

USER MANUAL



CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	2
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	7
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	7
5. USO DIARIO.....	8
6. FUNCIONES DEL RELOJ.....	10
7. USO DE LOS ACCESORIOS.....	11
8. FUNCIONES ADICIONALES.....	13
9. CONSEJOS.....	13
10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	26
11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	28
12. EFICACIA ENERGÉTICA.....	29

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

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

Consulte en nuestro sitio web:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:

www.aeg.com/webselfservice



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registreaeg.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:

www.aeg.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

1.2 Seguridad general

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

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

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

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son

- compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
 - No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
 - Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
 - Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
 - Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
 - Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
 - Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
 - No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
 - Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
 - La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
 - Este aparato cumple las directivas CEE.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
 - No cambie las especificaciones de este aparato.
 - Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
 - No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
 - Desactive el aparato después de cada uso.
 - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
 - No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
 - No ejerza presión sobre la puerta abierta.
 - No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
 - Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
 - Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
 - No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

2.3 Uso del aparato

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

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes

neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

2.5 Luces interiores



ADVERTENCIA!
Riesgo de descarga eléctrica.

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

2.6 Asistencia

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

2.7 Eliminación

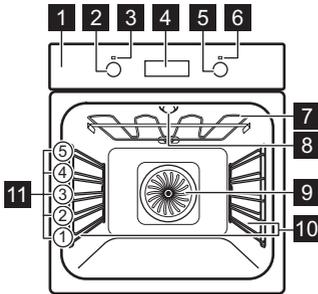


ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

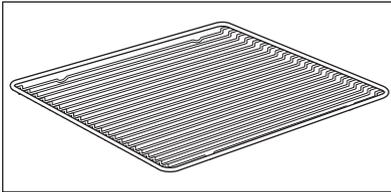
3.1 Descripción general



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

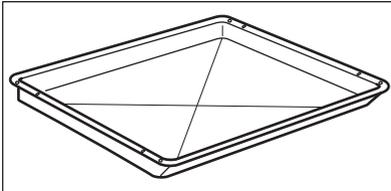
3.2 Accesorios

Parrilla



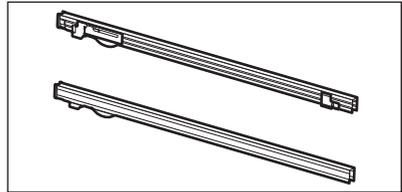
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja combi



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

Carriles telescópicos



Para parrillas y bandejas.

4. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

4.1 Limpieza inicial

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



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.

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

5. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Mandos escamoteables

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

5.2 Conexión y desconexión del horno

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

El indicador se enciende cuando el horno está funcionando.

5.3 Funciones de cocción

Función del horno	Aplicación
0 Posición de apagado	El horno está apagado.
 Luz	Para encender la luz sin ninguna función de cocción.
 Turbo	Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Calor superior + inferior.

Función del horno	Aplicación
 Pizza	Para hornear alimentos en un nivel, con dorado intenso y base crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Calor superior + inferior.
 Cocción convencional (Bóveda/Calor Inferior)	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Calor Inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 Descongelar	Esta función se puede usar para descongelar alimentos congelados, como frutas y verduras. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.

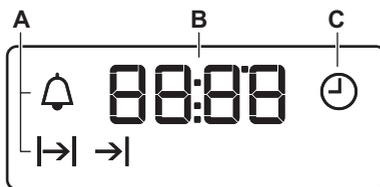
Función del horno	Aplicación
 Turbo Plus	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para más información, consulte Turbo plus en el capítulo "Consejos". La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y para garantizar que el horno funciona con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. No utilice el calor residual, porque podría disminuir la potencia térmica. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en: el apartado sobre ahorro de energía del capítulo "Eficiencia energética". Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética de acuerdo con EN 60350-1.

Función del horno	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. También para gratinar y dorar.



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

5.4 Pantalla



- A. Indicadores de función
- B. Hora
- C. Indicador de función

5.5 Teclas

Sensor / tecla	Función	Descripción
—	MENOS	Para ajustar la hora.
⌚	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
+	MÁS	Para ajustar la hora.

6. FUNCIONES DEL RELOJ

6.1 Tabla de funciones del reloj

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

6.2 Ajuste de la hora. Cambio de la hora

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

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

Pulse + o — para ajustar la hora correcta.

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

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

6.3 Ajuste de la DURACIÓN

1. Ajuste una función y una temperatura del horno.

2. Pulse ⌚ repetidamente hasta que |→| empiece a parpadear.
3. Pulse + o — para ajustar la DURACIÓN.

La pantalla muestra |→|.

