

BP7314021  
BP731402E  
BP731402W  
BP731410E  
BP731410F  
BP731417I



## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	8
4. PANEL DE MANDOS.....	9
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	11
6. USO DIARIO.....	11
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	13
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	15
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	17
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	20
11. CONSEJOS.....	22
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	37
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	40
14. DATOS TÉCNICOS.....	42
15. EFICACIA ENERGÉTICA.....	42

## PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

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

Consulte en nuestro sitio web:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:  
**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciőrese de tener la siguiente informaci3n a mano: Modelo, PNC, N3mero de serie.

La informaci3n se puede encontrar en la placa de caracter3sticas.



Advertencia / Precauci3n-Informaci3n sobre seguridad



Informaci3n general y consejos



Informaci3n 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 estén disminuidas siempre que cuenten con las instrucciones y/o la supervisión sobre uso del aparato 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 se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- 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, corte la corriente 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. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este aparato.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un electricista cualificado puede instalar este 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 colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

## 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 las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- 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.
- No utilice la función de microondas para precalentar el horno.



### 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 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 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.

- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

## 2.5 Validación de programas



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

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando la limpieza pirolítica se encuentre en funcionamiento. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
  - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
  - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.

- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
  - Retirar cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del horno 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 de salud.

## 2.6 Luz interna

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

es específica para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas con las mismas especificaciones.

## 2.7 Eliminación



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

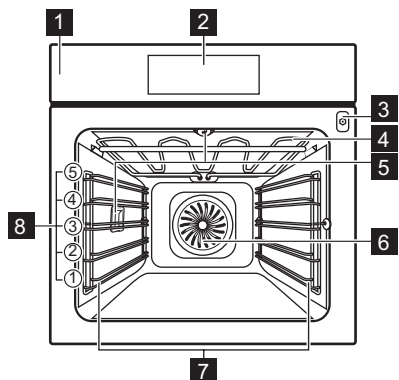
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

## 2.8 Asistencia

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

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

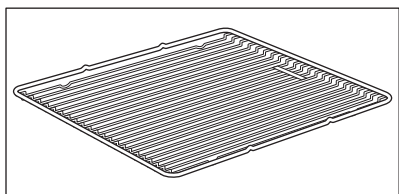
### 3.1 Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Programador electrónico
- 3 Toma de la sonda térmica
- 4 Resistencia
- 5 Lámpara
- 6 Ventilador
- 7 Carril lateral, extraíble
- 8 Posiciones de los estantes

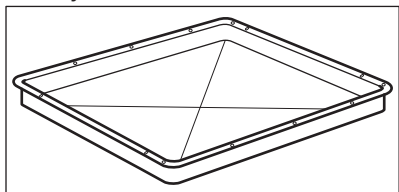
### 3.2 Accesorios

#### Parrilla



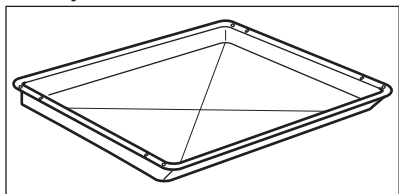
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

#### Bandeja



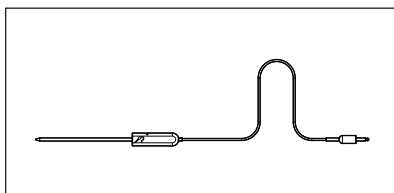
Para bizcochos y galletas.

#### Bandeja combi



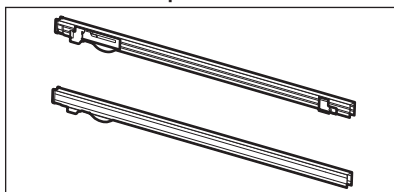
Para bizcochos y galletas. Para hornear y asar o como bandeja grasera.

#### Sonda térmica



Para medir cuánto se ha hecho el alimento.

#### Carriles telescópicos

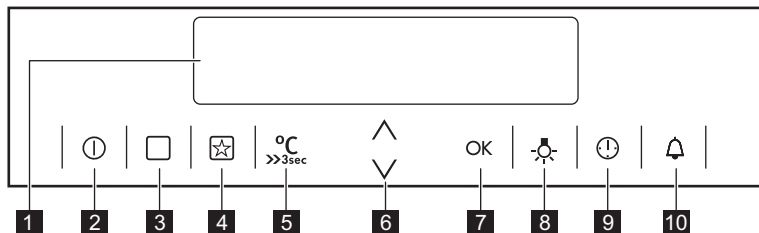


Para parrillas y bandejas.



## 4. PANEL DE MANDOS

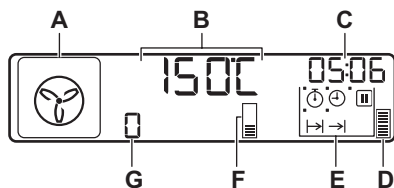
### 4.1 Programador electrónico



Utilice los sensores para accionar el aparato.

Sensor	Función	Descripción
1	-	PANTALLA Muestra los ajustes actuales del aparato.
2		ENCENDIDO / APAGADO Para activar y desactivar el aparato.
3		OPCIONES Para ajustar un programa automático o función del horno.
4		FAVORITOS Para guardar sus programas favoritos. Utilícelo para acceder a su programa favorito directamente, o cuando el aparato esté apagado.
5		TEMPERATURA / CALENTAMIENTO RÁPIDO Para ajustar y ver la temperatura de la cavidad o la de la sonda térmica (si existe). Si se mantiene pulsada durante tres segundos, activa o desactiva la función de Calentamiento rápido. Acceso directo al ajuste de temperatura de la primera función del horno cuando el aparato está apagado.
6		ARRIBA, ABAJO Para desplazarse hacia arriba o hacia abajo en el menú.
7	OK	OK Para confirmar una selección o ajuste.
8		BOMBILLA DEL HORNO Para encender o apagar la luz.
9		RELOJ Para ajustar las funciones de reloj.
10		AVISADOR Para ajustar el Avisador.

