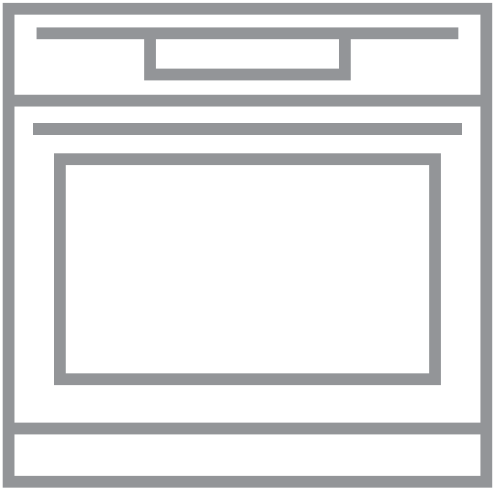
BPE546120M
BPK546120M

ES **Manual de instrucciones**
Horno

USER MANUAL



AEG

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....2
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....8
4. PANEL DE MANDOS....9
5. ANTES DEL PRIMER USO....9
6. USO DIARIO....10
7. FUNCIONES DEL RELOJ....12
8. USO DE LOS ACCESORIOS....14
9. FUNCIONES ADICIONALES....18
10. CONSEJOS....19
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....37
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....40
13. EFICACIA ENERGÉTICA....42

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.

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.
- 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.
- 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)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) 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	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560 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 25 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

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 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.

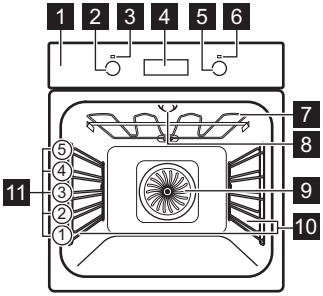
2.8 Eliminación

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

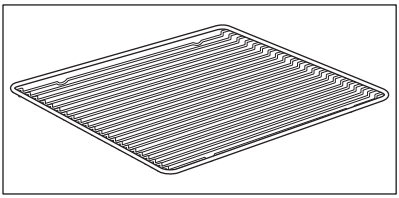
3.1 Descripción general



1 Panel de control
2 Mando de las funciones de cocción
3 Piloto/símbolo de alimentación
4 Pantalla
5 Mando de en control (de la temperatura)
6 Indicador/símbolo de temperatura
7 Resistencia
8 Bombilla
9 Ventilador
10 Carril lateral, extraíble
11 Posiciones de los estantes

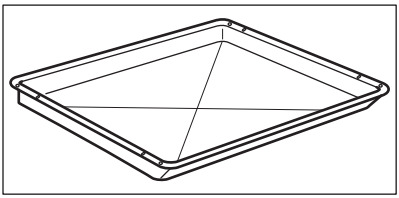
3.2 Accesorios

Parrilla



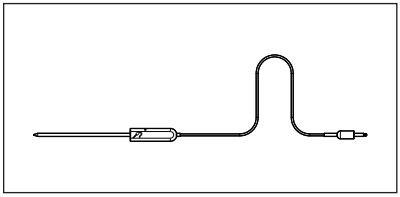
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja combi



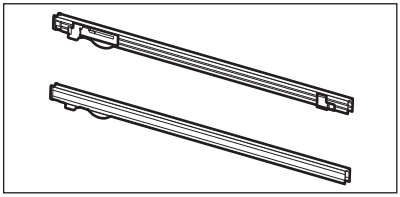
Para bizcochos y galletas. Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

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

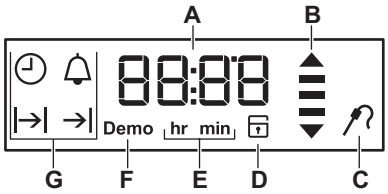
4.1 Mandos escamoteables

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

4.2 Sensores / botones

3sec	Para ajustar el AVISADOR. Manténgalo pulsado durante más de 3 segundos para activar o desactivar la bombilla del horno.
	Para ajustar una función de reloj.
°C	Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si procede). Utilice únicamente si está activada una función de cocción.

