∨ o ∧ para cambiar la letra.
8. Pulse OK.

La siguiente letra parpadeará.

9. Repita el paso 7 las veces que sea necesario.
10. Mantenga pulsado OK para guardar.

Puede sobrescribir una posición de memoria. Cuando la pantalla muestra la primera posición libre de memoria, pulse ∨ o ∧ y pulse OK para sobrescribir un programa existente.

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

Activación del programa

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

Puede pulsar ☆ para ir directamente al menú: Favoritos. También puede utilizarlo cuando el horno está apagado.

10.2 Uso del bloqueo de seguridad para niños

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

La puerta se bloquea automáticamente durante la función de pirólisis. Aparecerá un mensaje en la pantalla al pulsar cualquier símbolo.

1. Pulse ⏻ para encender la pantalla.
2. Pulse y ☆ simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en pantalla .

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

10.3 Tecla de bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción. Se puede activar únicamente cuando el horno esté funcionando.

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

Si la función de pirólisis está activa, la puerta se bloquea y se ilumina el símbolo de una llave en la pantalla.

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

Al apagar el horno, la función también se desactiva.

10.4 Ajustar + Empezar

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

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

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

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.

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

10.5 Desconexión automática

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

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

La función de desconexión automática no se aplica a las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica,Duración, Hora de fin.

10.6 Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

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

10.7 Ventilador de enfriamiento

Cuando el 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.

11. CONSEJOS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

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

11.1 Recomendaciones de cocción

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las siguientes tablas muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos específicos de alimentos.

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

11.2 Cara interior de la puerta

La cara interior de la puerta contiene:

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

11.3 Consejos para las funciones de cocción especiales del horno

Mantener caliente

Esta función sirve para mantener calientes los alimentos. La temperatura se autorregula automáticamente a 80 °C.

Calientaplatos

La función sirve para calentar platos y fuentes antes de servir. La temperatura se autorregula automáticamente a 70 °C.

Distribuya los platos y las fuentes uniformemente sobre la parrilla. Use el primer nivel. A mitad de tiempo de calentamiento, intercambie las posiciones.

Levantar masa

La función sirve para levantar masa de levadura. Ponga la masa en un plato grande para y cúbralo con un paño húmedo o con film transparente. Seleccione la función: Levantar masa y la duración de la cocción.

Descongelar

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato. No tape la comida, porque puede prolongar el tiempo de descongelación. Use el primer nivel.

11.4 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.

11.5 Consejos para hornear

Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha horneado lo suficiente.	La parrilla no está en una posición correcta.	Coloque la tarta en un nivel más bajo.

Resultado	Posible causa	Solución
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno ligeramente más baja.
	El tiempo de horneado es insuficiente.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno más alta.
	El tiempo de horneado es demasiado largo.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más corto.
El pastel se hornea irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	Ajuste una temperatura más baja del horno y un tiempo de horneado más largo.
	La masa del pastel no se distribuye uniformemente.	La próxima vez, distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado en la receta.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno un poco más alta.

11.6 Horneado en un solo nivel

ALIMENTOS EN MOLDES				
		(°C)	(min)	
Pastel molde redondo / Brioche	Cocción ventil. + resistencia	150 - 160	50 - 70	1
Tarta de Madeira / Tarta de frutas	Cocción ventil. + resistencia	140 - 160	70 - 90	1
Masa brisé - masa quebrada, precaliente el horno vacío	Cocción ventil. + resistencia	170 - 180	10 - 25	2
Masa brisé: bizcocho	Cocción ventil. + resistencia	150 - 170	20 - 25	2
Tarta de queso	Bóveda + calor inferior	170 - 190	60 - 90	1

TARTAS / PASTAS / PAN EN BANDEJAS

Precaliente el horno vacío, a menos que se especifique lo contrario.