## 4.2 Pantalla



- A.** Símbolo de la función del horno
- B.** Visualización de la temperatura / hora actual
- C.** Visualización de Reloj/Calor residual/ Avisador
- D.** Indicador de calor residual
- E.** Indicadores de las funciones de reloj
- F.** Indicador de calentamiento / Indicador de calentamiento rápido
- G.** Número de función del horno / programa

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo	Nombre	Descripción
	<b>Funciones</b>	Puede elegir una función del horno.
	<b>Programa automático</b>	Puede elegir un programa automático.
	<b>Programa favorito</b>	Se usa el programa favorito.
<b>kgr / gr</b>	<b>kg / g</b>	Se usa un programa automático con introducción de peso.
<b>h / min</b>	<b>h / min</b>	Se usa una función de reloj.
<b>°C →</b>	<b>Temperatura / Calentamiento rápido</b>	La función está activada.
<b>°C</b>	<b>Temperatura</b>	Se muestra la temperatura actual.
	<b>Temperatura</b>	Puede cambiar la temperatura.
	<b>Sonda térmica</b>	La sonda térmica se encuentra en la toma de la sonda.
	<b>Cierre puerta</b>	Se usa la función de cierre de puerta.
	<b>Luz</b>	Ha apagado la luz.
	<b>Avisador</b>	Se usa la función del avisador.

## 4.3 Indicador de calentamiento

Cuando se activa una función del horno, las barras se encienden en la pantalla. Las barras indican que la temperatura del aparato aumenta o disminuye.

Cuando el aparato se encuentra a la temperatura programada, las barras desaparecen de la pantalla.

## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Limpieza inicial

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









Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el interior del aparato y los accesorios antes del primer uso. Coloque los accesorios y carriles laterales extraíbles en su posición inicial.

### 5.2 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión a la red eléctrica, todos los símbolos de la pantalla se encienden durante algunos segundos. Durante los segundos siguientes la pantalla muestra la versión de software.


Una vez apagada la versión de software, la pantalla muestra h y 12:00. "12" parpadea.

1. Toque  o  para ajustar la hora.
  2. Toque **OK** o .
  3. Toque  o  para ajustar los minutos.
  4. Toque **OK** o .
- La pantalla de Temperatura/Hora muestra la nueva hora.

### 5.3 Cambio de la hora

Se puede cambiar la hora solo cuando el aparato está apagado.

Toque .

 parpadea en la pantalla. Para ajustar la hora actual, consulte "Ajuste de la hora".

## 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!



Consulte los capítulos sobre seguridad.













- el modo manual
- programas automáticos.

### 6.1 Funcionamiento del aparato

Para utilizar el aparato puede usar:

### 6.2 Funciones del horno

Función del horno	Aplicación
 Turbo	Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste las temperaturas unos 20-40°C menos que cuando utilice Bóveda/Calor inferior.
 Pizza	Para hornear alimentos en 1 posición de parrilla y obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. Ajuste las temperaturas unos 20-40°C menos que cuando utilice Bóveda/Calor inferior.

Función del horno	Aplicación
	Cocina a baja temperatura Para preparar asados tiernos y jugosos.
	Bóveda/Calor inferior Para hornear y asar en 1 posición de parrilla.
	Congelados Para productos precocinados como patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera crujientes.
	Grill + Turbo Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en 1 posición de parrilla. También para gratinar y dorar.
	Grill rápido Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Turbo plus Para ahorrar energía y también para hornear en moldes en 1 posición de la parrilla. Esta función se utilizaba para definir la categoría de eficiencia energética EN 60350-1. Es necesario ajustar primero el tiempo de cocción. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción.
	Mantener caliente Para mantener calientes los 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.
	Calor inferior Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
	ECO-grill Cuando se utiliza esta función durante la cocción se optimiza el consumo de energía. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción con la función equivalente (Grill + Turbo).
	Pirólisis Para activar la autolimpieza pirolítica del horno. Esta función quema los restos de suciedad en el horno.

### 6.3 Ajuste de la función del horno

1. Active el aparato con  o .

La pantalla muestra la temperatura ajustada, el símbolo y el número de la función del horno.

2. Toque  $\wedge$  o  $\vee$  para programar una función del horno.
3. Toque **OK** o el aparato empezará automáticamente después de cinco segundos.

**i** Si activa el aparato y no ajusta ninguna función ni programa, el aparato se desactiva automáticamente transcurridos 20 segundos.

### 6.4 Cambio de la temperatura

Toque  $\wedge$  o  $\vee$  para cambiar la temperatura en pasos de 5 °C. Cuando el aparato está a la temperatura programada, se emite una señal acústica tres veces y se apaga el indicador de calentamiento.

### 6.5 Consulta de la temperatura

Puede ver la temperatura del aparato cuando esté en uso la función o el programa.

1. Toque  $\text{°C}$ .  
La pantalla de Temperatura / Hora muestra la temperatura del aparato.
2. Toque **OK** para volver a la temperatura ajustada o bien la

pantalla la mostrará automáticamente después de cinco segundos.

### 6.6 Función de calentamiento rápido

**i** No coloque alimentos en el horno cuando esté en uso la función de calentamiento rápido.

La función de Calentamiento rápido no está disponible con todas las funciones del horno. Sonará una señal acústica si el Calentamiento rápido no está disponible para la función programada o si un tono de fallo está activado en el menú de ajustes. Consulte "Utilización del menú de ajustes".