4. Al acabarse el tiempo, |→| parpadea y suena una señal. El aparato se apaga automáticamente.
5. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
6. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.

6.4 Ajuste de FIN

1. Ajuste una función y temperatura del horno.
2. Pulse ⌚ repetidamente hasta que →| empiece a parpadear.
3. Pulse + o — para ajustar el tiempo.

La pantalla muestra →|.

4. Al acabarse el tiempo, →| parpadea y suena una señal. El aparato se apaga automáticamente.
5. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
6. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.

6.5 Ajuste del INICIO DIFERIDO

1. Ajuste una función y temperatura del horno.
2. Pulse ⌚ repetidamente hasta que |→| empiece a parpadear.
3. Pulse + o - para ajustar el tiempo para la DURACIÓN.
4. Pulse ⌚.
5. Pulse + o - para ajustar el tiempo de FIN.
6. Pulse ⌚ para confirmar.
El aparato se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de DURACIÓN y se detiene a la hora de FIN. Al acabarse el tiempo programado sonará una señal.
7. El aparato se apaga automáticamente. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

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

6.6 Ajuste del minuterero AVISADOR

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

El minuterero empieza automáticamente después de 5 segundos.

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

6.7 Cancelación de las funciones del reloj

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

7. USO DE LOS ACCESORIOS



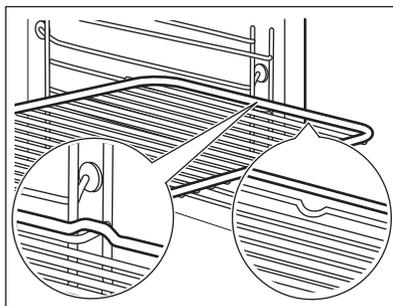
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Inserción de los accesorios

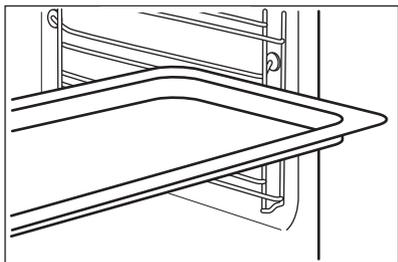
Parrilla:

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



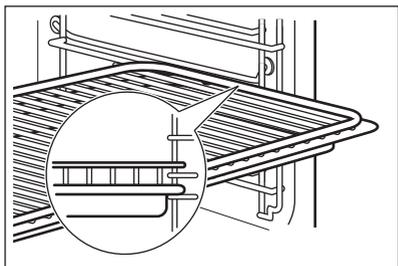
Bandeja honda:

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



Parrilla y bandeja hondajuntas:

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



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

7.2 Carriles telescópicos: colocación de los accesorios del horno

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



PRECAUCIÓN!

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



PRECAUCIÓN!

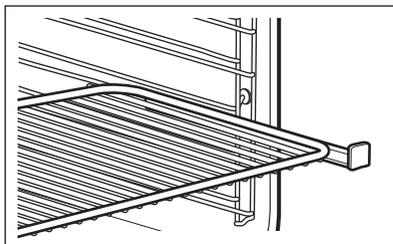
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

Parrilla:

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

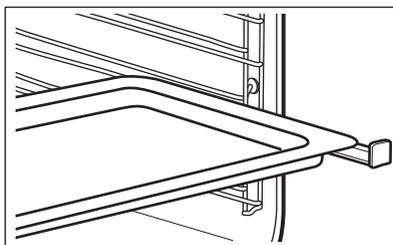


El marco exterior realizado de la parrilla es un dispositivo especial contra el deslizamiento de los recipientes.



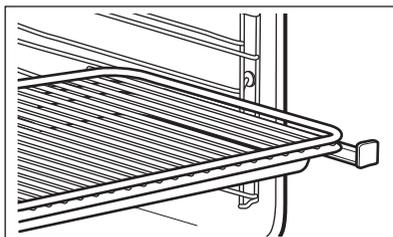
Bandeja honda:

Coloque la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



8. FUNCIONES ADICIONALES

8.1 Ventilador de enfriamiento

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

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

9. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

9.1 Recomendaciones de cocción

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las tablas siguientes le proporcionan los ajustes estándares de temperatura, tiempo de cocción y posición de la parrilla.

