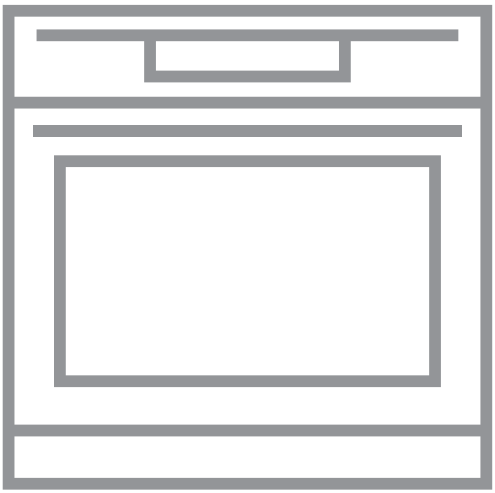
BPE748380M

ES **Manual de instrucciones**
Horno

USER MANUAL



AEG

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. Visite nuestro sitio web para:



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



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.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....5
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables.....5
1.2 Seguridad general.....5
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....7
2.1 Instalación.....7
2.2 Conexión eléctrica.....8
2.3 Uso.....8
2.4 Mantenimiento y limpieza.....9
2.5 Limpieza Pirolítica.....9
2.6 Luces interiores.....10
2.7 Asistencia.....10
2.8 Eliminación.....10
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....12
3.1 Descripción general.....12
3.2 Accesorios.....12
4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO.....14
4.1 Panel de control.....14
4.2 Pantalla.....14
5. ANTES DEL PRIMER USO.....17
5.1 Limpieza inicial 17
5.2 Primera conexión.....17
5.3 Conexión inalámbrica.....17
5.4 Precalentamiento inicial.....18
6. USO DIARIO.....19
6.1 Cómo configurar: Funciones de cocción.....19
6.2 Cómo configurar: Cocción asistida.....19
6.3 Funciones de cocción.....20
6.4 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....22
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....23
7.1 Descripción de las funciones del reloj.....23
7.2 Cómo configurar: Funciones del reloj.....23
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....26
8.1 Inserción de accesorios.....26
8.2 Utilización de los carriles telescópicos.....26
8.3 Sonda térmica.....27
9. FUNCIONES ADICIONALES.....30
9.1 Cómo guardar:Favoritos.....30
9.2 Tecla de Bloqueo.....30
9.3 Desconexión automática.....30
9.4 Ventilador de enfriamiento.....31
10. CONSEJOS.....32
10.1 Recomendaciones de cocción.....32
10.2 Horneado húmedo + ventilador.....32
10.3 Horneado húmedo + ventilador. accesorios recomendados.....33

CONTENIDO

10.4 Tablas de cocción para organismos de control..... 33
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... 36
11.1 Notas sobre la limpieza..... 36
11.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas 36
11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica..... 37
11.4 Aviso De Limpieza..... 38
11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta..... 38
11.6 Cómo cambiar: Bombilla.....39
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... 41
12.1 Qué hacer si..... 41
12.2 Cómo administrar: Códigos de error.....42
12.3 Datos de servicio..... 43
13. EFICACIA ENERGÉTICA..... 44
13.1 Información del producto y Hoja de información del producto*..... 44
13.2 Ahorro de energía.....44
14. ESTRUCTURA DEL MENÚ..... 46
14.1 Menú.....46
14.2 Submenú para: Limpieza.....46
14.3 Submenú para: Opciones..... 46
14.4 Submenú para: Conexiones..... 47
14.5 Submenú para: Configuración..... 47
14.6 Submenú para: Asistencia.....48
15. ¡ES MUY FÁCIL!..... 49
16. TOME UN ATAJO..... 51

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. Hay que mantener alejados del producto a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato y dispositivos móviles con My AEG Kitchen.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles se calientan 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.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de conformidad con las reglas de cableado.
- 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
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 sin enchufe ni cable de alimentación.

2.3 Uso

⚠ 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.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.

⚠ ADVERTENCIA!
Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el 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, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente 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.

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.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- 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.