La función de calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.


Para activar la función de Calentamiento rápido, mantenga pulsado  $\text{°C}$  durante más de tres segundos.

Cuando se activa la función Calentamiento rápido, las barras de la pantalla  $\text{■}$  parpadean de una en una y  $\text{°C} \rightarrow$  se enciende para indicar que la función está operativa.


## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Tabla de funciones de reloj




Función de reloj	Aplicación
$\text{⌚}$ TIEMPO DE COCCIÓN	Para ajustar el tiempo de cocción, que muestra cuánto tiempo debe funcionar el aparato. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.
$\text{⌚}$ HORA ACTUAL	Para mostrar la hora actual. Para cambiar la hora actual, consulte "Ajuste de la hora".
$\text{⌚}$ DURACION	Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato.
$\text{⌚}$ FIN	Para configurar cuándo se desactiva el aparato. Duración y Fin se pueden utilizar al mismo tiempo (inicio diferido) si desea que el aparato se conecte y desconecte automáticamente después.

Función de reloj	Aplicación
 AJUSTAR+EMPEZAR	Para iniciar el aparato con los ajustes necesarios con un solo toque del campo sensor, en cualquier momento posterior.








## 7.2 Tiempo de cocción



 Tiempo de cocción no se activa si se ajustan Duración y Fin.


El tiempo de cocción empieza a contar cuando el aparato empieza a calentarse.

1. Para reiniciar el tiempo de cocción, toque  repetidamente hasta que  parpadee en la pantalla.
2. Toque  hasta que la pantalla muestre "00:00" y el temporizador empiece a contar de nuevo.

## 7.3 Ajuste de la DURACIÓN



1. Encienda el aparato y ajuste una función y una temperatura.
2. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre .  parpadea en la pantalla.
3. Utilice  o  para ajustar los minutos de la DURACIÓN.
4. Toque **OK** para confirmar.
5. Utilice  o  para ajustar las horas de la DURACIÓN.


 Si toca  o **OK** mientras ajusta la DURACIÓN, el aparato cambia al ajuste de la función FIN.




6. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos.  y la hora ajustada parpadean en la pantalla. El aparato se apaga.
7. Toque un sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
8. Desactive el aparato.


## 7.4 Ajuste de FIN

1. Encienda el aparato y ajuste una función y una temperatura.

2. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre .

 parpadea en la pantalla.



3. Use  o  para ajustar el FIN y **OK** o  para confirmar. En primer lugar ajuste los minutos y después las horas.



Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. El símbolo  y el tiempo restante parpadean en la pantalla. El aparato se apaga.

4. Toque un sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
5. Desactive el aparato.

## 7.5 Ajuste de AJUSTAR +EMPEZAR

Puede utilizar la función AJUSTAR +EMPEZAR solo si está ajustada la DURACIÓN.









1. Ajuste una función del reloj (o programa) y la temperatura (consulte "Ajuste de la función del horno" y "Modificar la temperatura").
2. Ajuste la DURACIÓN (consulte "Ajuste de la DURACIÓN").
3. Toque  repetidamente hasta que  parpadee en la pantalla.
4. Toque **OK** para ajustar la función AJUSTAR+EMPEZAR.

La pantalla muestra  y  con un indicador. El indicador muestra la función de reloj que está activada.

5. Toque un sensor (aparte de ON/OFF) para iniciar la función AJUSTAR +EMPEZAR.

## 7.6 Ajuste del MINUTERO AVISADOR

Utilice el AVISADOR para definir una cuenta atrás (máximo 23 h 59 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.





1. Toque .
-  y "00" parpadean en la pantalla.
2. Utilice  para cambiar entre opciones. En primer lugar ajuste los segundos y después los minutos y las horas.
3. Utilice  o  para ajustar el AVISADOR y  para confirmar.
4. Toque  y  a la vez para resetear el tiempo ajustado.
5. Toque **OK** o el AVISADOR empezará automáticamente después de cinco segundos.

Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos



minutos y 00:00 y  parpadean en la pantalla.

6. Toque un sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.

## 7.7 Ajuste de la función Inicio diferido

La DURACIÓN  y FIN  se pueden utilizar al mismo tiempo si el horno se va a conectar y desconectar automáticamente posteriormente. En este caso, ajuste primero la DURACIÓN  y después el FIN  (consulte "Ajuste de la DURACIÓN" y "Ajuste de FIN").



Cuando la función de inicio diferido está activada, la pantalla muestra el símbolo fijo de la función del horno,  con un punto y . El punto muestra la función del reloj activada en la pantalla Reloj / Calor residual.

# 8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Hay 20 programas automáticos. Utilice una receta o programa automático

cuando no tenga conocimientos o experiencia para preparar un plato. La pantalla muestra los tiempos de cocción predeterminados para todos los programas automáticos.

## 8.1 Programas automáticos

Número del programa	Nombre del programa
1	CARNE ASADA
2	CERDO ASADO
3	TERNERA ASADA
4	CORDERO ASADO
5	CAZA
6	POLLO ENTERO
7	PESCADO ENTERO HASTA 1 KG
8	PIZZA



Número del programa	Nombre del programa
9	QUICHE LORRAINE
10	BIZCOCHO AL LIMÓN
11	TARTA DE QUESO
12	ROLLITOS
13	PAN RÚSTICO
14	LEVANTAR MASA
15	PATATAS GRATINADAS
16	LASAÑA
17	CANELONES
18	PASTEL PRECOCINADO
19	PIZZA PRECOCINADA
20	PATATAS FRITAS PRECOCINADAS

## 8.2 Recetas online



Encontrará las recetas para los programas automáticos propias de este aparato en nuestra página web. Para encontrar el libro de recetas adecuado, compruebe el número de PNC situado en la placa de datos en el marco frontal de la cavidad del aparato.