4.3 Pantalla



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

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

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 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: Función de cocción

Paso 1	Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
Paso 2	Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.
Paso 3	Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno.

6.2 Calentamiento rápido

El calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.

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

1. Gire el mando de las funciones del horno para seleccionar el calentamiento rápido.
2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura.

Cuando el aparato alcanza la temperatura programada suena la señal.

3. Ajuste una función del horno.

6.3 Indicador de calentamiento

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

6.4 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
0 Posición de apagado	El horno está apagado.
Calentamiento rápido	Para reducir el tiempo de calentamiento.

Función de cocción	Aplicación
Aire caliente	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 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.
Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
Descongelar	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.
Horneado húmedo + ventil.	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 + ventil..

Función de cocción	Aplicación
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.
Pirólisis	Para activar la limpieza pirolítica del horno.

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

6.5 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

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 + ventil.. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Tabla de funciones del reloj

función de reloj	Aplicación
Hora	Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora solo cuando el horno está apagado.
Duración	Para programar la duración de la cocción. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
Hora de fin	Para seleccionar la hora de apagado del horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
Tiempo de retardo	Combinación de funciones: Duración, Hora de fin.
Avisador	Para programar la cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Avisador - se puede ajustar en cualquier momento, incluso si el horno está apagado.

7.2 Cómo configurar: Hora actual

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: **hr**, **12:00**. **12** - parpadea.

Paso 1	Gire el mando de la temperatura para configurar la hora.
Paso 2	- pulse para confirmar. En la pantalla aparece la hora fijada y: **min**. **00** - parpadea.
Paso 3	Gire el mando de la temperatura para configurar los minutos.
Paso 4	- pulse para confirmar. La pantalla muestra el tiempo ajustado.
- pulse repetidamente para cambiar la hora del día. - parpadea en la pantalla.	

7.3 Cómo configurar la función: Duración

Paso 1	Seleccione una función de cocción.
Paso 2	- pulse repetidamente. - empieza a parpadear.

Paso 3	Gire el mando de control para ajustar los minutos. ⏲ - pulse para confirmar.
Paso 4	Gire el mando de la temperatura para configurar la hora. ⏲ - pulse para confirmar. Cuando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2 minutos. El horno se apaga automáticamente.
Paso 5	Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
Paso 6	Gire los mandos a la posición de apagado.

7.4 Cómo configurar la función: Hora de fin

Paso 1	Seleccione una función de cocción.
Paso 2	⏲ - pulse repetidamente. →| - empieza a parpadear.
Paso 3	Gire el mando de la temperatura para configurar la hora. ⏲ - pulse para confirmar.
Paso 4	Gire el mando de la temperatura para configurar los minutos. ⏲ - pulse para confirmar. A la hora de fin programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos. La hora seleccionada parpadea en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.
Paso 5	Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
Paso 6	Gire los mandos a la posición de apagado.

7.5 Cómo configurar la función: Tiempo de retardo

Paso 1	Seleccione una función de cocción.
Paso 2	⏲ - pulse repetidamente. |→| - empieza a parpadear.
Paso 3	Gire el mando del temperatura para seleccionar los minutos de la función: Duración. Pulse: ⏲.
Paso 4	Gire el mando del temperatura para seleccionar la hora de la función: Duración. Pulse: ⏲. La pantalla muestra: →|.

Paso 5	Gire el mando del temperatura para seleccionar la hora de la función: Hora de fin. Pulse: ⏲.
Paso 6	Gire el mando del temperatura para seleccionar los minutos de la función: Hora de fin. Pulse: ⏲.
La pantalla muestra: la temperatura ajustada, |→|, →|. El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de Duración seleccionado y se detiene a la hora de Fin. A la hora de Fin programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos. La hora seleccionada parpadea en la pantalla. El horno se apaga.	
Paso 7	Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
Paso 8	Gire los mandos a la posición de apagado.

