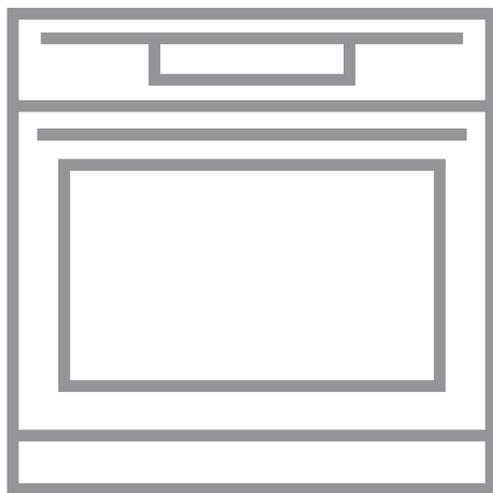


USER MANUAL



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.....	10
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	12
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	13
10. CONSEJOS.....	14
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	27
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	30
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	33

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

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

Consulte en nuestro sitio web:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, 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.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las 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.

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 el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

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.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- 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 o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El

dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

- 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.
- 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 Limpieza Piroítica



ADVERTENCIA!

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

- Antes de realizar una autolimpieza piroítica 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 piroítica.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando la limpieza piroítica se encuentre en funcionamiento. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroítica 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 piroítica.
 - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los

posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.

- Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los 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 el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación

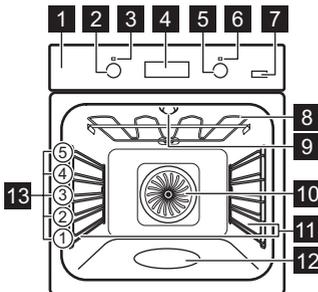


ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Descripción general

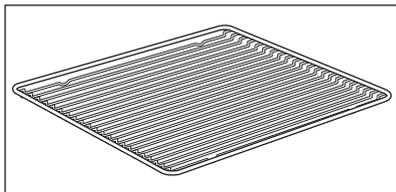


- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Pantalla del
- 5 Mando de en control (de la temperatura)
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Más vapor
- 8 Resistencia
- 9 Bombilla
- 10 Ventilador
- 11 Carril de apoyo, extraíble
- 12 Relieve de la cavidad

13 Posiciones de los estantes

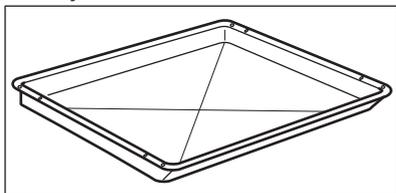
3.2 Accesorios

Parrilla



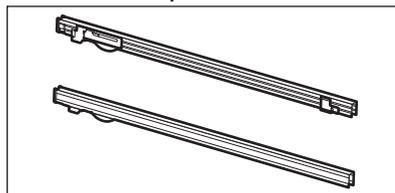
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja combi



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

Carriles telescópicos



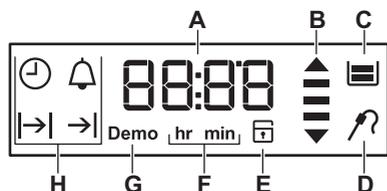
Para colocar y quitar las bandejas y parrillas más fácilmente.

4. PANEL DE MANDOS

4.1 Teclas

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

4.2 Pantalla



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



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

6.1 Mandos escamoteables

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

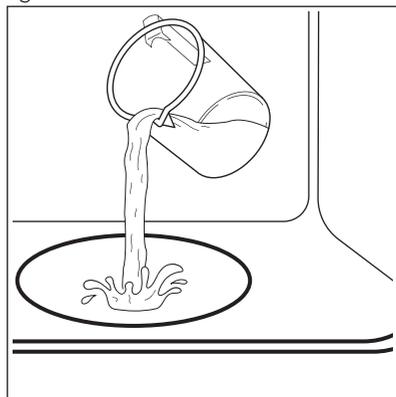
La humedad liberada puede causar quemaduras. No abra la puerta del horno cuando la función esté activa. Cuando se detenga la función, abra la puerta con cuidado.

6.2 Funciones de cocción



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

1. Rellene el gofrado de la cavidad con agua.



6.3 Ajuste de una función de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
2. Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.

