

▶ BPE535120B
BPE535120M
BPK535120M
BPK535120W

ES Manual de instrucciones
Horno

USER MANUAL



AEG

CONTENIDO

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 2 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... | 4 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... | 7 |
| 4. PANEL DE MANDOS..... | 8 |
| 5. ANTES DEL PRIMER USO..... | 9 |
| 6. USO DIARIO..... | 9 |
| 7. FUNCIONES DEL RELOJ..... | 11 |
| 8. USO DE LOS ACCESORIOS..... | 12 |
| 9. FUNCIONES ADICIONALES..... | 14 |
| 10. CONSEJOS..... | 14 |
| 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... | 28 |
| 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 29 |
| 13. EFICACIA ENERGÉTICA..... | 32 |

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, cerciúrese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución- Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso 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.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

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. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- 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.
- 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.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

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

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.

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

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

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

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

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- 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.

2.5 Limpieza Piroclítica



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica 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 piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando la limpieza piroclítica se encuentre en funcionamiento. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica 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 piroclítica.
 - 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 piroclíticos.
 - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza piroclítica 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 bebés o personas con problemas médicos.

2.6 Luces interiores



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos

domésticos. No 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 .

2.7 Asistencia

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

2.8 Eliminación



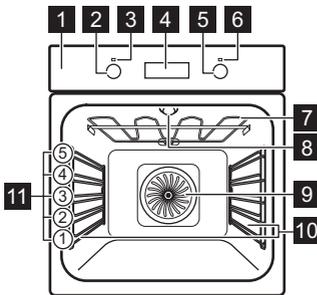
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

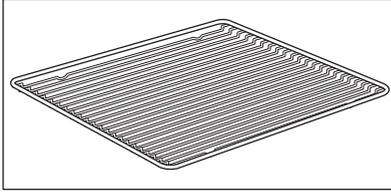
3.1 Descripción general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones del horno
- 3** Piloto/símbolo de alimentación
- 4** Programador electrónico
- 5** Mando de temperatura
- 6** Indicador/símbolo de temperatura
- 7** Resistencia
- 8** Luz
- 9** Ventilador
- 10** Carril de apoyo, extraíble
- 11** Posiciones de las parrillas

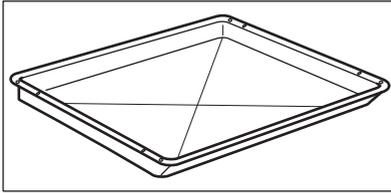
3.2 Accesorios

Parrilla



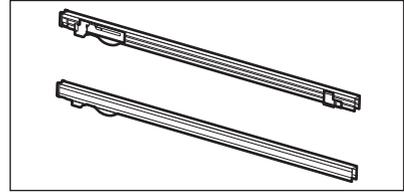
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja combi



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

Carriles telescópicos



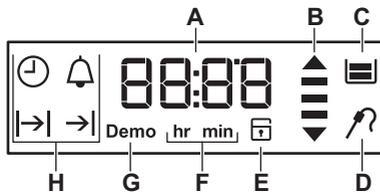
Para parrillas y bandejas.

4. PANEL DE MANDOS

4.1 Teclas

| Sensor / tecla | Función | Descripción |
|----------------|-------------|---|
| | AVISADOR | Para ajustar el AVISADOR. Manténgalo pulsado durante más de 3 segundos para activar o desactivar la bombilla del horno. |
| | RELOJ | Para ajustar una función de reloj. |
| | TEMPERATURA | Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si procede). Utilice únicamente si está activada una función de cocción. |

4.2 Pantalla



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

H. Funciones de reloj

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

5.1 Limpieza inicial

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



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.
Coloque los accesorios y soportes telescópicos extraíbles en su posición inicial.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Mandos escamoteables

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

6.2 Funciones de cocción

| Función del horno | Aplicación |
|--------------------------|---|
| Posición de apagado | El aparato está apagado. |
| Calentamiento Rápido | Para reducir el tiempo de calentamiento. |
| Turbo | Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura unos 20-40°C menos que cuando utilice Bóveda/Calor inferior. |

| Función del horno | Aplicación |
|--|--|
| Pizza | Para hornear alimentos en un nivel, con dorado intenso y base crujiente. Ajuste las temperaturas unos 20-40°C menos que cuando utilice Bóveda/Calor 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 | <p>Para hornear panes, tartas y pasteles. Para ahorrar energía durante la cocción. Esta función se debe usar de conformidad con la tabla de cocción Turbo plus para lograr los resultados de cocción deseados. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte la tablas de cocción Turbo plus en el capítulo Consejos. Esta función se utilizaba para definir la categoría de eficiencia energética EN 60350-1.</p> |
|  Grill | <p>Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.</p> |
|  Grill + Turbo | <p>Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. También para gratinar y dorar.</p> |
|  Pirólisis | <p>Para activar la autolimpieza pirolítica del horno. Esta función quema los restos de suciedad en el horno.</p> |



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

6.3 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.