7.6 Cómo configurar la función: Avisador

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

Paso 1	🔔 ☼-3sec - pulse repetidamente. 🔔, **00** - intermitente.
Paso 2	Gire el mando de la temperatura para ajustar los segundos y después los minutos. Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, **hr** parpadea.
Paso 3	Ajuste las horas. Avisador - empieza automáticamente tras 5 segundos. Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
Paso 4	Cuando termine el tiempo programado, sonará una señal acústica durante 2 minutos. **00:00**, 🔔 - intermitente. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

8. USO DE LOS ACCESORIOS

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

8.1 Sonda térmica

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

Ajuste 2 temperaturas:

- la temperatura del horno: mínimo 120 °C.
- la temperatura interna del alimento.

Para obtener mejores resultados de cocción:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- Sonda térmica - no debe utilizarse para platos líquidos.

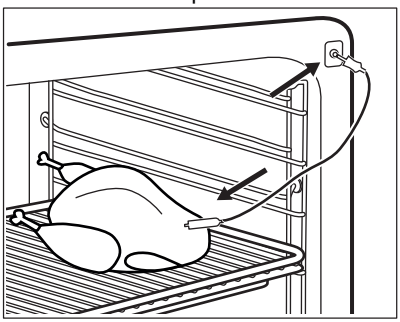
- Sonda térmica - durante la cocción debe permanecer en el plato.

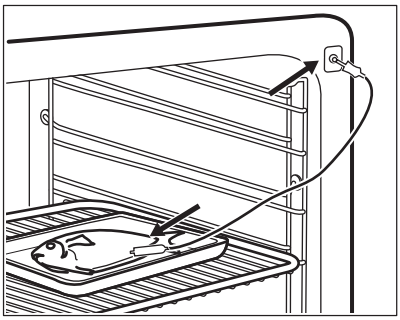
Es necesario ajustar de nuevo la temperatura interna cada vez que introduzca la sonda térmica en la toma. No se puede seleccionar la duración ni la hora de finalización.

El aparato calcula el tiempo de preparación aproximado, puede variar durante la cocción.

Categorías de alimento: carne, aves y pescado

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





La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica.

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

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

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

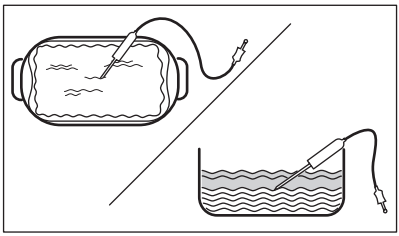
La nueva temperatura interior predeterminada se muestra en el siguiente uso de la sonda térmica. Cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna programada, ésta y parpadean. Se emite una señal acústica durante 2 minutos.

5. Pulse cualquier botón o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
6. Desenchufe el sensor de temperatura interna de la toma y saque el plato del aparato.

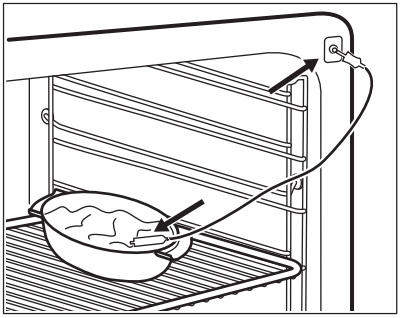
ADVERTENCIA!
Hay riesgo de quemaduras porque la sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del plato.

Categoría de alimento: estofado

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



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



La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica.

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

La nueva temperatura interior predeterminada se muestra en el siguiente uso de la sonda térmica. Cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna programada, ésta y parpadean. Se emite una señal acústica durante 2 minutos.

7. Pulse cualquier botón o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
8. Desenchufe el sensor de temperatura interna de la toma y saque el plato del aparato.

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

Cambio de la temperatura durante la cocción

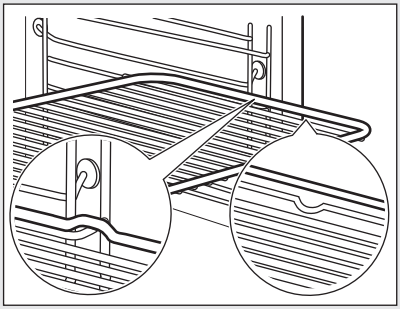
Puede cambiar la temperatura en cualquier momento durante la cocción:

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

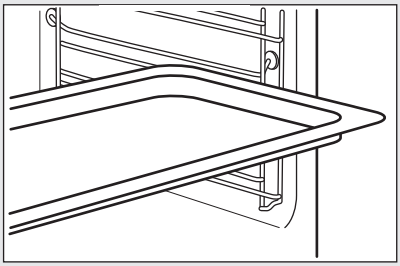
8.2 Inserción de accesorios

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.