		(°C)	(min)	
Trenza de pan / Roscón, no se necesita precalentar	Bóveda + calor inferior	170 - 190	30 - 40	3
Pastel de navidad	Bóveda + calor inferior	160 - 180	50 - 70	2
Pan de centeno:	Bóveda + calor inferior	primero: 230	20	1
		después: 160 - 180	30 - 60	
Buñuelos de crema / Bollos rellenos de crema	Bóveda + calor inferior	190 - 210	20 - 35	3
Brazo de gitano,	Bóveda + calor inferior	180 - 200	10 - 20	3
Pastel de azúcar, no se necesita precalentar	Cocción ventil. + resistencia	150 - 160	20 - 40	3
Tarta de almendras y mantequilla / Tartas de azúcar	Bóveda + calor inferior	190 - 210	20 - 30	3
Tartas de frutas, no se necesita precalentar	Bóveda + calor inferior	180	35 - 55	3
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ej. requesón, crema, natillas)	Bóveda + calor inferior	160 - 180	40 - 60	3

GALLETAS			
Use el tercer nivel.			
		(°C)	(min)
Masa quebrada / Mezcla de bizcocho	Cocción ventil. + resistencia	150 - 160	10 - 20
Merengues	Cocción ventil. + resistencia	80 - 100	120 - 150
Mostachones de almendra	Cocción ventil. + resistencia	100 - 120	30 - 50
Galletas de masa de levadura	Cocción ventil. + resistencia	150 - 160	20 - 40
Pastas de hojaldre, precaliente el horno vacío	Cocción ventil. + resistencia	170 - 180	20 - 30
Rollitos, precaliente el horno vacío	Bóveda + calor inferior	190 - 210	10 - 25

11.7 Gratinados y horneados

Use el primer nivel.			
		(°C)	(min)
Gratén de pasta	Bóveda + calor inferior	180 - 200	45 - 60
Lasaña	Bóveda + calor inferior	180 - 200	25 - 40
Verduras al gratén, precaliente el horno vacío	Grill Turbo	160 - 170	15 - 30
Baguetes con queso fundido	Cocción ventil. + resistencia	160 - 170	15 - 30
Arroz con leche	Bóveda + calor inferior	180 - 200	40 - 60
Pescado al horno	Bóveda + calor inferior	180 - 200	30 - 60
Verduras rellenas	Cocción ventil. + resistencia	160 - 170	30 - 60

11.8 Horneado en varios niveles

Use la función: Cocción ventil. + resistencia.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

TARTAS / PASTAS / PAN EN BANDEJAS		
	(°C)	(min)
Buñuelos de crema / Bollos rellenos de crema, precaliente el horno vacío	160 - 180	25 - 45
Pastel Streusel seco	150 - 160	30 - 45

GALLETAS		
	(°C)	(min)
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40
Merengues	80 - 100	130 - 170
Mostachones de almendra	100 - 120	40 - 80

GALLETAS		
	(°C)	(min)
Galletas de masa de levadura	160 - 170	30 - 60
Pastas de hojaldre, precaliente el horno vacío	170 - 180	30 - 50
Rollitos	180	20 - 30

11.9 Consejos para asar

Use utensilios para horno resistentes al calor.

Carne magra asada cubierta.

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

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

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

Utilice trozos de carne y pescado grandes (1 kg o más).

Durante la cocción, los asados grandes se deben rociar repetidamente con el jugo.

11.10 Asados

Use el primer nivel.

AÑOJO				
			(°C)	(min)
Estofado	1 - 1,5 kg	Bóveda + calor inferior	230	120 - 150

AÑOJO

			(°C)	(min)
Rosbif o filete, poco hecho, precaliente el horno vacío	1 cm	Grill Turbo	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto, precaliente el horno vacío	1 cm	Grill Turbo	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete, muy hecho, precaliente el horno vacío	1 cm	Grill Turbo	170 - 180	8 - 10

CERDO

Use la función: Grill Turbo.