6.4 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 ajustar 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.

6.5 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.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Tabla de funciones del reloj

| función de reloj | Aplicación |
|---|--|
|  HORA ACTUAL | Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora solo cuando el horno está apagado. |
|  DURACIÓN | Programar la duración del funcionamiento del horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno. |
|  FIN | Permite ajustar cuando se apaga el horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno. |
|  TIEMPO DE RETARDO | Combinación de las funciones de DURACIÓN y FIN. |
|  AVISADOR | Utilícelo para programar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado. |

7.2 Ajuste y modificación de la hora

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

1. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o la izquierda para ajustar las horas.
2. Pulse  para confirmar y cambiar al ajuste de los minutos.

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

3. Pulse  para confirmar o la hora actual se guarda automáticamente tras 5 segundos.

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

7.3 Ajuste de la DURACIÓN

1. Ajuste una función del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.

3. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar los minutos y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar las horas y pulse  para confirmar.

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

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

7.4 Ajuste del FIN

1. Ajuste una función del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar las horas y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o

izquierda para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

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

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

7.5 Ajuste de la función INICIO DIFERIDO

1. Ajuste una función del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar los minutos de DURACIÓN y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar las horas de DURACIÓN y pulse  para confirmar.

La pantalla muestra  parpadeando.

4. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar las horas de FIN y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar los minutos de FIN y pulse  para confirmar.

El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de

DURACIÓN y se detiene a la hora de FIN.

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

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

7.6 Ajuste del AVISADOR

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

1. Pulse  **3sec**.
2.  y "00" parpadean en la pantalla.
2. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar los segundos y minutos. Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, **hr** parpadea en la pantalla.
3. Ajuste las horas.
4. El AVISADOR empezará automáticamente después de 5 segundos. Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
5. Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. "00:00" y  parpadean en la pantalla. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

8. USO DE LOS ACCESORIOS



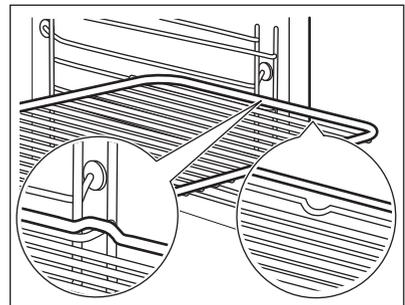
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Inserción de los accesorios

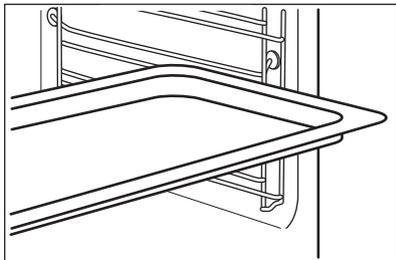
Parrilla:

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



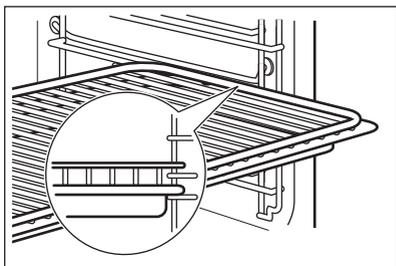
Bandeja honda:

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



Parrilla y bandeja honda juntas:

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.

8.2 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!

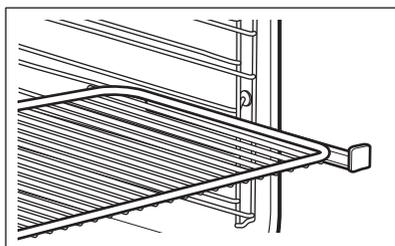
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

Parrilla:

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

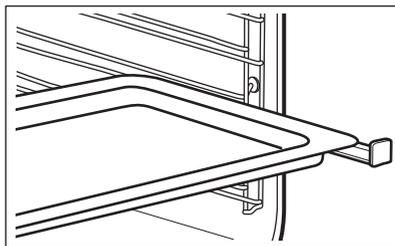


El marco exterior realizado de la parrilla es un dispositivo especial contra el deslizamiento de los recipientes.