## 8.3 Programas automáticos

1. Encienda el aparato.
2. Toque .
- La pantalla muestra , un símbolo y el número del programa automático.
3. Toque  $\wedge$  o  $\vee$  para elegir el programa automático.
4. Toque **OK** o espere cinco segundos hasta que el aparato empiece automáticamente a funcionar.
5. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. El símbolo  $\mapsto$  parpadea.
6. Toque un sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.

7. Desactive el aparato.

## 8.4 Programas automáticos con introducción de peso



Al ajustar el peso de la carne, el aparato calcula el tiempo de asado.






1. Encienda el aparato.
2. Toque .
3. Toque  $\wedge$  o  $\vee$  para ajustar el programa de peso.  
La pantalla muestra: el tiempo de cocción, el símbolo de duración  $\mapsto$ , un peso por defecto y una unidad de medida (kg, g).
4. Toque **OK** o bien los ajustes se guardarán automáticamente después de cinco segundos.  
El aparato se enciende.
5. Puede cambiar el valor del peso por defecto con  $\wedge$  o  $\vee$ . Toque **OK**.
6. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos.  $\mapsto$  parpadea.
7. Toque un sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
8. Desactive el aparato.



## 8.5 Programas automáticos con sonda térmica (modelos seleccionados)

La temperatura interior del alimento está predeterminada y fija en los programas con sonda térmica. El programa termina cuando el aparato alcanza la temperatura interior programada.

1. Active el aparato.
2. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre .
3. Instale la sonda térmica. Consulte "Sonda térmica".

4. Toque  o  para ajustar el programa de la sonda térmica. La pantalla muestra el tiempo de cocción,  y .
5. Toque **OK** o bien los ajustes se guardarán automáticamente después de cinco segundos. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos.  parpadea.
6. Toque un sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
7. Desactive el aparato.

## 9. USO DE LOS ACCESORIOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 9.1 Sonda térmica

Se deben ajustar dos temperaturas: la temperatura del horno y la interna.

La sonda térmica mide la temperatura interior de la carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el aparato se apaga.




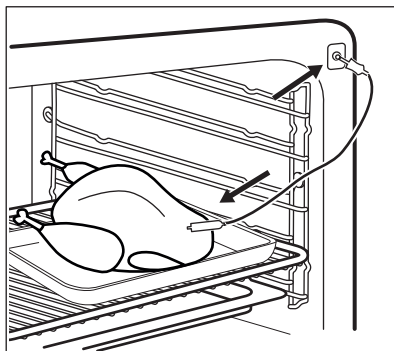
### PRECAUCIÓN!


Utilice únicamente la sonda térmica suministrada o los repuestos correctos.





La sonda térmica debe permanecer introducida en la carne y en la toma durante el proceso de cocción.

1. Encienda el horno.
2. Coloque la punta de la sonda térmica (con  en el tirador) en el centro de la carne.
3. Coloque el enchufe de la sonda térmica en la toma de la parte frontal del aparato.



La pantalla muestra  intermitente y la temperatura interior programada predeterminada. La temperatura es de 60 °C durante el primer uso y el último valor ajustado para cada uso siguiente.



- Cuando se enchufa el sensor de temperatura interna en la toma, se cancelan los ajustes de las funciones del reloj.
4. Toque  o  para ajustar la temperatura interna.
  5. Toque **OK** o bien los ajustes se guardarán automáticamente después de 5 segundos.



Puede ajustar la temperatura interior solo cuando parpadee. Si la pantalla muestra pero no parpadea antes de que ajuste la temperatura interior, toque y o para ajustar un valor nuevo.

## 6. Ajuste la función y temperatura del horno.

La pantalla muestra la temperatura interior actual y el símbolo de calentamiento .

Mientras el aparato calcula la duración aproximada, la pantalla muestra el contador. Cuando termina el primer cálculo, la pantalla muestra la duración aproximada de la cocción.

El aparato sigue calculando el tiempo durante la cocción. La pantalla se actualiza a intervalos con el valor de la nueva duración.



Cuando se cocina con el sensor de temperatura interna, puede cambiar la temperatura mostrada en la pantalla. Después de conectar el sensor a la toma y de ajustar una función y la temperatura del horno, la pantalla muestra la temperatura interna actual.

Toque repetidamente para ver otras tres temperaturas:

- la temperatura interior ajustada
- la temperatura actual del horno
- la temperatura interior actual.

Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, suena una señal durante dos minutos y el valor de la temperatura interna y parpadean. El aparato se apaga.

## 7. Pulse un sensor para desactivar la señal acústica.

## 8. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la carne del aparato.



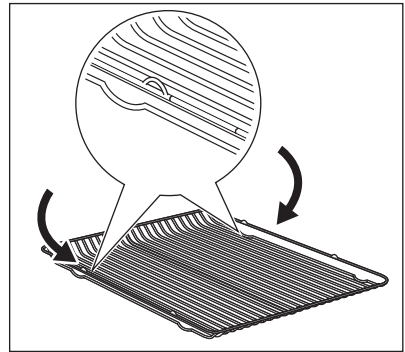
### ADVERTENCIA!

Tome las debidas precauciones cuando extraiga la sonda térmica. Está muy caliente. Corre el riesgo de quemarse.