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

9.2 Cara interior de la puerta

La cara interior de la puerta contiene:

9.4 Consejos para hornear

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

9.3 Horneado

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

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

Resultado	Posible causa	Solución
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más baja para el horno.
	El tiempo de horneado es insuficiente.	Seleccione un tiempo de horneado mayor. Los tiempos de horneado no se pueden reducir aumentando las temperaturas.
	Hay demasiado líquido en la mezcla.	Utilice menos líquido. Observe los tiempos de mezcla, sobre todo al utilizar robots de cocina.
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura más alta para el horno.
	El tiempo de horneado es demasiado largo.	La próxima vez, seleccione un tiempo de horneado más corto.
El pastel se dora irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	Seleccione una temperatura más baja y un tiempo de cocción más largo.
	La mezcla está distribuida irregularmente.	Distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más alta para el horno.

9.5 Horneado en un solo nivel:

Horneado en moldes

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

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Tarta de queso	Bóveda/Calor Inferior	170 - 190	60 - 90	1

1) Precaliente el horno.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan de trenza / Roscones	Bóveda/Calor Inferior	170 - 190	30 - 40	3
Pan de Navidad	Bóveda/Calor Inferior	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pan (pan de centeno): 1. Primera parte del proceso de horneado. 2. Segunda parte del proceso de horneado.	Bóveda/Calor Inferior	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Buñuelos / Bollos rellenos de crema	Bóveda/Calor Inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Brazo de gitano	Bóveda/Calor Inferior	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Pastel de azúcar (seco)	Turbo	150 - 160	20 - 40	3
Pastel de almendra con mantequilla / Pasteles de azúcar	Bóveda/Calor Inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/bizcocho) ²⁾	Turbo	150	35 - 55	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/bizcocho) ²⁾	Bóveda/Calor Inferior	170	35 - 55	3
Tarta de frutas sobre masa quebrada	Turbo	160 - 170	40 - 80	3
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ej. requesón, crema, natillas)	Bóveda/Calor Inferior	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Precaliente el horno.

2) Utilice una bandeja honda.

Galletas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas de masa quebrada	Turbo	150 - 160	10 - 20	3
Galletas de masa batida de bizcocho	Turbo	150 - 160	15 - 20	3
Hojaldres con clara de huevo / Merengues	Turbo	80 - 100	120 - 150	3
Mostachones De Almendra	Turbo	100 - 120	30 - 50	3
Galletas de masa de levadura	Turbo	150 - 160	20 - 40	3
Pastas de hojaldre	Turbo	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Rollitos	Turbo	160 ¹⁾	10 - 25	3
Rollitos	Bóveda/Calor Inferior	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Precaliente el horno.

9.6 Gratinados y horneados

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

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Verduras rellenas	Turbo	160 - 170	30 - 60	1

1) Precaliente el horno.

9.7 Turbo Plus



Para obtener el mejor resultado, siga los tiempos de horneado indicados en la tabla siguiente.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Palitos de pan (500 g en total)	190 - 200	50 - 60	3
Vieiras en su concha	180 - 200	30 - 40	4
Pescado entero (300 - 500 g) a la sal	190 - 200	45 - 50	4
Pescado entero (300 - 500 g) en papillote	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 500 g en total)	170 - 180	40 - 50	3
Crumble de manzana	190 - 200	50 - 60	4
Magdalenas de chocolate (20; 500 g en total)	160 - 170	35 - 45	3

9.8 Horneado en varios niveles

Utilice la función Turbo.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

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

1) Precaliente el horno.

Galletas / small cakes / pastelillos / hojaldres / rollitos

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	
			2 posiciones	3 posiciones
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Galletas de masa batida de bizcocho	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Galletas de clara de huevo, merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mostachones De Almendra	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Galletas de masa de levadura	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pastas de hojaldre	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Rollitos	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Precaliente el horno.

9.9 Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza (base fina)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (con mucha guarnición)	180 - 200	20 - 30	2
Tartas	180 - 200	40 - 55	1
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suizo	170 - 190	45 - 55	1
Tarta de queso	140 - 160	60 - 90	1
Tarta de manzana, cubierta	150 - 170	50 - 60	1
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60	1
Pan sin levadura	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Flammekuchen (plato típico de Alsacia)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroggen (versión rusa de la pizza calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Precaliente el horno.

2) Utilice una bandeja honda.

9.10 Asados

Use utensilios para horno resistentes al calor.

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

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

La carne crujiente puede asarse en la fuente sin taparla.

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

Para mantener la carne más jugosa:

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

9.11 Tablas de asar

Carne De Res

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

1) Precaliente el horno.