La luz se enciende cuando el horno está funcionando.

3. Para apagar el horno, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml.

Rellene el gofrado de la cavidad con agua solo si el horno está frío.

6.4 Ajuste de la función: Turbo PLUS

Esta función aumenta la humedad durante la cocción.



PRECAUCIÓN!

No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el horno caliente.

2. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta.
Consulte el capítulo "Consejos".
3. Ajuste la función: .
4. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
5. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado para apagar el horno.
6. Retire el agua del gofrado de la cavidad.



ADVERTENCIA!

Asegúrese de que el horno esté frío antes de retirar el resto de agua del gofrado de la cavidad.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación
 HORA AC-TUAL	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 de cocción.
 FIN	Permite ajustar cuando se apaga el horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 TIEMPO DE RETARDO	Combinación de las funciones de DURACIÓN y FIN.

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.

Función de reloj	Aplicación
 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 horno está apagado.
00:00 TIEMPO DE COCCIÓN	Si no ajusta otra función del reloj, TIEMPO DE COCCIÓN supervisa automáticamente el tiempo que funciona el horno. Se enciende inmediatamente cuando el horno empieza a calentarse. El Tiempo de cocción no se puede utilizar con las funciones: DURACIÓN, FIN.

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. Pulse **+** o **-** para ajustar las horas.
2. Pulse  para confirmar y ajustar los minutos.

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

3. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos.
4. 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 función de DURACIÓN

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos y después las horas. 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 de cocción hasta la posición de apagado.

7.4 Ajuste de la función de FIN

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse **+** o **-** para ajustar las horas y después los minutos. 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 de cocción hasta la posición de apagado.

7.5 Ajuste de la función TIEMPO DE RETARDO

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos y después las horas del tiempo de DURACIÓN. Pulse  para confirmar.

La pantalla muestra  parpadeando.

4. Pulse **+** o **-** para ajustar las horas y después los minutos de la hora de FIN. Pulse  para confirmar. La pantalla muestra  y la temperatura ajustada.

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 de cocción hasta la posición de apagado.

7.6 Ajuste del AVISADOR

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

1. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
2. Pulse **+** o **-** para ajustar las horas y después los minutos. Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, **hr** parpadea en la pantalla.
3. Ajuste las horas.
4. El AVISADOR empieza 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



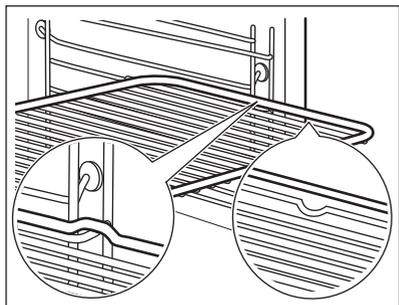
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Inserción de los accesorios

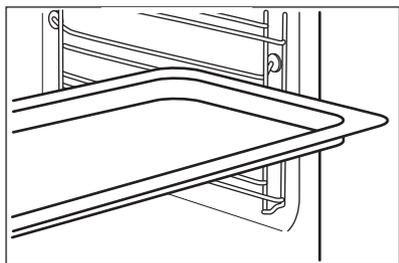
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril .



Bandeja honda:

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

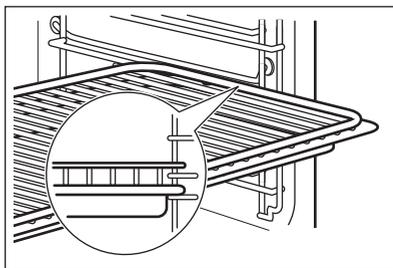


Parrilla y bandeja hondajuntas:

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

7.7 TIEMPO DE COCCIÓN

Para restablecer el temporizador de avance del contador, mantenga pulsada \oplus y \ominus . Se inicia de nuevo el contador.



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.



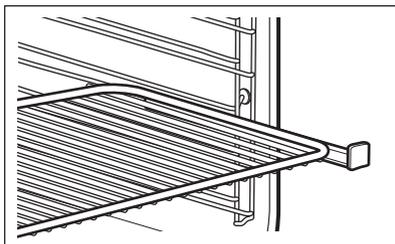
PRECAUCIÓN!