## 9.2 Inserción de los accesorios

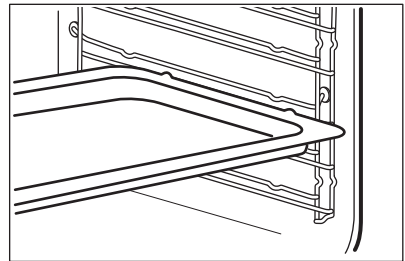
Parrilla:

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



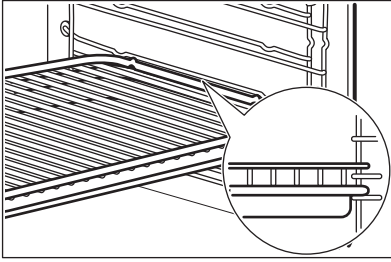
Bandeja honda:

Inserte la bandeja honda entre las guías de uno de los carriles.



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** Todos los accesorios tienen pequeñas hendiduras en la parte superior de los bordes derecho e izquierdo para incrementar la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja es un dispositivo para evitar que los utensilios de cocina se resbalen.

### 9.3 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!**

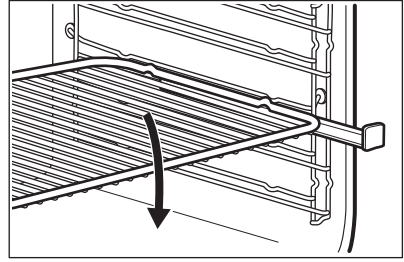
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del aparato antes de cerrar la puerta del horno.

Parrilla:

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

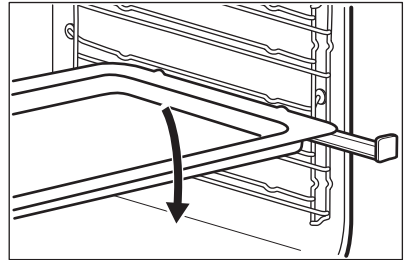


El marco exterior realizado de la parrilla es un dispositivo especial contra el deslizamiento de los recipientes.



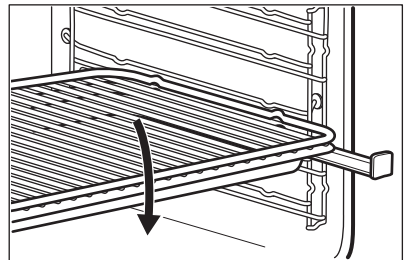
Bandeja o bandeja honda:

Coloque la bandeja para asar honda o plana en los carriles telescópicos.



Parrilla y bandeja honda juntas:



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



## 10. FUNCIONES ADICIONALES


### 10.1 Uso de la función Favoritos

Utilice esta función para guardar sus ajustes favoritos de temperatura y tiempo de un programa o función del horno.

1. Ajuste la temperatura y el tiempo para una función o programa del horno.
  2. Mantenga pulsada  durante más de tres segundos. Sonará una señal acústica.
  3. Apague el aparato.
- **Para activar la función**, toque . El aparato activa su programa favorito.



Cuando la función está activa, puede cambiar la hora y la temperatura.




- **Para desactivar la función**, toque . El aparato desactiva su programa favorito.

### 10.2 Uso del bloqueo para niños

El Bloqueo de seguridad para niños impide que el aparato se utilice accidentalmente.



La función de pirólisis funciona, la puerta permanece bloqueada. Aparecerá un mensaje en la pantalla al pulsar un sensor.



1. Para activar la función y desactivar el aparato con . No ajuste ninguna función del horno.
2. Mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 2 segundos. Sonará una señal acústica. SAFE aparece en la pantalla. La puerta está bloqueada.

Para desactivar la función de bloqueo de seguridad para niños, repita el paso 2.

### 10.3 Uso de la Tecla de Bloqueo

Puede activar la función únicamente cuando el aparato esté funcionando.

La Tecla de Bloqueo impide un cambio accidental de la función del horno.

1. Para activar la función, encienda el aparato.
2. Active una función o ajuste del horno.
3. Mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 2 segundos. Sonará una señal acústica. Loc aparece en la pantalla. Para desactivar la Tecla de Bloqueo, repita el paso 3.



La puerta permanece bloqueada durante la limpieza pirólítica. Aparecerá un mensaje en la pantalla al pulsar un sensor.



Puede desactivar el aparato cuando la Tecla de Bloqueo esté activada. Al apagar el aparato, la tecla de bloqueo se desactiva.

### 10.4 Utilización del menú de ajustes

Puede configurar el menú de ajustes únicamente cuando el aparato está apagado.

El menú de ajustes le permite activar o desactivar funciones en el menú principal. La pantalla muestra SET y el número del ajuste.

	Descripción	Valor para ajustar
1	AJUSTAR+EMPEZAR	ENCENDIDO/APAGADO


	Descripción	Valor para ajustar
2	INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	ENCENDIDO/APAGADO
3	AVISO DE LIMPIEZA	ENCENDIDO/APAGADO
4	TONO DE TECLAS <sup>1)</sup>	CLIC / PITIDO/ APAGADO
5	TONO DE FALLO	ENCENDIDO/APAGADO
6	MENÚ SERVICIO	-
7	RESETEAR VALORES	SÍ/NO

1) El tono del sensor ENCENDIDO / APAGADO no se puede desactivar.

1. Cuando el aparato esté desactivado, mantenga pulsado  durante tres segundos.

La pantalla muestra SET1 y "1" parpadea.

2. Toque  $\wedge$  o  $\vee$  para configurar el ajuste.
3. Toque OK.
4. Toque  $\wedge$  o  $\vee$  para cambiar el valor del ajuste.
5. Toque OK.

Para salir del menú de ajustes, toque  o mantenga presionada .

## 10.5 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 - 245	5.5
250 - máximo	1.5

Después de un apagado automático, toque un sensor para utilizar de nuevo el aparato.