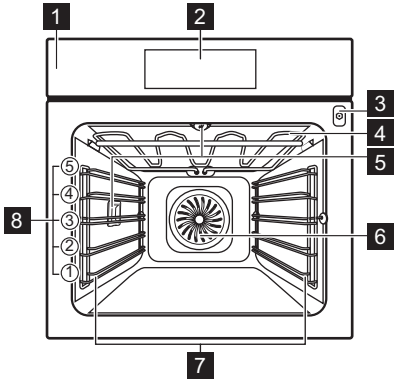
2.8 Eliminación

⚠ **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 las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

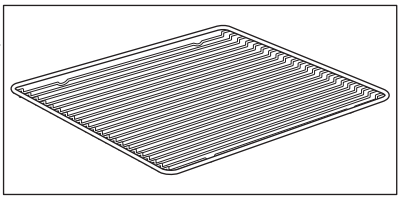
3.1 Descripción general



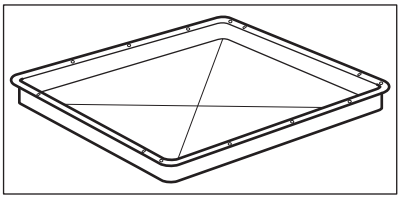
1. Panel de control
2. Pantalla
3. Toma de la sonda térmica
4. Elemento calentador
5. Bombilla
6. Ventilador
7. Carril de apoyo, extraíble
8. Niveles para las rejillas

3.2 Accesorios

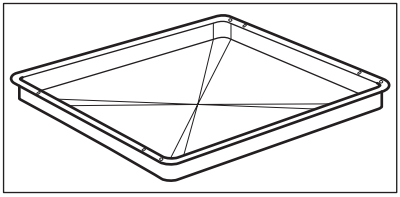
Parrilla
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.



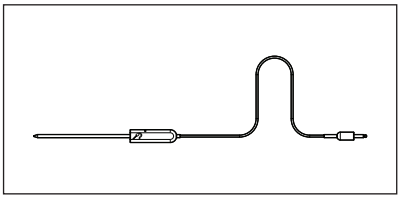
Bandeja
Para bizcochos y galletas.



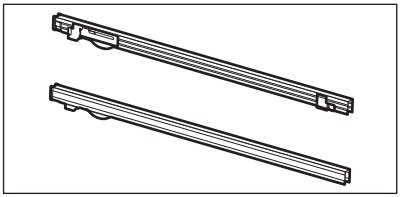
Bandeja honda
Para hornear y asar o como bandeja grasera.



Sonda térmica
Para medir la temperatura interior de los alimentos.

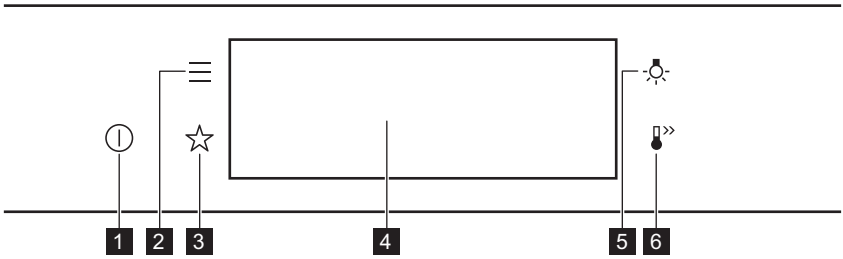


Carriles telescópicos
Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.



4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

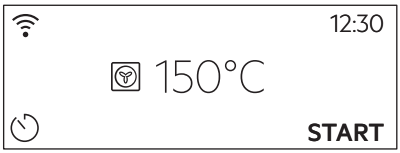
4.1 Panel de control

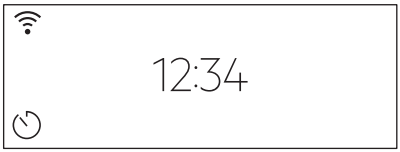
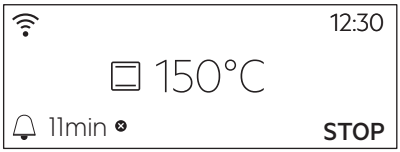
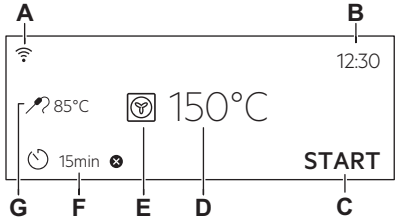


1	On / Apagado	Mantenga pulsado para encender y apagar el horno.
2	Menú	Enumera las funciones del horno.
3	Favoritos	Enumera los ajustes favoritos.
4	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del horno.
5	Interruptor de la bombilla	Conecta y desconecta la luz.
6	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

		
Pulse	**Mover**	**Mantener pulsado**
Tocar la superficie con la punta de los dedos.	Deslizar la punta del dedo sobre la superficie.	Tocar la superficie durante 3 segundos.