	(kg)	(°C)	(min)
Paletilla / Cuello / Jamón	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Chuletas / Costillas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo precocinado	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

TERNERA

Use la función: Grill Turbo.

	(kg)	(°C)	(min)
Ternera asada	1	160 - 180	90 - 120
Codillo de ternera	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

CORDERO

Use la función: Grill Turbo.

	(kg)	(°C)	(min)
Pata de cordero / Cordero asado	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Silla de cordero	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

CAZA

	(kg)		(°C)	(min)
Silla / Pata de liebre, precaliente el horno vacío	1	Bóveda + calor inferior	230	30 - 40
Silla de corzo	1.5 - 2	Bóveda + calor inferior	210 - 220	35 - 40
Pierna de corzo	1.5 - 2	Bóveda + calor inferior	180 - 200	60 - 90

AVES

Use la función: Grill Turbo.

	(kg)	(°C)	(min)
Aves troceadas	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Pollo, medio	0.4 - 0.5	190 - 210	35 - 50
Pollo, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Pato	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Ganso	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180

AVES			
Use la función: Grill Turbo.			
	(kg)	(°C)	(min)
Pavo	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pavo	4 - 6	140 - 160	150 - 240

PESCADO				
	(kg)		(°C)	(min)
Pescado entero	1 - 1.5	Bóveda + calor inferior	210 - 220	40 - 60

11.11 Pan

Use el segundo nivel.

Se recomienda no precalentar.

PAN		
	(°C)	(min)
Pan blanco	180 - 200	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Chapata	200 - 220	35 - 45
Pan de centeno	190 - 210	50 - 70
Pan Integral	180 - 200	50 - 70
Pan de grano integral	170 - 190	60 - 90
Pan/Rollitos	190 - 210	20 - 35

11.12 Horneado crujiente con Función Pizza

PIZZA

Use el primer nivel.

	(°C)	(min)
Tartas	180 - 200	40 - 55
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Flan suizo	170 - 190	45 - 55
Tarta de manzana, cubierta	150 - 170	50 - 60

PIZZA

Precaliente el horno vacío antes de cocinar.

Use el segundo nivel.

	(°C)	(min)
Pizza, base fina	200 - 230	15 - 20
Pizza, base gruesa	180 - 200	20 - 30
Pan sin levadura	230 - 250	10 - 20
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen (tarta flambeada)	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60

11.13 Grill

La grasera debe ir en el primer nivel inferior para recoger la grasa.

Precaliente el horno vacío antes de cocinar.

GRILL				
	(°C)	(min) 1ª cara	(min) 2ª cara	
Redondo al horno	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Solomillo de res	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
Silla de cordero	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pescado entero, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.14 Cocción lenta

Esta función sirve para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras. No se aplica a: aves, cerdo asado grasoo asados en cazuela.Sonda térmica la temperatura no debe ser superior a 65 °C.

1. Dore la carne 1 - 2 minutos por cada lado en una sartén muy caliente.
2. Coloque la carne en la bandeja o directamente sobre la parrilla. Coloque una bandeja debajo de la parrilla para recoger la grasa. Cocine siempre sin tapa cuando utilice esta función.
3. Utilice la Sonda térmica.
4. Seleccione la función: Cocción lenta . Puede ajustar la temperatura del horno entre 80 °C y 150 °C los primeros 10 minutos. El valor predeterminado es 90 °C. Ajuste la temperatura para Sonda térmica.
5. Después de 10 minutos, el horno baja automáticamente la temperatura a 80 °C.

Ajuste la temperatura a 120 °C.			
	(kg)	(min)	
Filetes	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filete de ternera	1 - 1.5	90 - 150	3
Redondo al horno	1 - 1.5	120 - 150	1
Ternera asada	1 - 1.5	120 - 150	1

11.15 Congelados

DESCONGELACIÓN			
	(°C)	(min)	
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
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 al horno	170 - 190	20 - 30	3
Alitas de pollo	190 - 210	20 - 30	2

11.16 Descongelar

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.