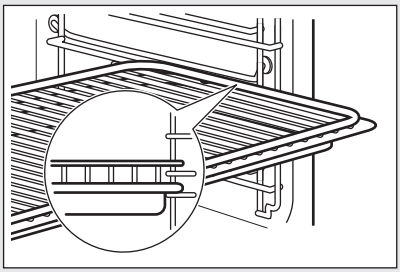
Parrilla:
Inserte la parrilla entre las guías del carril .



Bandeja honda:
Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



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

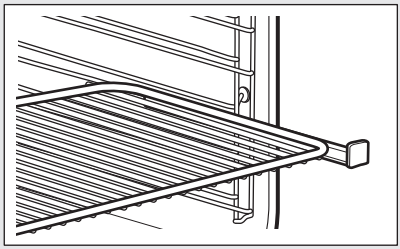


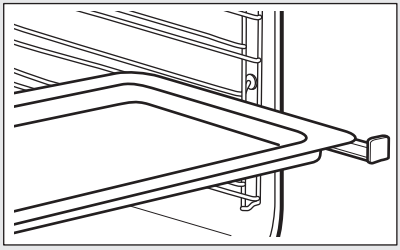
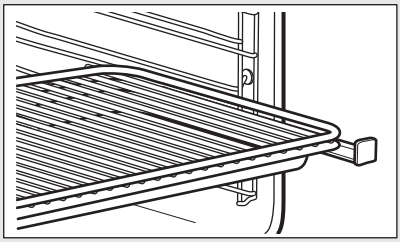
8.3 Utilización de los carriles telescópicos

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.	

9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Instrucciones de uso: Bloqueo seguridad

Cuando está activada la función, no se puede encender el horno accidentalmente.

Paso 1	Asegúrese de que el mando de las funciones de cocción esté en la posición de apagado.
Paso 2	⏲, °C - pulse y mantenga pulsado al mismo tiempo durante 2 segundos.
Suena la señal. SAFE , 🔒 - aparecen en la pantalla. La puerta está bloqueada.	
Para desactivar el Bloqueo de seguridad, repita el paso 2.	

9.2 Instrucciones de uso: bloqueo de teclas

Puede activar la función únicamente cuando el horno esté funcionando. Cuando el bloqueo de funciones esté activado, la temperatura y los ajustes de hora no se pueden cambiar accidentalmente.

Paso 1	Ajuste una función del horno.
Paso 2	⏲, °C - pulse y mantenga pulsado al mismo tiempo durante 2 segundos. Suena la señal. **Loc** aparece en la pantalla durante 5 segundos.
Para desactivar la tecla de bloqueo, repita el paso 2.	

Loc aparece en la pantalla cuando se gira el mando de control o se pulsa un botón con el Bloqueo de funciones activado. Al girar el mando de funciones del horno, el horno se apaga.

Cuando se apaga el horno con la tecla de bloqueo activada, esta cambia automáticamente al bloqueo de seguridad para niños. Consulte Utilización del bloqueo de seguridad en el capítulo "Funciones adicionales".

9.3 Indicador de calor residual

Al apagar el horno, en la pantalla aparece el indicador de calor residual si la temperatura del horno es superior a 40 °C.Gire el de temperatura a izquierda o derecha para comprobar la temperatura del horno.

9.4 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

Después de una desconexión automática, gire los mandos a la posición de apagado.

La desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica,Duración, Hora de fin.

9.5 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

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.

10.2 Cara interior de la puerta

La cara interior de la puerta contiene:

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

10.3 Horneado

Para la primera cocción, utilice la temperatura más baja.

El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.