4.2 Pantalla

	Después de encenderse, la pantalla muestra la pantalla principal con la función de cocción y la temperatura predeterminada.

	Si no utiliza el horno durante 2 minutos, la pantalla pasa al modo de espera.
	Al cocinar, la pantalla muestra las funciones ajustadas y otras opciones disponibles.
	La pantalla con el máximo número de funciones ajustadas. A. Wi-Fi B. Hora actual C. INICIO/PARADA D. Temperatura E. Funciones de cocción F. Temporizador G. Sonda térmica (solo modelos seleccionados)

Indicadores de pantalla				
Indicadores básicos - para navegar en la pantalla.				
°C Para ajustar la temperatura.	OK Para confirmar la selección o el ajuste.	〈 Para retroceder un nivel en el menú.	Para deshacer la última acción.	Para activar y desactivar las opciones.
Indicadores de función Alarma acústica - cuando finaliza el tiempo de cocción ajustado, suena la señal.				
La función está activada.		STOP La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.		La alarma acústica está apagada.
Indicadores de temporizador				

Indicadores de pantalla	
Para ajustar la función: Inicio retardado.	Para cancelar el ajuste.
Indicador Wi-Fi- El horno se puede conectar a wifi.	
La conexión Wi-Fi está activada.	

5. ANTES DEL PRIMER USO

⚠ ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

		
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**
Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.	Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.	Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

5.2 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión.
Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tonos de botones, Volumen del timbre, Hora actual.

5.3 Conexión inalámbrica

Para conectar el horno necesita:
- Red inalámbrica con la conexión a Internet.
- Dispositivo móvil conectado a su red inalámbrica.

Descargue la aplicación móvil y siga las instrucciones para los siguientes pasos.

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Pulse: ☰. Seleccione: Ajustes / Conexiones.
Paso 3	⬬ - deslice o presione para activar: Wi-Fi.
Paso 4	El módulo inalámbrico del horno arranca en 90 segundos.

Tome un atajo



Frecuencia	2.4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200mW)
Módulo Wi-Fi	NIU5-50	

Frecuencia Bluetooth	2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	LE: DSSS
Potencia máx	EIRP < 4 dBm (5 mW)

Estados miembros de la UE cubiertos por la disposición de la Directiva 2014/53/UE: Bélgica, Bulgaria, República Checa, Dinamarca, Alemania, Estonia, Irlanda, Grecia, España, Francia, Croacia, Italia, Chipre, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Hungría, Malta, Países Bajos, Austria, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovenia, Eslovaquia, Finlandia, Suecia, Noruega, Suiza, Reino Unido, Turquía.

5.4 Precalentamiento inicial

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.	
Paso 1	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 1 hora.
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 15 minutos.
ⓘ El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.	

6. USO DIARIO

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

6.1 Cómo configurar: Funciones de cocción

Paso 1	Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción predeterminada.
Paso 2	Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.
Paso 3	Seleccione la función de cocción y pulse: OK. La pantalla muestra el ajuste de temperatura.
Paso 4	Ajuste la temperatura y pulse: OK.
Paso 5	Pulse: START . Sonda térmica - puede conectar la sonda en cualquier momento antes o durante la cocción.
STOP - pulse para desactivar la función de cocción.	
Paso 6	Apague el horno.

Tome un atajo



6.2 Cómo configurar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar el tiempo y la temperatura.
Para algunos de los platos, también puede cocinar con:
- Peso automático
- Sonda térmica

El grado hasta el que se cocina un plato:
- Poco hecho o Menos
- Medio
- Muy hecho o Más

Paso 1	Pulse : ☰.
Paso 2	Pulse : ✕. Introduzca: Cocción asistida.