Cerdo

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Paletilla / Cuello / Redondo de jamón	1 - 1.5	Grill + Turbo	160 - 180	90 - 120	1
Chuletas / Costillas	1 - 1.5	Grill + Turbo	170 - 180	60 - 90	1
Pastel de carne	0.75 - 1	Grill + Turbo	160 - 170	50 - 60	1
Codillo de cerdo (precocinado)	0.75 - 1	Grill + Turbo	150 - 170	90 - 120	1

Ternera

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada	1	Grill + Turbo	160 - 180	90 - 120	1
Codillo de ternera	1.5 - 2	Grill + Turbo	160 - 180	120 - 150	1

Cordero

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pata de cordero / Cordero asado	1 - 1.5	Grill + Turbo	150 - 170	100 - 120	1
Espalda de cordero	1 - 1.5	Grill + Turbo	160 - 180	40 - 60	1

Carne De Caza

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Lomo / Pata de liebre	hasta 1	Bóveda/ Calor Inferior	230 ¹⁾	30 - 40	1
Lomo de corzo	1.5 - 2	Bóveda/ Calor Inferior	210 - 220	35 - 40	1
Pierna de corzo	1.5 - 2	Bóveda/ Calor Inferior	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Precaliente el horno.

Aves

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Aves troceadas	0,2 - 0,25 cada trozo	Grill + Turbo	200 - 220	30 - 50	1
Medio pollo	0,4 - 0,5 cada trozo	Grill + Turbo	190 - 210	35 - 50	1
Pollo, pular-da	1 - 1.5	Grill + Turbo	190 - 210	50 - 70	1
Pato	1.5 - 2	Grill + Turbo	180 - 200	80 - 100	1
Ganso	3.5 - 5	Grill + Turbo	160 - 180	120 - 180	1
Pavo	2.5 - 3.5	Grill + Turbo	160 - 180	120 - 150	1
Pavo	4 - 6	Grill + Turbo	140 - 160	150 - 240	1

Pescado (al vapor)

Alimento	Cantidad (kg)	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado entero	1 - 1.5	Bóveda/ Calor Inferior	210 - 220	40 - 60	1

9.12 Grill

- Hornee al grill con el ajuste máximo de temperatura.
- Coloque la rejilla en el nivel recomendado en la tabla de uso.
- La grasera debe ir siempre en el primer nivel inferior.
- Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.

- Precaliente siempre el horno en vacío con la función de grill durante 5 minutos.



PRECAUCIÓN!

Hornee al grill con la puerta del horno siempre cerrada.

Grill

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
		1ª cara	2ª cara	
Rosbif	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Solomillo de ternera	230	20 - 30	20 - 30	3
Lomo de cerdo	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lomo de ternera	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lomo de corde-ro	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
		1ª cara	2ª cara	
Pescado entero, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

9.13 Congelados

Utilice la función Turbo.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza americana congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Pizzetas congeladas	180 - 200	15 - 30	2
Patatas fritas finas	200 - 220	20 - 30	3
Patatas fritas gruesas	200 - 220	25 - 35	3
Porciones/Croquetas	220 - 230	20 - 35	3
Patatas Asadas Con Cebolla	210 - 230	20 - 30	3
Lasaña / Canelones frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasaña / Canelones congelados	160 - 180	40 - 60	2
Queso gratinado al horno	170 - 190	20 - 30	3
Alitas De Pollo	190 - 210	20 - 30	2

9.14 Descongelar

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

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

9.15 Conservar - Calor inferior

- Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.
- No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.
- Utilice el nivel de parrilla más bajo para esta función.
- No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.
- Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.
- Los botes no se pueden tocar entre sí.
- Ponga aproximadamente medio litro de agua en la bandeja de horno para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.
- Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35-60 minutos con frascos de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Frutas silvestres

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Fresas/Arándanos/ Frambuesas/Grosellas maduras	160 - 170	35 - 45	-

Frutas con hueso

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Peras/Membrillos/Ciruelas	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Verduras

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

¹⁾ Deje reposar en el horno después de apagarlo.

9.16 Secar - Turbo

- Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.
- Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de

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

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Judías	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pimientos	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Verduras en juliana	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Setas	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruta

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Ciruelas	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

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

9.17 Información para los institutos de pruebas

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

Horneado en un solo nivel. Horneado en moldes

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Bizcocho sin grasa	Turbo	140 - 150	35 - 50	2
Bizcocho sin grasa	Bóveda/Calor Inferior	160	35 - 50	2
Tarta de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Turbo	160	60 - 90	2
Tarta de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Bóveda/Calor Inferior	180	70 - 90	1

Horneado en un solo nivel. Galletas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Mantecados / masa quebrada	Turbo	140	25 - 40	3
Mantecados / masa quebrada	Bóveda/Calor Inferior	160 ¹⁾	20 - 30	3
Pastelillos (20 unidades por bandeja)	Turbo	150 ¹⁾	20 - 35	3
Pastelillos (20 unidades por bandeja)	Bóveda/Calor Inferior	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Precaliente el horno.