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

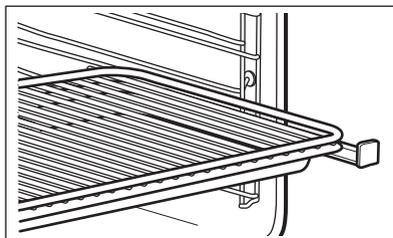
Parrilla:

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

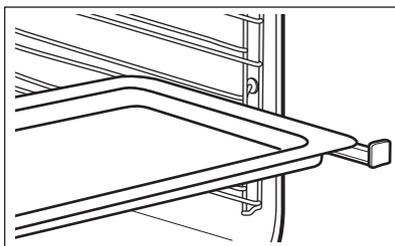
- i** El marco exterior realizado de la parrilla es un dispositivo especial contra el deslizamiento de los recipientes.



Parrilla y bandeja honda juntas:
Coloque la parrilla y la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



Bandeja honda:
Coloque 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. La puerta está bloqueada.

- i** El símbolo  aparece en pantalla también mientras se realiza la función de pirólisis.

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

9.2 Uso de la tecla de bloqueo

Puede activar la tecla de bloqueo únicamente cuando el horno esté funcionando.

Cuando el bloqueo de función está activado, los ajustes de la temperatura y tiempo de una función del horno en curso no pueden modificarse accidentalmente.

1. Seleccione una función del horno y ajústela según sus preferencias.
2. Mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena la señal. Loc aparece en la pantalla durante 5 segundos.

 Loc aparece en la pantalla cuando se gira el mando de temperatura o se pulsa una tecla con el bloqueo de funciones activado.

Al girar el mando de funciones del horno, el horno se apaga.

Cuando se apaga el horno con la tecla de bloqueo activada, esta cambia automáticamente al bloqueo de seguridad para niños. Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".

 Si la función de pirólisis está funcionando, la puerta está bloqueada y  aparece en la pantalla.

Para desactivar la tecla de bloqueo, repita el paso 2.

9.3 Indicador de calor residual

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

9.4 Desconexión automática

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

un tiempo si está en curso una función de cocción y no se cambia la temperatura del horno.

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	1.5

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

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

9.5 Ventilador de enfriamiento

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

10. CONSEJOS

 **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 Turbo PLUS

Tartas / pastas / panes
Use el segundo nivel.

Use 150 ml de agua.

Utilice la bandeja de horno.

Precaliente el horno vacío 5 minutos.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Galletas / Bollitos / Cruasanes	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Pan/Rollitos	200	20 - 25
Pan	180	35 - 40
Pastel de ciruelas / Tarta de manzana / Rollos de canela en molde de repostería	160 - 180	30 - 60

Platos preparados congelados
Use el segundo nivel.

Use 200 ml de agua.

Precaliente el horno vacío 10 minutos.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Cruasanes	170 - 180	15 - 25
Lasaña	180 - 200	35 - 50

Preparación de alimentos
Use el segundo nivel.

Use 100 ml de agua.

Ajuste la temperatura a 110 °C.

Alimento	Tiempo (min)
Pan/Rollitos	10 - 20

Alimento	Tiempo (min)
Pan	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Carne	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Arroz	15 - 25
Verduras	15 - 25

Asados
Use el segundo nivel.

Use 200 ml de agua.

Utilice la bandeja de horno de vidrio.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Rosbif	200	50 - 60
Pollo	210	60 - 80

10.4 Horneado

Utilice la temperatura más bajas la primera vez.

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

Los pasteles y las pastas que se hornean a niveles diferentes no siempre se doran de modo uniforme. No es necesario cambiar el ajuste de temperatura si el tueste no es uniforme. Las diferencias se compensarán durante el horneado.

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

10.5 Consejos para hornear

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

10.6 Horneado en un solo nivel

Horneado en moldes

Uso de la función: Turbo.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Masa brisé - masa quebrada, precaliente el horno vacío	170 - 180	10 - 25	2
Masa brisé - bizcocho	150 - 170	20 - 25	2
Pastel molde redondo / Brioche	150 - 160	50 - 70	1
Tarta de Madeira / Tarta de frutas	140 - 160	70 - 90	1

Horneado en moldes

Use el primer nivel.