Paso 3	Elija un tipo de plato o comida.
Paso 4	Pulse : START .

Tome un atajo



6.3 Funciones de cocción

Funciones de cocción estándar

Función de cocción	Aplicación
Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
Grill Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.
Aire caliente	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente
Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.

Función de cocción	Aplicación
 **Congelados**	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 **Horneado de 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.
 **Leudar masas**	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.

Funciones de cocción especiales

Función de cocción	Aplicación
 **Horneado húmedo + ventilador**	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo “Uso diario”, Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.
 **Descongelar**	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.
 **Cocción lenta**	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 **Gratinar**	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para hacer gratenes y dorar.
 **Mantener caliente**	Para mantener calientes los alimentos.

Función de cocción	Aplicación
 **Calientaplatos**	Para precalentar platos antes de servir.
 **Conservar**	Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).
 **Desecar alimentos**	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.

6.4 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de categoría de eficiencia energética y ecodiseño según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.
La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y que el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.
Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.
Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Descripción de las funciones del reloj

función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para programar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min.
Acción final	Para ajustar cuándo termina de contar el temporizador.
Inicio retardado	Para retrasar el inicio y/o el fin de la cocción.
Tiempo adicional	Para prolongar el tiempo de cocción.
Avisador	Para configurar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.

7.2 Cómo configurar: Funciones del reloj

Cómo ajustar el reloj	
Paso 1	Pulse: Hora actual.
Paso 2	Ajuste el tiempo deseado. Pulse: OK.

Cómo programar el tiempo de cocción	
Paso 1	Elija una función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse: ⏲.
Paso 3	Ajuste el tiempo deseado. Pulse: OK.

Tome un atajo



Cómo elegir la opción de final	
Paso 1	Elija la función de cocción y la temperatura.

Cómo elegir la opción de final	
Paso 2	Pulse: ⏲.
Paso 3	Ajuste el tiempo de cocción.
Paso 4	Pulse: ● ● ●.
Paso 5	Pulse: Acción final.
Paso 6	Elija el que prefiera: Acción final.
Paso 7	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo retrasar el inicio de la cocción	
Paso 1	Ajuste la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse: ⏲.
Paso 3	Ajuste el tiempo de cocción.
Paso 4	Pulse: ● ● ●.
Paso 5	Pulse: Inicio retardado.
Paso 6	Elija el valor.
Paso 7	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo prolongar el tiempo de cocción
Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.
Pulse **+1min** para prolongar el tiempo de cocción.

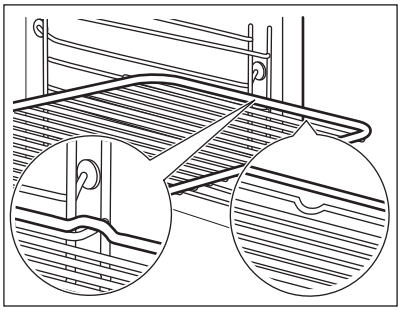
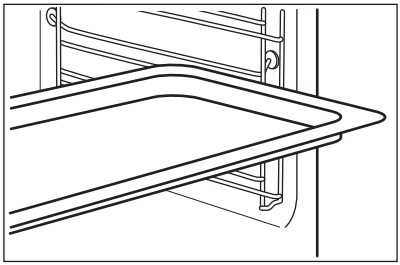
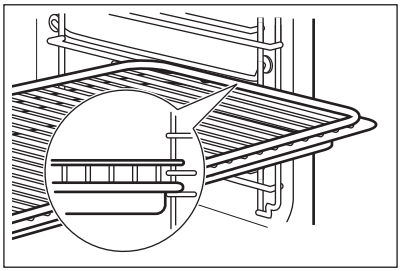
Cómo cambiar los ajustes del temporizador	
Paso 1	Pulse: ⏲.

Cómo cambiar los ajustes del temporizador	
Paso 2	Ajuste el valor del temporizador.
Paso 3	Pulse: OK.
Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.	