Horneado en varios niveles. Galletas

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

¹⁾ Precaliente el horno.

Grill

Precaliente el horno vacío 5 minutos.

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Tostadas	Grill	máx	1 - 3	5
Bistec de vaca	Grill	máx	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Dele la vuelta a media cocción.

Grill Rápido

Precaliente el horno vacío 3 minutos.

Grill con la temperatura ajustada al máximo

Alimento	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	1ª cara	2ª cara	
Hamburguesas	8 - 10	6 - 8	4
Tostadas	1 - 3	1 - 3	4

10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Notas sobre la limpieza

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

Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.

Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u

otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor con la bandeja de grill.

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

Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.

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

10.2 Extracción de los carriles de apoyo

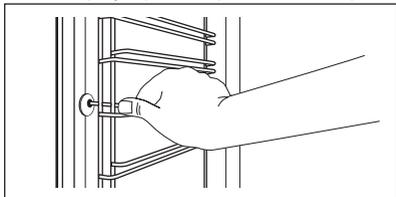
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo .



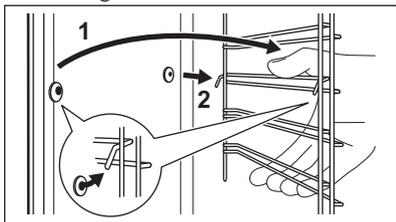
PRECAUCIÓN!

Tenga precaución al retirar los paneles de los estantes.

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



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



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.



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

10.3 Techo del horno



ADVERTENCIA!

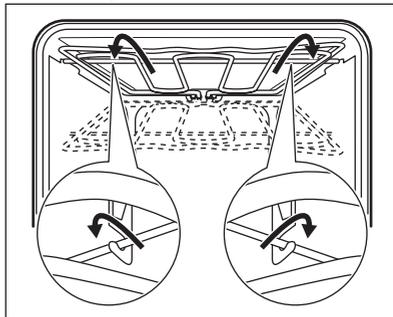
Apague el aparato antes de extraer la resistencia. Asegúrese de que el aparato está totalmente frío. Corre el riesgo de quemarse.

Retire los carriles telescópicos.

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

1. Sostenga la resistencia con las dos manos en la parte delantera.

2. Tire hacia fuera hasta sentir la presión del muelle y extraiga de los dos soportes.



La resistencia se separa del techo por la parte delantera.

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



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

5. Coloque los carriles de apoyo.

10.4 Extracción e instalación de la puerta

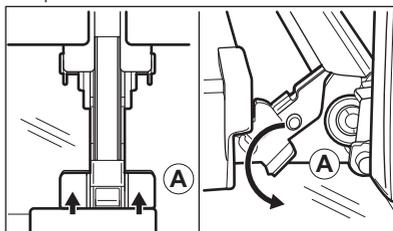
Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.



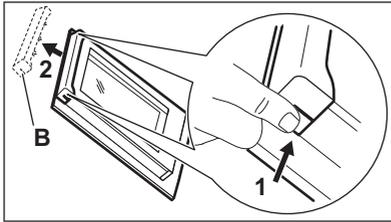
ADVERTENCIA!

Tenga en cuenta que la puerta pesa mucho.

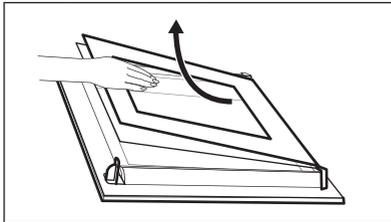
1. Abra la puerta completamente.
2. Presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
4. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
5. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.
6. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.



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



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

Una vez terminada la limpieza, realice los pasos anteriores en orden inverso.

11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.



ADVERTENCIA!

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

10.5 Cambio de la bombilla



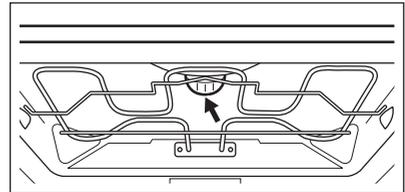
ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

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

La bombilla superior

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



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

11.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona. La pantalla muestra "400" y suena una señal acústica.	El horno está mal conectado a la red eléctrica.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra "12.00".	Ha habido un corte de alimentación.	Ajuste la hora.

11.2 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.)

12. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG
----------------------	-----

Identificación del modelo	BEK435120W
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.99 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	71 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	33.5 kg

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

12.2 Ahorro de energía



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

Consejos generales

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

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

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

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

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

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

Cocción con ventilador

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

Mantener calor

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

Turbo Plus

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

13. 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



867344467-A-102018



AEG