Uso de la función: Cocción convencional / Bóveda/Calor Inferior.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Tarta de queso	170 - 190	60 - 90

Tartas, pastas, panes

Use el tercer nivel.

Uso de la función: Turbo.

Utilice la bandeja de horno.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pastel de azúcar	150 - 160	20 - 40

Tartas, pastas, panes

Precaliente el horno vacío.

Uso de la función: Cocción convencional / Bóveda/Calor Inferior.

Utilice la bandeja de horno.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho), utilice la bandeja honda.	150	35 - 55
Tarta de fruta sobre masa quebrada	160 - 170	40 - 80

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Brazo de gitano	180 - 200	10 - 20	3
Pan de centeno: 1. Empiece con: 2. Continúe con:	1. 230 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Tarta de almendras y mantequilla / Tartas de azúcar	190 - 210	20 - 30	3
Buñuelos de crema / Bollos Rellenos De Crema	190 - 210	20 - 35	3
Pan de trenza / Roscón	170 - 190	30 - 40	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho), utilice la bandeja honda.	170	35 - 55	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ej. requesón, crema, natillas)	160 - 180	40 - 80	3
Pan de Navidad	160 - 180	50 - 70	2

Galletas

Use el tercer nivel.

Uso de la función: Turbo.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Galletas de masa quebrada	150 - 160	10 - 20
Rollitos, precaliente el horno vacío	160	10 - 25
Galletas de masa batida esponjosa	150 - 160	15 - 20
Pastas de hojaldre, precaliente el horno vacío	170 - 180	20 - 30
Galletas de masa de levadura	150 - 160	20 - 40

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Mostachones De Almendra	100 - 120	30 - 50
Pasteles con clara de huevo / Merengues	80 - 100	120 - 150

Galletas

Precaliente el horno vacío.

Use el tercer nivel.

Uso de la función: Cocción convencional / Bóveda/Calor Inferior.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Rollitos	190 - 210	10 - 25

10.7 Gratinados y horneados

Use el primer nivel.

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Baguetes cubiertas de queso fundido	Turbo	160 - 170	15 - 30
Gratinado de verduras, precaliente el horno vacío	Grill + Turbo	160 - 170	15 - 30
Lasaña	Cocción convencional / Bóveda/Calor Inferior	180 - 200	25 - 40
Pescado al horno	Cocción convencional / Bóveda/Calor Inferior	180 - 200	30 - 60

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Verduras rellenas	Turbo	160 - 170	30 - 60
Dulces horneados	Cocción convencional / Bóveda/Calor Inferior	180 - 200	40 - 60
Gratén de pasta	Cocción convencional / Bóveda/Calor Inferior	180 - 200	45 - 60

10.8 Horneado húmedo + ventil.

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

Use el tercer nivel.

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

10.9 Horneado en varios niveles

Utilice las bandejas de horno.

Use la función: Turbo.

Tartas, pastas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	
			2 posiciones	3 posiciones
Buñuelos de crema / Bollos Rellenos De Crema	160 - 180 , precaliente el horno vacío	25 - 45	1 / 4	-

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

Galletas, pastelillos, pastas, bollos

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

10.10 Horneado crujiente con: Pizza

Use el primer nivel.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Tartas	180 - 200	40 - 55
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60
Tarta de queso	140 - 160	60 - 90
Tarta de manzana, cubierta	150 - 170	50 - 60

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

Precaliente el horno vacío antes de cocinar.

Use el segundo nivel.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pizza, base fina, utilice la bandeja honda.	200 - 230	15 - 20

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pizza, base gruesa	180 - 200	20 - 30
Pan sin levadura	230 - 250	10 - 20
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

10.11 Asados

Use utensilios para horno resistentes al calor.

Carne De Res

Alimento	Cantidad	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Estofado	1 - 1,5 kg	Cocción convencional / Bóveda/Calor Inferior	230	120 - 150
Rosbif o filete, poco hecho, precaliente el horno vacío	por cm de grosor	Grill + Turbo	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto, precaliente el horno vacío	por cm de grosor	Grill + Turbo	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete, muy hecho, precaliente el horno vacío	por cm de grosor	Grill + Turbo	170 - 180	8 - 10

Ternera

Uso de la función: Grill + Turbo.