8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

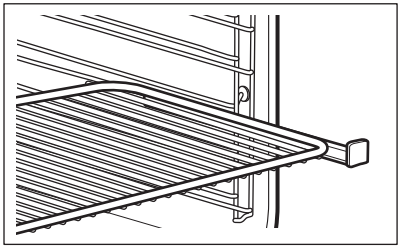
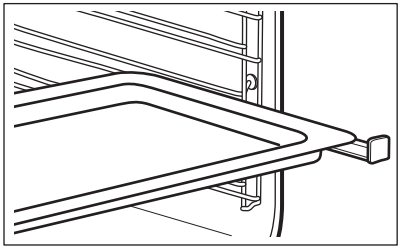
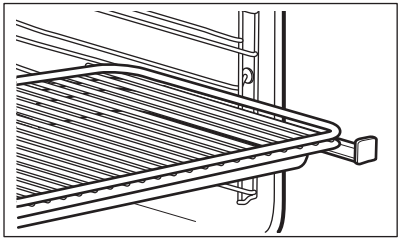
8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta 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.

Parrilla: Inserte la parrilla entre las guías del carril .	
Bandeja /Bandeja honda: Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.	
Parrilla, Bandeja /Bandeja honda: Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.	

8.2 Utilización de los carriles telescópicos

No lubrique los carriles telescópicos.
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

Parrilla: Coloque la rejilla sobre los carriles telescópicos.	
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.	

8.3 Sonda térmica

Sonda térmica mide la temperatura interior de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

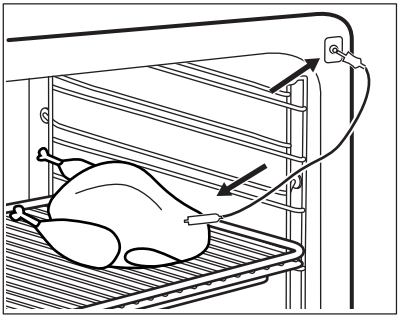
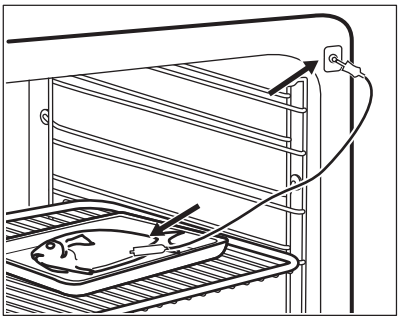
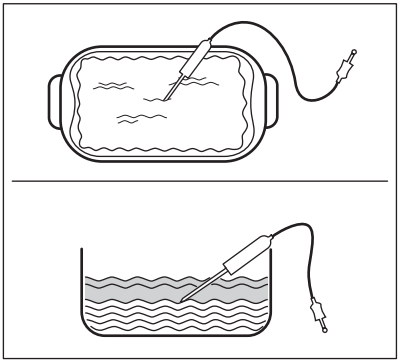
Se deben ajustar dos temperaturas:	
°C La temperatura del horno: mínimo 120 °C.	La temperatura interna.

Para obtener mejores resultados de cocción:		
Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	No debe utilizarse para platos líquidos.	Durante la cocción debe permanecer en el plato.

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

Instrucciones de uso: Sonda térmica

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Programe una función de cocción y, si fuera necesario, la temperatura del horno.
Paso 3	Inserte: Sonda térmica.

Carne, aves y pescado	**Estofado**
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.  	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. Cubra la sonda térmica con el resto de los ingredientes. 

Paso 4	Coloque la sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.
Paso 5	- pulse para fijar la temperatura interna de la sonda.

Paso 6	● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida: • Alarma acústica - cuando los alimentos alcanzan la temperatura central, la señal suena. • Alarma acústica y dejar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura central, la señal suena y el horno para.
Paso 7	Seleccione la opción y pulse varias veces: OK para ir a la pantalla principal.
Paso 8	Pulse : START . Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Puede elegir parar o continuar la cocción para asegurarse de que la comida esté bien hecha.
Paso 9	Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque el plato del horno. ⚠ **ADVERTENCIA!** Hay riesgo de quemaduras porque la sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

Tome un atajo



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Cómo guardar:Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Seleccione los ajustes preferidos.
Paso 3	Pulse: ☰. Seleccione: Favoritos.
Paso 4	Seleccione: Guardar los ajustes actuales.
Paso 5	Pulse **+** para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse OK.
↩ - pulse para restablecer el ajuste. ⊗ - pulse para cancelar el ajuste.	