Los pasteles y las pastas que se hornean a niveles diferentes no siempre se doran de modo uniforme. No es necesario cambiar el ajuste de

temperatura si el tueste no es uniforme. Las diferencias se compensarán durante el horneado.

Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.

10.4 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.
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.
	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	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.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.
	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.

10.5 Horneado en un solo nivel

ALIMENTOS EN MOLDES		(°C)	(min)	
Masa brisé - masa quebrada, precaliente el horno vacío	Aire caliente	170 - 180	10 - 25	2

ALIMENTOS EN MOLDES		(°C)	(min)	
Masa brisé: bizcocho	Aire caliente	150 - 170	20 - 25	2
Pastel molde redondo / Brioche	Aire caliente	150 - 160	50 - 70	1
Tarta de Madeira / Tarta de frutas	Aire caliente	140 - 160	70 - 90	1
Tarta de queso	Cocción convencional	170 - 190	60 - 90	1

Use el tercer nivel.

Use la función: Aire caliente.

Utilice una bandeja de horno.

TARTAS / PASTAS / PANES	(°C)	(min)
Pastel de azúcar	150 - 160	20 - 40
Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho), utilice una bandeja honda	150	35 - 55
Tarta de fruta sobre masa quebrada	160 - 170	40 - 80

Precaliente el horno vacío.

Use la función: Cocción convencional.

Utilice una bandeja de horno.

TARTAS / PASTAS / PANES	(°C)	(min)	
Brazo de gitano	180 - 200	10 - 20	3
Pan de centeno:	primero: 230	20	1
	después: 160 - 180	30 - 60	
Tarta de almendras y mantequilla / Tartas de azúcar	190 - 210	20 - 30	3

TARTAS / PASTAS / PANES	(°C)	(min)	
Buñuelos de crema / Bollos rellenos de crema	190 - 210	20 - 35	3
Trenza de pan / Roscón	170 - 190	30 - 40	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho), utilice una bandeja honda	170	35 - 55	3
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ej. requesón, crema, natillas)	160 - 180	40 - 80	3
Pastel de navidad	160 - 180	50 - 70	2

Use el tercer nivel.

GALLETAS		(°C)	(min)
Galletas de masa quebrada	Aire caliente	150 - 160	10 - 20
Rollitos, precaliente el horno vacío	Aire caliente	160	10 - 25
Galletas de masa batida esponjosa	Aire caliente	150 - 160	15 - 20
Pastas de hojaldre, precaliente el horno vacío	Aire caliente	170 - 180	20 - 30
Galletas de masa de levadura	Aire caliente	150 - 160	20 - 40
Mostachones de almendra	Aire caliente	100 - 120	30 - 50
Galletas de clara de huevo / Merengues	Aire caliente	80 - 100	120 - 150
Rollitos, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	190 - 210	10 - 25

10.6 Gratinados y horneados

Use el primer nivel.

		(°C)	(min)
Baguetes cubiertas de queso fundido	Aire caliente	160 - 170	15 - 30
Verduras al gratén, precaliente el horno vacío	Grill Turbo	160 - 170	15 - 30
Lasaña	Cocción convencional	180 - 200	25 - 40
Pescado al horno	Cocción convencional	180 - 200	30 - 60
Verduras rellenas	Aire caliente	160 - 170	30 - 60
Dulces horneados	Cocción convencional	180 - 200	40 - 60
Gratén de pasta	Cocción convencional	180 - 200	45 - 60

10.7 Horneado en varios niveles

Utilice las bandejas de horno.

Use la función: Aire caliente.

TARTAS / PASTAS	(°C)	(min)	2 posiciones
Buñuelos de crema / Bollos rellenos de crema, precaliente el horno vacío	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Pastel Streusel seco	150 - 160	30 - 45	1 / 4

GALLETAS/ PASTELILLOS/ PASTAS/ BOLLOS	(°C)	(min)	2 posiciones	3 posiciones
Rollitos	180	20 - 30	1 / 4	-
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5

GALLETAS/ PASTELILLOS/ PASTAS/ BOLLOS	(°C)	(min)	2 posiciones	3 posiciones
Galletas de masa batida esponjosa	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pastas de hojaldre, precaliente el horno vacío	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Galletas de masa de levadura	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mostachones de almendra	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Galletas de clara de huevo / Merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Consejos para asar

Use utensilios para horno resistentes al calor.