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

Cordero

Uso de la función: Grill + Turbo.

Carne magra asada cubierta.

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

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

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

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

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

10.12 Tablas de asar

Use el primer nivel.

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

Carne De Caza

Uso de la función: Cocción convencional / Bóveda/Calor Inferior.

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Lomo / Pata de liebre, precaliente el horno vacío	hasta 1	230	30 - 40
Lomo de corzo	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Pernil de corzo	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

Aves

Uso de la función: Grill + Turbo.

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Aves troceadas	0,2 - 0,25 cada trozo	200 - 220	30 - 50
Pollo, medio	0,4 - 0,5 cada trozo	190 - 210	35 - 50
Pollo, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Pato	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Ganso	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Pavo	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pavo	4 - 6	140 - 160	150 - 240

Pescado

Uso de la función: Cocción convencional / Bóveda/Calor Inferior.

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pescado entero	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.13 Grill

Precaliente el horno vacío antes de cocinar.

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

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

Grill

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
		1ª cara	2ª cara	
Rosbif	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Solomillo de res	230	20 - 30	20 - 30	3
Lomo de ternera	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Espalda de cordero	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pescado entero, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.14 Congelados

Uso de 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

10.15 Descongelar

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.

Use el primer nivel.

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

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)
Pollo, dar la vuelta a media cocción	1	100 - 140	20 - 30
Carne, dar la vuelta a media cocción	1	100 - 140	20 - 30
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15
Nata, monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15
Pasteles	1.4	60	60

10.16 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.

10.17 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

Para una bandeja, use el tercer nivel.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Fruta

Ajuste la temperatura a 60 - 70 °C.

Para una bandeja, use el tercer nivel.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

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

10.18 Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

 HORNEADO EN UN SOLO NIVEL. Horneado en moldes				
		 (°C)	 (min)	
Bizcocho sin grasa	Turbo	140 - 150	35 - 50	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional / Bóveda/ Calor Inferior	160	35 - 50	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Turbo	160	60 - 90	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional / Bóveda/ Calor Inferior	180	70 - 90	1

 HORNEADO EN UN SOLO NIVEL. Galletas				
 Use el tercer nivel.				
		 (°C)	 (min)	
Mantecados / Masa quebrada	Turbo	140	25 - 40	
Mantecados / Masa quebrada, precaliente el horno vacío	Cocción convencional / Bóveda/Calor Inferior	160	20 - 30	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Turbo	150	20 - 35	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional / Bóveda/Calor Inferior	170	20 - 30	

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

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

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

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

Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.

Elimine las manchas resistentes con limpiadores especiales para hornos.

Uso diario

Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor con la bandeja de grill.

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

Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro. No lave los accesorios en el lavavajillas.

No limpie los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas.

11.2 Limpieza del gofrado de la cavidad

El procedimiento de limpieza elimina los restos de cal del gofrado de la cavidad después del proceso de cocción con vapor.

- i** Para la función: Turbo PLUS se recomienda llevar a cabo el procedimiento de limpieza al menos cada 5 - 10 ciclos de cocción.

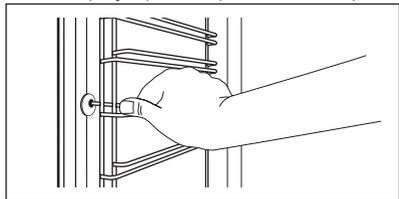
1. Coloque 250 ml de vinagre blanco en el gofrado de la cavidad en la parte inferior del horno.
Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.
2. Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.

11.3 Extracción de los carriles de apoyo

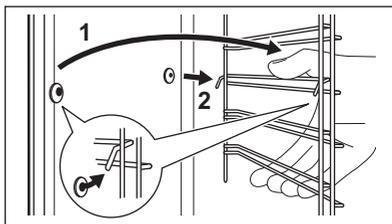
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo .

- !** **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 extraígallo.



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.

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

11.4 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, pulse para ajustar la duración de la pirólisis:

Opciones	Descripción
P1	Limpeza ligera. Duración: 1 h 30 min.
P2	Limpeza normal. Duración: 3 h.

La pirólisis empieza transcurridos 2 segundos.
 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 pulse o .
- 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.

11.5 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 y al mismo tiempo mientras PYR parpadea en la pantalla.