9.2 Tecla de Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Seleccione una función de cocción.
Paso 3	☆, 🌡» - pulse al mismo tiempo para activar la función.
Para desactivar la función, repita el paso 3.	

9.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva 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 desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica,Hora de fin, Cocción lenta.

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.

10.1 Recomendaciones de cocción

ⓘ

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.
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.
Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del horno.

10.2 Horneado húmedo + ventilador

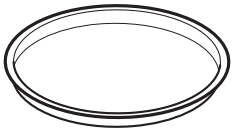
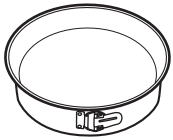
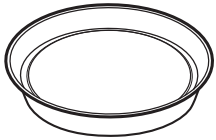
Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	15 - 25
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30

		(°C)		(min)
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25

10.3 Horneado húmedo + ventilador. 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

10.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

HORNEADO EN UN NIVEL. Horneado en moldes				
		(°C)	(min)	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	140 - 150	35 - 50	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	35 - 50	2

HORNEADO EN UN NIVEL. Horneado en moldes

		(°C)	(min)	
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	60 - 90	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	70 - 90	1

HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas

Use el tercer nivel.

		(°C)	(min)
Mantecados / Masa quebrada	Aire caliente	140	25 - 40
Mantecados / Masa quebrada, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	160	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30

HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas

		(°C)	(min)	
Mantecados / Masa quebrada	Aire caliente	140	25 - 45	1 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	23 - 40	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	35 - 50	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

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

11.1 Notas sobre la limpieza

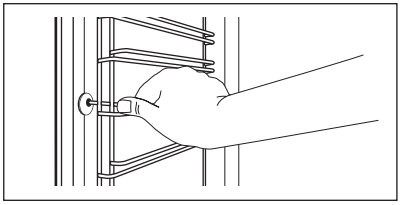
 **Agentes limpiadores**	Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.
	Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
	Limpie las manchas con un detergente suave.

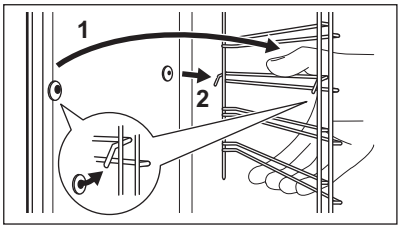
 **Uso diario**	Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
	No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.

 **Accesorios**	Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas
	No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

11.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	

Paso 3	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared lateral y sáquelo.	
Paso 4	Coloque los carriles apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben estar orientados hacia la parte frontal.	

11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con limpieza pirolítica

⚠ **ADVERTENCIA!**
Existe riesgo de quemaduras.

⚠ **PRECAUCIÓN!**
Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

Antes de proceder a la limpieza pirolítica:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.	Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.

Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**
Encienda el horno.	Pulse: ☰ / Limpieza.	Seleccionar el modo de limpieza.
Opción	**Modo de limpieza**	**Duración**
Rápido	Limpieza ligera	1 h
Normal	Limpieza normal	1 h 30 min
Intensivo	Limpieza a fondo	3 h

ⓘ Cuando comienza la limpieza, la bombilla se apaga y el ventilador de refrigeración funciona a velocidad más alta.

STOP - pulse para parar la limpieza antes de que termine. No utilice el horno hasta que el símbolo de bloqueo de puerta desaparezca de la pantalla.

Cuando termina la limpieza:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.

11.4 Aviso De Limpieza

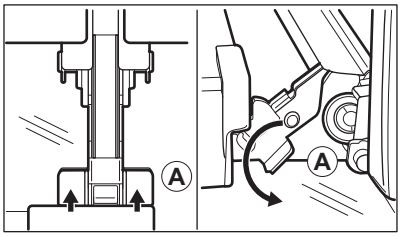
Cuando aparece el avisador, es necesaria una limpieza.
Use la función: Limpieza Pirolítica.