Ase la carne magra tapada (puede utilizar papel de aluminio).

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.

10.9 Asados

Use el primer nivel.

CARNE DE RES				
			(°C)	(min)
Estofado	1 - 1,5 kg	Cocción convencional	230	120 - 150
Rosbif o filete, poco hecho, precaliente el horno vacío	por cm de grosor	Grill Turbo	190 - 200	5 - 6

CARNE DE RES

			(°C)	(min)
Rosbif o filete, al punto, precaliente el horno vacío	por cm de grosor	Grill Turbo	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete, muy hecho, precaliente el horno vacío	por cm de grosor	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

CARNE DE CAZA

Use la función: Cocción convencional.

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

AVES

Use la función: Grill Turbo.

	(kg)	(°C)	(min)
Aves troceadas	0,2 - 0,25 cada trozo	200 - 220	30 - 50
Pollo, medio	0,4 - 0,5 cada trozo	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 (AL VAPOR)

Use la función: Cocción convencional.

	(kg)	(°C)	(min)
Pescado entero	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 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 queso	140 - 160	60 - 90

PIZZA

Use el primer nivel.

	(°C)	(min)
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60

PIZZA

Precaliente el horno vacío antes de cocinar.

Use el segundo nivel.

	(°C)	(min)
Pizza, base fina, utilice una bandeja honda	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

PIZZA

Precaliente el horno vacío antes de cocinar.

Use el segundo nivel.

	(°C)	(min)
Flammkuchen (tarta flambeada)	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

10.11 Grill

Precaliente el horno vacío antes de cocinar.

Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.

Coloque una bandeja en el primer nivel para recoger la grasa.

GRILL

Use la función: 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

GRILL				
Use la función: Grill				
	(°C)	(min) 1ª cara	(min) 2ª cara	
Pescado entero, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Congelados

DESCONGELACIÓN			
Use la función: Aire caliente.			
	(°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

10.13 Descongelar

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.

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

Para grandes porciones de comida, coloque un plato vacío del revés sobre la base en el interior del horno. Coloque la comida en un plato hondo y sobre el plato del interior del horno. Retire los soportes si es necesario.

Use el primer nivel.

	(kg)	(min) Tiempo de descongelación	(min) Tiempo de descongelación adicional	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
carne	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1.4	60	60	-

10.14 Conservar

Use la función Calor inferior.

Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.

No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.

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 - 20

10.15 Desecar alimentos - Aire caliente

Cubra las bandejas con papel vegetal o papel de hornear.

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

Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para 2 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 de temperatura 60 - 70 °C.

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

10.16 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

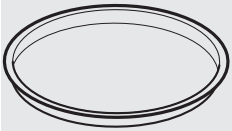
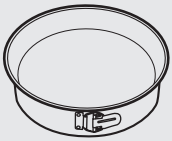
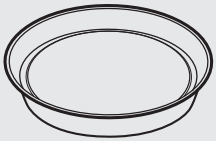
ESTOFADOS - VERDURAS PRECOCINADAS	Temperatura interna del alimento (°C)		
	Menos	Al punto	Muy hecho
Estofado de calabacín / Estofado de brécol / Estofado de hinojo	85	88	91

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

10.17 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 para hornear	Ramequines	 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

10.18 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

	(°C)	(min)
Pan blanco	190 - 200	55 - 70

10.19 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
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

HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas

Use el tercer nivel.

		(°C)	(min)
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.

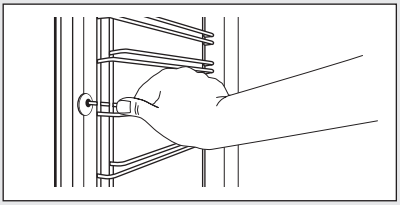
Uso diario	Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
	No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.