La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: sonda térmica, Luz, Cocina a baja temperatura, Duración, Fin e Inicio diferido.

## 10.6 Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

- Brillo nocturno: cuando el aparato está apagado, el brillo de la pantalla es inferior entre las 22:00 h y las 06:00 h.
- Brillo diurno:
  - con el aparato encendido.
  - si toca cualquiera de los sensores durante el brillo nocturno (aparte de ON / OFF), la pantalla vuelve al modo de brillo diurno durante los 10 segundos siguientes.
  - si el aparato está apagado y se ajusta el Avisador. Cuando termina la función Avisador, la pantalla vuelve al brillo nocturno.

## 10.7 Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el aparato, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

## 11. 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.

### 11.1 Cara interior de la puerta

En algunos modelos, 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 algunos platos.

### 11.2 Horneado

- El comportamiento de su horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte sus ajustes normales

(temperatura y tiempos de cocción) y posiciones de la parrilla a los valores indicados en las tablas.

- El fabricante recomienda utilizar la temperatura más baja al principio.
- Si no encuentra los datos exactos para una receta concreta, siga los de una preparación similar.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.
- Los pasteles y los hojaldres que se hornean a niveles diferentes no se doran de manera uniforme al principio. Si ocurre esto, no cambie el ajuste de temperatura. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- En caso de tiempos de cocción más largos puede apagar el horno aprox. 10 minutos antes de finalizar el tiempo para aprovechar el calor residual.

Es posible que las bandejas del horno se tuerzan durante el horneado de los alimentos congelados. Tal alteración desaparecerá cuando las bandejas se enfríen de nuevo.

### 11.3 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. <b>Los tiempos de horneado no se pueden reducir aumentando las temperaturas.</b>
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.

Resultado	Posible causa	Solución
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.

## 11.4 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
Fatless sponge cake / Bizcocho sin grasa	Turbo	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Bizcocho sin grasa	Bóveda/Calor inferior	160	35 - 50	2
Masa brisé - masa quebrada	Turbo	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Masa brisé - masa batida	Turbo	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Turbo	160	60 - 90	2

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Bóveda/Calor inferior	180	70 - 90	1
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 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Buñuelos / Bollos rellenos de crema	Bóveda/Calor inferior	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Brazo de gitano	Bóveda/Calor inferior	180 - 200 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/bizcho) <sup>2)</sup>	Turbo	150	35 - 55	3



Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/bizcocho) <sup>2)</sup>	Bóveda/Calor inferior	170	35 - 55	3
Tarta de frutas sobre masa quebrada	Turbo	160 - 170	40 - 80	3
Bizcochos con levadura coronados de garniciones delicadas (por ej. requesón, crema, natillas)	Bóveda/Calor inferior	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

<sup>2)</sup> 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
Short bread / Pan pequeño / Masa quebrada	Turbo	140	20 - 35	3
Short bread / Pan pequeño / Masa quebrada	Bóveda/Calor inferior	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Galletas de masa batida de bizcocho	Turbo	150 - 160	15 - 20	3
Hojaldres con clara de huevo / Merengues	Turbo	80 - 100	120 - 150	3
Mostachones de almendra	Turbo	100 - 120	30 - 50	3
Galletas de masa de levadura	Turbo	150 - 160	20 - 40	3
Pastas de hojaldre	Turbo	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rollitos	Turbo	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Rollitos	Bóveda/Calor inferior	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja)	Turbo	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja)	Bóveda/Calor inferior	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

## 11.5 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 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

## 11.6 Turbo plus

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
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80	3
Pan blanco	190 - 200	55 - 70	3

## 11.7 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 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Pastel Streusel, seco	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

<sup>1)</sup> 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
Short bread / Mantecados / Masa quebrada	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	
			2 posiciones	3 posiciones
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 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Rollitos	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

## 11.8 Cocina a baja temperatura

Utilice esta función para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras con temperaturas internas de 65 °C como máximo. Esta función no es adecuada para recetas como estofado o asado de cerdo graso. Puede utilizar la sonda térmica para garantizar que la carne tenga la temperatura interna correcta (consulte en la tabla la sonda térmica).

Los 10 primeros minutos puede ajustar una temperatura del horno entre 80 °C y 150 °C. El valor por defecto es de 90 °C.

Una vez ajustada la temperatura, el horno sigue cocinando a 80 °C. No utilice esta función para las aves.



Cocine siempre sin tapar cuando utilice esta función.

1. Dore la carne en una sartén en la placa a una temperatura muy alta durante 1 - 2 minutos por cada lado.
2. Coloque la carne junto con la bandeja caliente en el horno en la parrilla.
3. Introduzca la sonda térmica en la carne.
4. Seleccione la función Cocina a baja temperatura y ajuste la temperatura interna final correcta.

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Solomillo de aňojo	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Ternera asada	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Filetes	200 - 300 g	120	20 - 40	3

## 11.9 Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza (base fina)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	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 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (plato típico de Alsacia)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroggen (versión rusa de la pizza calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

<sup>1)</sup> Precaliente el horno.

<sup>2)</sup> Utilice una bandeja honda.