Use el primer nivel.

No tape la comida, porque puede prolongar el tiempo de descongelación.

	(kg)	(min) Tiempo de descongelación	(min) Tiempo de descongelación adicional	
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.
carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.

	(kg)	(min) Tiempo de descongelación	(min) Tiempo de descongelación adicional	
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	-

11.17 Conservas y encurtidos

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.

Use el primer nivel.

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 1/2 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).

Ajuste la temperatura a 160 - 170 °C.

FRUTAS SILVESTRES

	(min) Cocer hasta que empiecen a subir burbujas
Fresas / Arándanos / Frambuesas / Uvas espina maduras	35 - 45

FRUTA DE HUESO

	(min) Cocer hasta que empiecen a subir burbujas	(min) Continuar la cocción a 100 °C
Melocotones / Membrillos / Ciruelas	35 - 45	10 - 15

VERDURAS	(min) Cocer hasta que empiecen a subir burbujas	(min) Continuar la cocción a 100 °C
Zanahorias	50 - 60	5 - 10
Pepinos	50 - 60	-
Encurtidos variados	50 - 60	5 - 10
Colinabo / Guisantes / Espárragos	50 - 60	15 - 10

11.18 Secado - Cocción ventil. + resistencia

Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.

Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar, a ser posible durante una noche para terminar el secado.

Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

VERDURAS	(°C)	(h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Ajuste la temperatura a 60 - 70 °C.

FRUTA	(h)
Ciruelas	8 - 10
Albaricoques	8 - 10
Manzanas en rodajas	6 - 8
Peras	6 - 9

11.19 Sonda térmica

AÑOJO	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Poco hecho	Al punto	Muy hecho
Redondo al horno	45	60	70
Lomo	45	60	70

AÑOJO	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Pastel de carne	80	83	86

CERDO	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Jamón / Asado	80	84	88
Chuletas de silla / Lomo de cerdo ahumado / Lomo de cerdo pochado	75	78	82

TERNERA	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Ternera asada	75	80	85
Codillo de ternera	85	88	90

CARNERO / CORDERO	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Pata de carnero	80	85	88
Silla de carnero	75	80	85
Cordero asado / Pata de cordero	65	70	75

CAZA	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Silla de liebre / Silla de corzo	65	70	75
Pata de liebre / Liebre entera / Pierna de corzo	70	75	80

AVES	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Pollo	80	83	86
Pato, medio / entero / Pavo, entero / pechuga	75	80	85
Pato, pechuga	60	65	70

PESCADO (SALMÓN, TRUCHA, PERCA)	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Pescado entero / grande / al vapor / Pescado entero / grande / asado	60	64	68

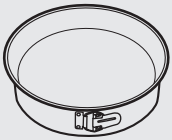
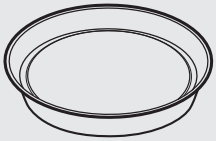
ESTOFADOS - VERDURAS PRECOCINADAS	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Estofado de calabacín / Estofado de brécol / Estofado de hinojo	85	88	91

CAZUELA, SALADA	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Canelones / Lasaña / Gratén de pasta	85	88	91

CAZUELA, DULCE	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Puding de pan blanco con / sin fruta / Arroz con leche con / sin frutas / Pasta dulce	80	85	90

11.20 Horneado húmedo + ventil.. accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

Bandeja para pizza	 Bandeja de hornear	Ramekines	 Molde para base
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

11.21 Horneado húmedo + ventil.

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

Use el tercer nivel.

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

11.22 Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

HORNEADO EN UN SOLO NIVEL. Horneado en moldes

		(°C)	(min)	
Bizcocho sin grasa	Cocción ventil. + resistencia	140 - 150	35 - 50	2
Bizcocho sin grasa	Bóveda + calor inferior	160	35 - 50	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción ventil. + resistencia	160	60 - 90	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Bóveda + calor inferior	180	70 - 90	1

HORNEADO EN UN SOLO NIVEL. Galletas

Use el tercer nivel.