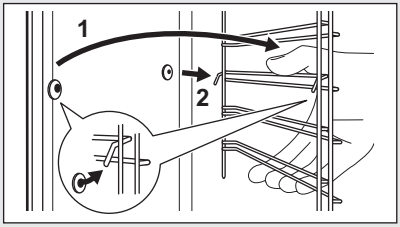
Accesorios	Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas
	No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

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	Seleccione la función: . - parpadea.		
Paso 2	Gire el mando de control (para la temperatura) para seleccionar el modo de limpieza.		
	Opción	**Modo de limpieza**	**Duración**
	P1	Limpieza ligera	1 h 30 min
	P2	Limpieza normal	3 h
Paso 3	- pulse para comenzar la limpieza.		
Paso 4	Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.		

Durante la limpieza, la bombilla del horno está apagada. La puerta del horno permanece bloqueada. Cuando el horno se enfría, la puerta se desbloquea.

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. Hasta que se desbloquea la puerta, la pantalla muestra: las barras del indicador de calor, .

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

El horno le recuerda cuándo limpiar el horno con: limpieza pirolítica.

PYR - parpadea en pantalla durante 10 segundos después de cada activación y desactivación del horno.

3sec, °C - pulse al mismo tiempo para apagar el recordatorio.

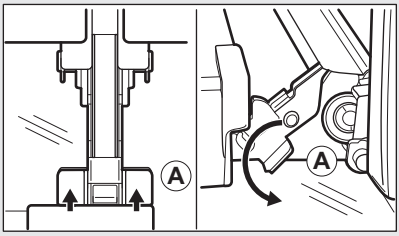
11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

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.

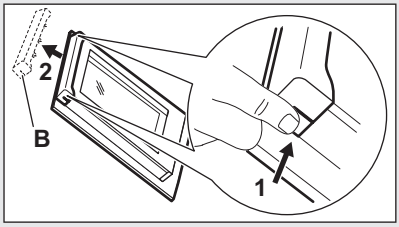
ADVERTENCIA!
La puerta es pesada.

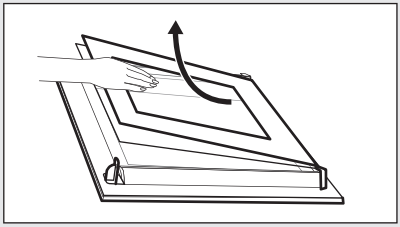
PRECAUCIÓN!
Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

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.
Paso 4	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.
Paso 5	Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
Paso 6	Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.



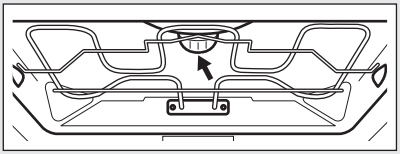
Paso 7	Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.	
Paso 8	Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.	
Paso 9	Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.	

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.	

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

El horno no se enciende o no se calienta

Problema	Compruebe que...
El horno no se enciende o no funciona.	El horno está bien conectado a la red eléctrica.
El horno no calienta.	El apagado automático está desactivado.
El horno no calienta.	La puerta del horno está cerrada.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está desactivado.

Componentes

Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventil. - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.

Códigos de error

La pantalla muestra…	Compruebe que...
C2	Ha retirado la clavija de la Sonda térmica de la toma.

Códigos de error

C3	La puerta del horno está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
F102	La puerta del horno está cerrada.
F102	El cierre de la puerta no está roto.
12:00	Ha habido un corte de alimentación. Ajusta el reloj.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

Otros problemas

Problema	Compruebe que...
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo".	Modo Demo esta desactivado: 1. Apague el horno. 2. 3sec, , °C - mantenga pulsados simultáneamente. 3. El primer dígito de la pantalla y Demo parpadean. 4. Gire el mando de la temperatura para introducir el código: 2468. Pulse: . El siguiente dígito parpadea.

12.2 Datos de servicio

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

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

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

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y Hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	AEG	
Identificación del modelo	BPE546120M 944188136 BPK546120M 944188154	
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	BPE546120M	35.0 kg
	BPK546120M	35.0 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.

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.

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

Cuando se usa esta función, la bombilla se desactiva automáticamente tras 30 segundos.

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

www.aeg.com/shop

867343998-B-362020

AEG