## 11.10 Asados

- Utilice recipientes resistentes al calor (consulte las instrucciones del fabricante).
- Los asados grandes se pueden preparar directamente en la bandeja honda (en su caso) o en una parrilla colocada sobre la bandeja honda.
- Prepare las carnes magras en una fuente de asado tapada. De este modo, la carne quedará más jugosa.
- Todas las carnes que deban quedar crujientes o doradas en el exterior se

- pueden asar en el molde de asado sin tapar.
- Recomendamos asar carne y pescado al horno que pesen al menos 1 kg en el aparato.
  - Para evitar que se queme el jugo de carne o la grasa, recomendamos añadir un poco de líquido en la bandeja honda.
  - Gire el asado cuando sea necesario (al cabo de 1/2 - 2/3 del tiempo de cocción).
  - Durante la cocción, los asados grandes y las aves se deben rociar repetidamente con el jugo de asado. De este modo se consiguen mejores resultados.
  - Apague el aparato unos 10 minutos antes de la hora final del asado para aprovechar el calor residual.

## 11.11 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 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Rosbif o solomillo entero: hecho al punto	por cm de grosor	Grill + Turbo	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Rosbif o solomillo entero: muy hecho	por cm de grosor	Grill + Turbo	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> 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 / Muslo de liebre	hasta 1	Bóveda/ Calor inferior	230 <sup>1)</sup>	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

## 11.12 Grill

- Hornee al grill con el ajuste máximo de temperatura.
- Coloque la rejilla en el nivel recomendado en la tabla de uso.
- La graseira 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 cordero	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pescado entero, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## Grill rápido

Alimento	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	1ª cara	2ª cara	
Burgers / Hamburguesas	8 - 10	6 - 8	4
Solomillo de cerdo	10 - 12	6 - 10	4
Salchichas	10 - 12	6 - 8	4
Filetes de ternera	7 - 10	6 - 8	4
Toast/Tostar	1 - 3	1 - 3	5
Sándwiches	6 - 8	-	4



## 11.13 Congelados

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

### Platos preparados congelados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada	Bóveda/Calor inferior	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	3
Patatas fritas <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Bóveda/Calor inferior o Grill + Turbo	200 - 220	según las indicaciones del fabricante	3
Baguettes	Bóveda/Calor inferior	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	3
Tartas de frutas	Bóveda/Calor inferior	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	3

<sup>1)</sup> Durante la cocción, vuelva las patatas fritas 2-3 veces.

## 11.14 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.

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 Medio cocción.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a Medio cocción.
Carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Dele la vuelta a Medio 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	-

## 11.15 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 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Deje reposar en el horno después de apagarlo.

## 11.16 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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
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

## 11.17 Tabla de la sonda térmica

## Carne de vacuno

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Entrecot / Solomillo: poco hecho	45 - 50
Entrecot / Solomillo: hecho al punto	60 - 65
Entrecot / Solomillo: muy hecho	70 - 75

## Carne de cerdo

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Paletilla / cuello / redondo de cerdo	80 - 82
Chuleta (lomo) / Lomo de cerdo ahumado	75 - 80
Pastel de carne	75 - 80

## Ternera

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Ternera asada	75 - 80
Codillo de ternera	85 - 90

## Carnero / cordero

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Pata de carnero	80 - 85

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Lomo de carnero	80 - 85
Cordero asado / Pata de cordero	70 - 75

## Caza

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Lomo de liebre	70 - 75
Muslos de liebre	70 - 75
Liebre entera	70 - 75
Lomo de corzo/ciervo	70 - 75
Pata de corzo/ciervo	70 - 75

## Pescado

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Salmón	65 - 70
Trucha	65 - 70

## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

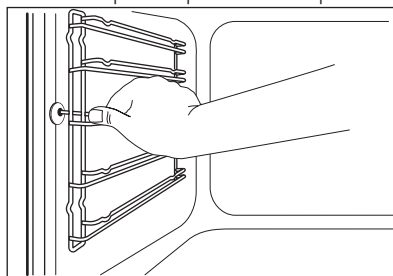
### 12.1 Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- 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 para la bandeja de rejilla.
- 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 recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

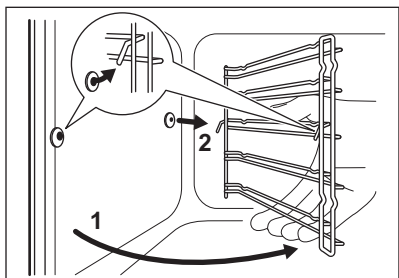
### 12.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

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



2. Tire del extremo trasero del carril lateral para separarlo de la pared y extráigalo.



Coloque los carriles laterales en el orden inverso.



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

## 12.3 Pirólisis



### PRECAUCIÓN!

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.




### El procedimiento de limpieza pirolítica no se iniciará:

- si no ha desconectado el enchufe de la sonda térmica de la toma de corriente. En algunos modelos, la pantalla muestra "C2" cuando se produce este error.
- si no ha cerrado completamente la puerta del horno. En algunos modelos, la pantalla muestra "C3" cuando se produce este error.





### PRECAUCIÓN!

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

Durante la limpieza pirolítica, la puerta está bloqueada. El símbolo  y las barras del indicador de calentamiento se encienden hasta que la puerta se

desbloquea. La puerta se desbloquea cuando la temperatura en el interior del horno está por debajo de las condiciones de seguridad y la limpieza pirolítica ha terminado.

Durante la limpieza pirolítica, la lámpara permanece apagada.


1. Retire manualmente los restos de suciedad más gruesos.
2. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
3. Encienda el aparato.
4. Ajuste la función de Pirólisis (consulte el apartado "Funciones del horno").
5. Toque **OK**.
6. Toque  o  para definir la duración del proceso de limpieza:

Opción	Descripción
1	1:00 h para un nivel de suciedad bajo
2	1:30 h para un nivel de suciedad normal
3	2:30 h para un nivel de suciedad alto

Puede utilizar la función Fin para retrasar el inicio del proceso de limpieza.