11.6 Extracción e instalación de la puerta

Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de

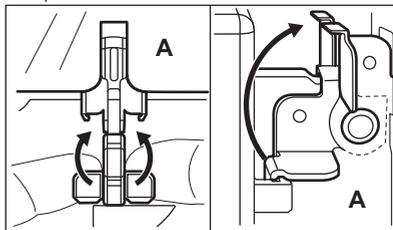
paneles de cristal es diferente según el modelo.



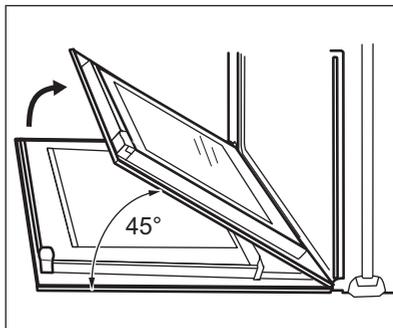
ADVERTENCIA!

Tenga en cuenta que la puerta pesa mucho.

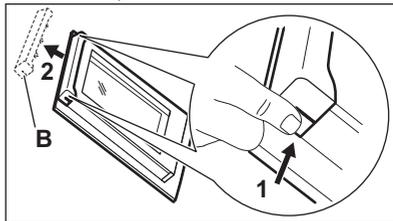
- Abra la puerta completamente.
- Levante al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



- Cierre la puerta hasta un ángulo de unos 45°.



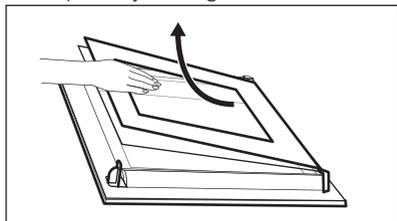
- Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.



PRECAUCIÓN!

Una manipulación brusca del cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal, puede hacer que se rompa el cristal.

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



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

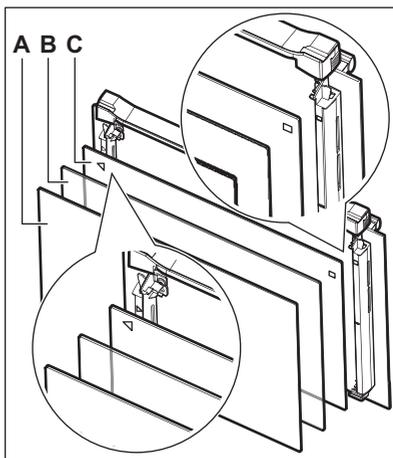
Una vez terminada la limpieza, realice los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.



ADVERTENCIA!

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

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



11.7 Cambio de la bombilla



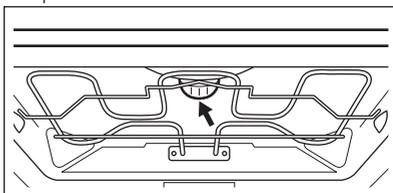
ADVERTENCIA!

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.

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.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
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.
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.

Problema	Posible causa	Solución
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.
No se cocina bien con la función: Turbo PLUS.	No ha llenado de agua el relieve de la cavidad.	Consulte "Activación de la función: Turbo PLUS".
Desea activar la función Turbo PLUS pero el indicador Vapor Plus no se enciende.	No ha seleccionado la función de cocción que admite Vapor Plus.	Consulte "Activación de la función: Turbo PLUS".
Desea activar la función Turbo PLUS pero el indicador Vapor Plus no se enciende.	Vapor Plus no funciona.	Apague el aparato con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. Consulte "Activación de la función: Turbo PLUS".
El agua del relieve de la cavidad no hierve.	La temperatura es demasiado baja.	Ajuste la temperatura a 110°C como mínimo. Consulte el capítulo "Consejos".
El agua sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.	Desactive el horno y asegúrese de que el aparato esté frío. Retire el agua con un paño o una esponja. Añada la cantidad adecuada de agua al gofrado de la cavidad. Consulte el procedimiento correspondiente.

12.2 Datos de servicio

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

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la

placa de características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

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

13. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BPS351120M
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	36.5 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.

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

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

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

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

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

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

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

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos,

seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

www.aeg.com/shop



867336661-C-022019



AEG