		(°C)	(min)
Mantecados / Masa quebrada	Cocción ventil. + resistencia	140	25 - 40
Mantecados / Masa quebrada, precaliente el horno vacío	Bóveda + calor inferior	160	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción ventil. + resistencia	150	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Bóveda + calor inferior	170	20 - 30

HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas					
		(°C)	(min)	2 posiciones	3 posiciones
Mantecados / Masa quebrada	Cocción ventil. + resistencia	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción ventil. + resistencia	150	23 - 40	1 / 4	-

GRILL			
Precaliente el horno vacío 5 minutos.			
Grill con la temperatura ajustada al máximo.			
		(min)	
Tostadas	Grill	1 - 3	5
Bistec de vaca, dar la vuelta a media cocción	Grill	24 - 30	4

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores	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.
	Elimine las manchas resistentes con limpiadores especiales para hornos.

Uso diario	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.
	Seque el interior con un paño suave después de cada uso.

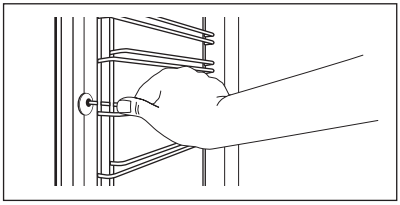
Accesorios	Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro. No lave los accesorios en el lavavajillas.
	No limpie los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas.

12.2 Cómo quitar: carriles de apoyo

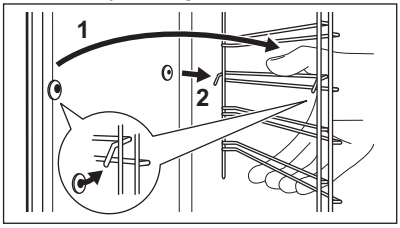
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo .

PRECAUCIÓN!
Tenga precaución al retirar los carriles de apoyo.

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



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

12.3 Pirólisis

PRECAUCIÓN!
Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que la función: Pirólisis. El aparato podría dañarse.

La limpieza no puede comenzar:

- si no se retira la sonda térmica.
- si la puerta del horno no está cerrada.

1. Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles.
2. Limpie la cavidad del horno con agua tibia y un detergente suave.Limpie el cristal interior de la puerta con agua tibia y un paño suave..
3. Encienda el horno.
4. Entre en el menú y seleccione la función: Pirólisis. Pulse OK.
5. Ajuste la duración de la limpieza:

Opción	Descripción
Ligero	Para una limpieza ligera: 1 h.
Normal	Para una limpieza estándar: 1 h 30 min.
Intensivo	Para una limpieza completa: 3 h.

6. Pulse OK.

Cuando empiece la limpieza, se bloqueará la puerta del horno y la lámpara no funcionará.
Para detener la limpieza antes de que termine, apague el horno.

ADVERTENCIA!
Cuando la limpieza pirolítica termina, el horno está muy caliente. Existe riesgo de quemaduras.

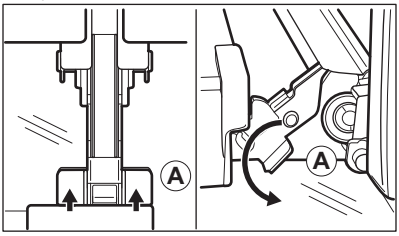
La puerta permanece cerrada y algunas de las funciones del horno no están disponibles después de la limpieza hasta que la temperatura en el horno disminuye.

12.4 Extracción e instalación de la puerta

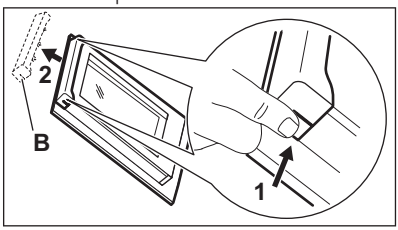
Es posible retirar la puerta del horno y el panel los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.