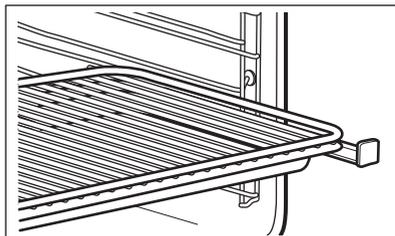
Bandeja honda:

Coloque la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Uso del bloqueo de seguridad para niños

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

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

Suena la señal. SAFE y  aparecen en la pantalla.



Los símbolos aparecen también en pantalla mientras se realiza la función de pirólisis.

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

9.2 Indicador de calor residual

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

9.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva automáticamente después de

un tiempo si está en curso una función del horno y no se cambia ningún ajuste.

| Temperatura (°C) | Hora de desconexión (h) |
|------------------|-------------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 230 | 5.5 |

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



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

9.4 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

10. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

10.1 Recomendaciones de cocción

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía

anteriormente. Las tablas siguientes le proporcionan los ajustes estándares de temperatura, tiempo de cocción y posición de la parrilla.

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

10.2 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

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

10.4 Consejos para hornear

| Resultado | Posible causa | Solución |
|--|--|--|
| La base de la tarta no se ha dorado lo suficiente. | La parrilla no está en una posición correcta. | Coloque la tarta en un nivel más bajo. |
| La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua. | La temperatura del horno es demasiado alta. | La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más baja para el horno. |
| La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua. | El tiempo de horneado es insuficiente. | Seleccione un tiempo de horneado mayor. Los tiempos de horneado no se pueden reducir aumentando las temperaturas. |
| La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua. | 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. |
| La tarta está demasiado seca. | 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. |
| El pastel se dora irregularmente. | La mezcla está distribuida irregularmente. | Distribuya la masa uniformemente en la bandeja. |
| El pastel no está listo en el tiempo indicado. | La temperatura del horno es demasiado baja. | La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más alta para el horno. |

10.5 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 |
| 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 |

| Alimento | Función | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|--|-----------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|
| Tarta de frutas (sobre masa con levadura/biscocho) ²⁾ | Bóveda/Calor Inferior | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Tarta de frutas sobre masa quebrada | Turbo | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |
| Biscochos 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 biscocho | 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.

10.6 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 |
| Verduras rellenas | Turbo | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

¹⁾ Precaliente el horno.

10.7 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 |
|--------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pasta gratinada | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Patatas gratinadas | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasaña | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Canelones | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Pudding de pan | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Pudding de arroz | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |

| Alimento | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|--|------------------|--------------|-------------------------|
| Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Pan blanco | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

10.8 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 / Bollerillos 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.

10.9 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 |
| 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.

10.10 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.

10.11 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 |

10.12 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 |
| Pescado entero, 500 - 1000 g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

10.13 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 |

| Alimento | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| 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 |

10.14 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 | - |

10.15 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.

10.16 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 |
| 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 |

10.17 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 |

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y detergente suave.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor con la bandeja de grill.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

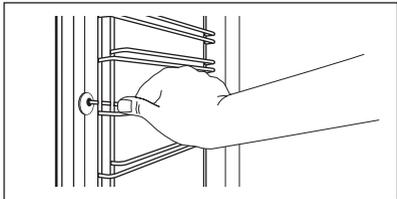
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo .



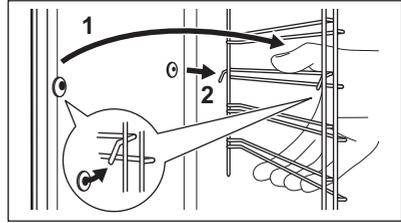
PRECAUCIÓN!

Tenga precaución al retirar los paneles de los estantes.

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



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



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.



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

11.3 Pirólisis



PRECAUCIÓN!

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.



No empiece la Pirólisis si no ha cerrado completamente la puerta del horno. En algunos modelos, la pantalla muestra "C3" cuando se produce este error.



ADVERTENCIA!

El horno se calienta mucho. Corre el riesgo de quemarse.



PRECAUCIÓN!

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

1. Limpie el interior con un paño suave mojado.
2. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
3. Ajuste la función Pirólisis. Consulte el capítulo "Uso diario", "Funciones del horno".