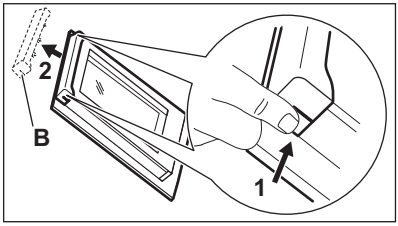
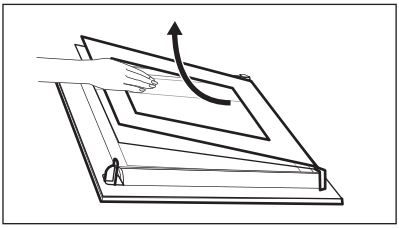
11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

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

⚠ **ADVERTENCIA!**
La puerta es pesada.

⚠ **PRECAUCIÓN!**
Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

Paso 1	Abra la puerta por completo.	
Paso 2	Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.	
Paso 3	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70º). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.	

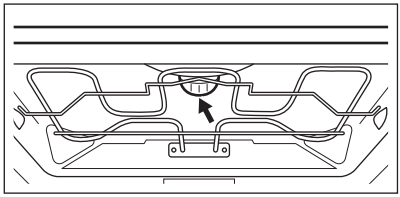
<table>
<tr><td>Paso 4</td><td>Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.</td><td rowspan="3">
</td></tr>
<tr><td>Paso 5</td><td>Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.</td></tr>
<tr><td>Paso 6</td><td>Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.</td></tr>
<tr><td>Paso 7</td><td>Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Paso 8</td><td>Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.</td></tr>
<tr><td>Paso 9</td><td colspan="2">Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.</td></tr>
</table>

11.6 Cómo cambiar: Bombilla

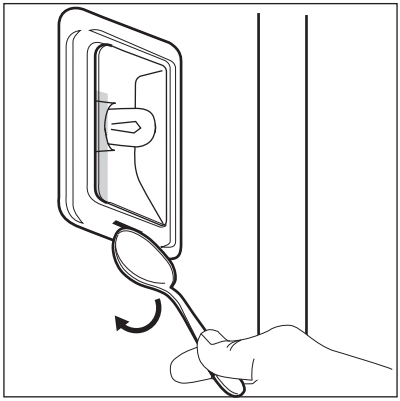
⚠ **ADVERTENCIA!**
Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.	
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
Paso 4	Coloque la tapa de cristal.	

Bombilla de luz lateral

Paso 1	Retire el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.	
Paso 2	Utilice un objeto estrecho y sin punta (por ejemplo, una cucharilla) para retirar la tapa de cristal.	
Paso 3	Limpie la tapa de cristal.	
Paso 4	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
Paso 5	Coloque la tapa de cristal.	
Paso 6	Coloque el carril de apoyo izquierdo.	

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

El horno no se enciende o no se calienta	
Posible causa	**Solución**
El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el horno se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
El reloj no está en hora.	Ajuste el reloj, para más detalles consulte el capítulo, "Funciones del reloj", Cómo ajustar: Funciones del reloj.
La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
El bloqueo de seguridad del horno está activado.	Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.

Hay que cambiar componentes.	
Descripción	**Solución**
La bombilla se ha fundido.	Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

Problemas con la señal Wi-Fi	
Posible causa	**Solución**
Problema con la señal de la red inalámbrica.	Compruebe su red inalámbrica y el router. Reinicie el router.
Nuevo router instalado o configuración del router modificada.	Para configurar el horno y el dispositivo móvil de nuevo, consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
La señal de la red inalámbrica es débil.	Acerque el router lo máximo posible al horno.
La señal inalámbrica está perturbada por un microondas colocado cerca del horno.	Apague el microondas.

12.2 Cómo administrar: Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error.
En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.

Código y descripción	**Solución**
C2 - la Sonda térmica está en la cavidad del horno durante la Limpieza Pirolítica.	Saque la Sonda térmica.
C3: la puerta no está completamente cerrada durante la Limpieza Pirolítica.	Cierre la puerta
F111 - la Sonda térmica no está introducida correctamente en la toma.	Conecte completamente la Sonda térmica en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F601: hay un problema con la señal Wi-Fi.	Compruebe su conexión de red. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
F604 - la primera conexión a Wi-Fi ha fallado.	Apague y encienda el horno y vuelva a intentarlo. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.

Código y descripción	Solución
F908: el sistema del horno no puede conectarse con el panel de mandos.	Apague y vuelva a encender el horno.

Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado. Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del horno continuarán funcionando como de costumbre.