ADVERTENCIA!
Tenga en cuenta que la puerta pesa mucho.

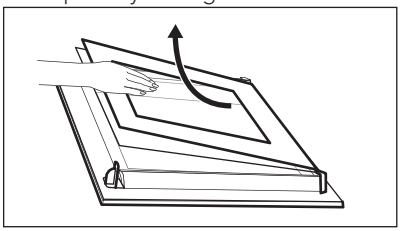
1. Abra la puerta completamente.
2. Presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



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.

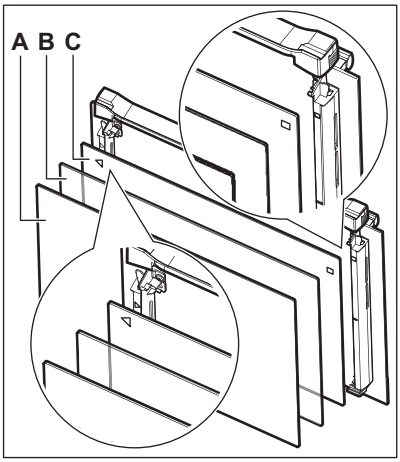


9. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.

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.

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

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (C, B y A) en el orden correcto. Primero, inserte el panel C, que tiene impreso un cuadrado en el lado izquierdo y un triángulo en el derecho. También encontrará estos símbolo estampados en el marco de la puerta. El símbolo triangular del cristal debe coincidir con el triángulo del marco de la puerta, y el símbolo cuadrado debe coincidir con el cuadrado. Después de eso, inserte los otros dos paneles de cristal.



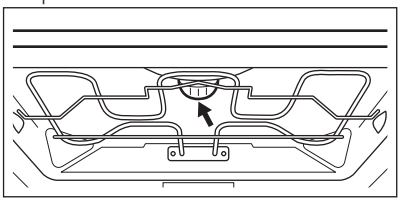
12.5 Cómo cambiar: Bombilla

ADVERTENCIA!
Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.
2. Desconecte el horno de la red.
3. Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

La bombilla superior

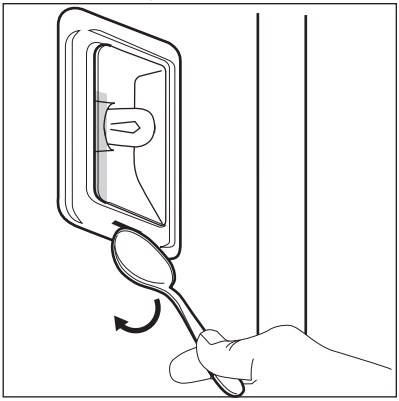
1. Gire la tapa de cristal de la lámpara para extraerla.



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

La lámpara lateral

1. Retire el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
2. Utilice un objeto estrecho y sin punta (por ejemplo, una cucharilla) para retirar la tapa de cristal.



3. Limpie la tapa de cristal.
4. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
5. Coloque la tapa de cristal.
6. Coloque el carril de apoyo izquierdo.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
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.
La pantalla muestra F111.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.

Problema	Posible causa	Solución
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra **"Demo"**.	El modo de demostración está activado.	Consulte "Ajustes básicos" en el capítulo "Uso diario".

13.2 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.)	.....

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto y Hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BPE742320B BPE742320M BPK742320M BPK74232SM
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad

Volumen	71 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	BPE742320M	37.0 kg
	BPK742320B	37.0 kg
	BPK742320M	38.0 kg
	BPK74232SM	37.0 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

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

14.2 Ahorro de energía

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

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 utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

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

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. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

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.

Horneado húmedo + ventil.
Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♲. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.aeg.com/shop

867353859-A-402019

AEG