4. Cuando  parpadee, gire el mando de la temperatura para ajustar la duración de la pirólisis:

| Opciones | la alarma |
|----------|---------------------------------------|
| P1 | Limpieza ligera Duración: 1 h 30 min. |
| P2 | Limpieza normal. Duración: 3 h. |

Puede utilizar la función FIN para retrasar el inicio de la limpieza. Durante la pirólisis, la bombilla del horno permanece apagada.

- Para modificar la duración predeterminada de la pirólisis (P1 o P2), pulse  para ajustar , a continuación gire el mando de la temperatura.
- Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. La pantalla muestra  y las barras del indicador de calentamiento se encienden hasta que la puerta se desbloquea.
- Al final de la pirólisis, la pantalla indicará la hora. La puerta del horno permanece bloqueada.
- Cuando el horno se enfría, la puerta se desbloquea automáticamente.

11.4 Aviso de limpieza

Para recordarle que es necesaria una pirólisis, PYR parpadea durante 10 segundos después de la activación y desactivación del horno.



El aviso de limpieza se apaga:

- cuando termina la pirólisis.
- si pulsa  3sec y  al mismo tiempo mientras PYR parpadea en la pantalla.

11.5 Cambio de la bombilla



ADVERTENCIA!

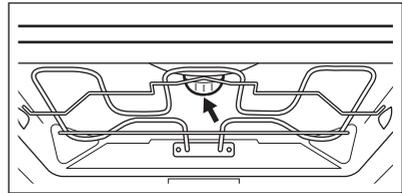
Riesgo de descarga eléctrica.

La lámpara puede estar caliente.

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

La bombilla superior

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



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

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|--|
| El horno no se enciende o no funciona. | El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado. | Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso). |
| El horno no calienta. | El horno está apagado. | Encienda el horno. |
| El horno no calienta. | El reloj no está en hora. | Ajuste la hora. |
| El horno no calienta. | No se han configurado los ajustes necesarios. | Asegúrese de que los ajustes sean correctos. |
| El horno no calienta. | La desconexión automática está activada. | Consulte el apartado "Desconexión automática". |
| El horno no calienta. | El bloqueo de seguridad para niños está activado. | Consulte "Uso del bloqueo de seguridad". |
| El horno no calienta. | Ha saltado el fusible. | Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
| La bombilla no funciona. | La bombilla es defectuosa. | Sustituya la bombilla. |
| Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido. | La temperatura es demasiado baja o demasiado alta. | Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario. |
| Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno. | El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo. | No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción. |
| La pantalla muestra "C3". | La función de limpieza no funciona. No ha cerrado completamente la puerta o el cierre de la puerta está defectuoso. | Cierre completamente la puerta. |

| Problema | Posible causa | Solución |
|--|---|---|
| En la pantalla aparece "F102". | <ul style="list-style-type: none"> • No ha cerrado completamente la puerta. • El cierre de la puerta está averiado. | <ul style="list-style-type: none"> • Cierre completamente la puerta. • Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si "F102" vuelve a aparecer en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente. |
| La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla. | Hay un fallo eléctrico. | <ul style="list-style-type: none"> • Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente. |
| El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo". | El modo de demostración está activado. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el horno. 2. Mantenga pulsados simultáneamente   3sec  °C. 3. El primer dígito de la pantalla y el indicador Demo empiezan a parpadear. 4. Introduzca el código 2468 girando el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para cambiar los valores y pulse  para confirmar. 5. El siguiente dígito empieza a parpadear. 6. El modo Demo se desactiva cuando confirma que el último dígito y el código son correctos. |

12.2 Datos de asistencia

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el distribuidor

o un centro autorizado de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco

delantero de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

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

13. EFICACIA ENERGÉTICA

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

| | | |
|--|--|---------|
| Nombre del proveedor | AEG | |
| Identificación del modelo | BPE535120B BPE535120M BPK535120M BPK535120W | |
| 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 | BPE535120B | 34.5 kg |
| | BPE535120M | 35.0 kg |
| | BPK535120M | 34.5 kg |
| | BPK535120W | 34.5 kg |

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

13.2 Ahorro de energía



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

Consejos generales

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

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

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

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

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

Mantener calor

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

Turbo Plus

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Funciona de tal manera que la temperatura del horno puede diferir de la indicada durante un ciclo de cocción y las duraciones pueden ser diferentes de los tiempos de cocción de otros programas.

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

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

www.aeg.com/shop



867 343937-A-482017



AEG