7. Toque **OK** para activar la función pirolítica.

## 12.4 Aviso de limpieza

Para recordarle que la limpieza pirolítica es necesaria, el símbolo de aviso de limpieza parpadea en la pantalla  después de cada desactivación del aparato durante los siguientes 10 segundos.



**El aviso de limpieza se apaga:**

- cuando termina la limpieza pirolítica.
- si lo desactiva en los ajustes básicos. Consulte "Utilización del menú de ajustes".

## 12.5 Retirada e instalación de la puerta del horno

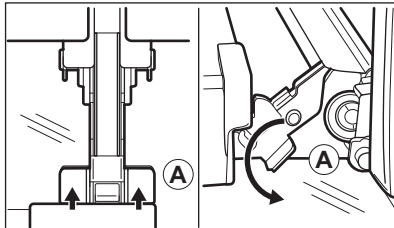
Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.



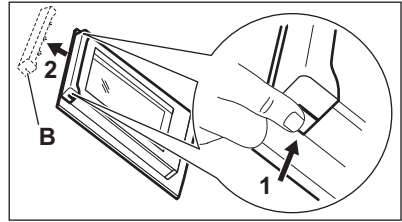
**ADVERTENCIA!**

Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. Tenga en cuenta que la puerta pesa mucho.

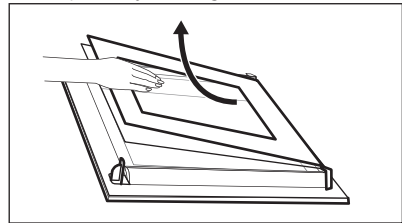
1. Abra la puerta completamente.
2. Presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



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



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



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

Una vez finalizada la limpieza, coloque los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño.

## 12.6 Cambio de la bombilla

Coloque un paño en el fondo del interior del horno. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad.



**ADVERTENCIA!**

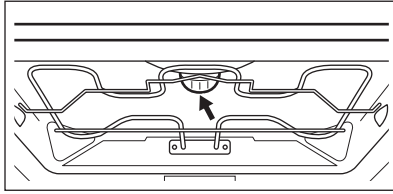
Hay peligro de electrocución. Desconecte el fusible antes de cambiar la bombilla.

La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.

1. Apague el aparato.
2. Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

## La bombilla superior

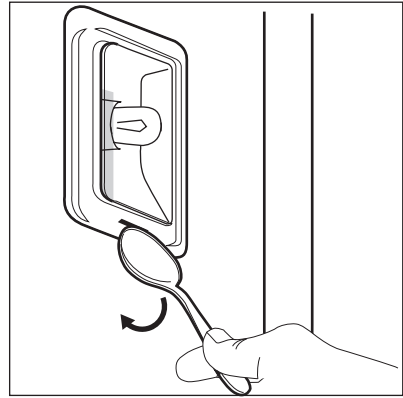
1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.



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

## La bombilla lateral

1. Retire el carril izquierdo para acceder a la bombilla.
2. Utilice un objeto estrecho y sin punta (por ejemplo, una cucharilla) para retirar la tapa de cristal.



3. Limpie la tapa de vidrio.
4. Cambie la bombilla por otra apropiada termostensible hasta 300 °C.
5. Coloque la tapa de cristal.
6. Coloque el carril lateral izquierdo.

# 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS





### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 13.1 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.	El apagado automático está activado.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo para niños".



Problema	Posible causa	Solución
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.
La pantalla no muestra la hora si está apagada.	La pantalla está apagada.	Toque  y  al mismo tiempo para volver a activar la pantalla.
La sonda térmica no funciona.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.
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 "C2".	Desea iniciar la función Pirolysis o Descongelar, pero no ha retirado el enchufe de la sonda térmica de la toma.	Desconecte el enchufe de la sonda térmica de la toma de corriente.
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"> <li>No ha cerrado completamente la puerta.</li> <li>El cierre de la puerta está averiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cierre completamente la puerta.</li> <li>Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo.</li> <li>Si "F102" vuelve a aparecer en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.</li> </ul>

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"> <li>• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo.</li> <li>• Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.</li> </ul>
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra " <b>Demo</b> ".	El modo demo está activado.	Consulte "Utilización del menú de ajustes" en el capítulo "Funciones adicionales".

### 13.2 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.)	.....

## 14. DATOS TÉCNICOS

### 14.1 Datos técnicos

Voltaje	220 - 240 V
Frecuencia	50 Hz

## 15. EFICACIA ENERGÉTICA

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

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

Identificación del modelo	BP7314021M BP731402EM BP731402WM BP731410EM BP731410FM BP7314171M
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.99 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	71 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	BP7314021M 40.0 kg
	BP731402EM 41.5 kg
	BP731402WM 40.0 kg
	BP731410EM 39.5 kg
	BP731410FM 39.5 kg
	BP7314171M 39.5 kg



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

## 15.2 Bajo consumo energético


El aparato 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 y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.
  - Use platos de metal para aumentar el ahorro de energía.
  - En la medida de lo posible, coloque los alimentos dentro del horno sin calentarlo.
- 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 alimentos.
- **Cocción ventilada:** 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, Fin, Inicio diferido) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan

automáticamente un 10% antes. La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

- **Cocción con la bombilla apagada:** desactive la bombilla durante la cocción y actívela únicamente cuando la necesite.
- **Mantener calor:** si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. La pantalla muestra la temperatura de calor residual.
- Cuando utilice la función **Turbo plus**, la lámpara se desactivará después de 30 segundos. Puede volver a activar la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.
- **Desactivación de la pantalla:** si fuera necesario, puede apagar completamente la pantalla. Toque  y  al mismo tiempo hasta que se apague la pantalla. Con este paso también se activa el aparato.

## 16. 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](http://www.aeg.com/shop)



867309405-D-122016