Código y descripción	Solución
F602, F603 - el Wi-Fi no está disponible.	Apague y vuelva a encender el horno.

12.3 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 Información del producto y Hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BPE748380M 944188376
Índice de eficiencia energética	61.2
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	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	71 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	36.5 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.

13.2 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 cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno 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 + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando se usa esta función, la bombilla se desactiva automáticamente tras 30 segundos. Puede volver a activar la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

Pulse ☰ para abrir Menú.

Elemento del menú		Aplicación
Cocción asistida		Enumera los programas automáticos.
Limpieza		Enumera los programas de limpieza.
Favoritos		Enumera los ajustes favoritos.
Opciones		Para programar la configuración del horno.
Ajustes	Conexiones	Para establecer la configuración de la red.
	Configuración	Para programar la configuración del horno.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

14.2 Submenú para: Limpieza

Submenú	Aplicación
Rápido	Duración: 1 h.
Normal	Duración: 1 h 30 min.
Intensivo	Duración: 3 h.

14.3 Submenú para: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Activa y desactiva la lámpara.

Submenú	Aplicación
Bloqueo seguridad	Evita la activación accidental del horno. Con esta opción activada, en la pantalla aparece "Bloqueo de seguridad" cuando se enciende el horno. Para activar el uso del horno, seleccione las letras del código en orden alfabético. Cuando el Bloqueo seguridad está activado y el horno está apagado, la puerta del horno está bloqueada.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del horno.
Aviso De Limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Indicación tiempo	Activa y desactiva el reloj.
Reloj digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

14.4 Submenú para: Conexiones

Submenú	Descripción
Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.
Funcionamiento remoto	Para activar y desactivar el control remoto. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Funcionamiento remoto auto	Para iniciar el funcionamiento remoto automáticamente después de pulsar INICIO. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Red	Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal de: Wi-Fi.
Borrar esta red	Para desactivar la conexión automática de la red actual con el equipo.

14.5 Submenú para: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Ajusta el idioma del horno.

Submenú	Descripción
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tonos de botones	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ⓘ.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Hora actual	Ajusta la hora y la fecha actuales.

14.6 Submenú para: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo de demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

15. ¡ES MUY FÁCIL!

Antes del primer uso, debe ajustar:				
Idioma	Brillo de la pantalla	Tonos de botones	Volumen del timbre	Hora actual

Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:						
⏻ On / Apagado	☰ Menú	☆ Favoritos	Wi-Fi	Temporizador	Sonda térmica	START / STOP

Empiece a usar el horno				
Inicio rápido	Encienda el horno y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo predeterminados de la función.	**Paso 1**	**Paso 2**	**Paso 3**
		Mantenga pulsada: ⏻.	▭ ... - seleccione la función preferida.	Pulse: START .
Apagado rápido	Apague el horno, cualquier pantalla o mensaje en cualquier momento.	⏻ - pulse y mantenga pulsado hasta que el horno se apague.		

Empezar a cocinar				
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**	**Paso 4**	**Paso 5**
⏻ - pulse para encender el horno.	▭ ... - seleccione la función de cocción.	℃ - ajuste la temperatura.	OK - pulse para confirmar.	START - pulse para iniciar la cocción.

Aprenda a cocinar rápidamente
Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes predeterminados:

Aprenda a cocinar rápidamente			
Cocción asistida	**Paso 1**	**Paso 2**	**Paso 3**
	Pulse: ☰.	Pulse: ✕ Cocción asistida.	Elija el plato.

Utilice funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción	
Asistente de acabado 10% Use el asistente de acabado 10% para añadir tiempo extra cuando queda el 10% del tiempo de cocción.	Para prolongar el tiempo de cocción pulse **+1min**.

16. TOME UN ATAJO

Aquí puedes ver todos los atajos útiles. También puede encontrarlos en los capítulos específicos del manual del usuario.

Conexión inalámbrica



Cómo configurar: Funciones de cocción



Cómo configurar: Cocción asistida



Cómo configurar: Tiempo de cocción



Instrucciones para retrasar: Inicio y fin de la cocción



Instrucciones para cancelar: Ajuste de temporizador



Instrucciones de uso: Sonda térmica



17. 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



867361158-C-402020

CE