

<b>FR</b>	<b>Notice d'utilisation</b>	2
	Four	
<b>ES</b>	<b>Manual de instrucciones</b>	40
	Horno	

BP8615001  
BP8715001



**AEG**  
perfekt in form und funktion

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>3</b>
<b>2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>4</b>
<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>8</b>
<b>4. BANDEAU DE COMMANDE.....</b>	<b>8</b>
<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....</b>	<b>10</b>
<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>11</b>
<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>15</b>
<b>8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....</b>	<b>16</b>
<b>9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....</b>	<b>17</b>
<b>10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>18</b>
<b>11. CONSEILS.....</b>	<b>20</b>
<b>12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>32</b>
<b>13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....</b>	<b>35</b>
<b>14. INSTALLATION.....</b>	<b>37</b>
<b>15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>38</b>

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
[www.aeg.com](http://www.aeg.com)



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

## 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendées.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

### 1.2 Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours

des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 Instructions d'installation



#### AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

### 2.2 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil uniquement dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet

- directement sur le fond de l'appareil.
- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
- ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
- une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.

## 2.4 Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de nettoyage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant

- et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
  - Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
    - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
  - Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
  - Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
  - Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non novices

pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Éclairage intérieur

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Mise au rebut



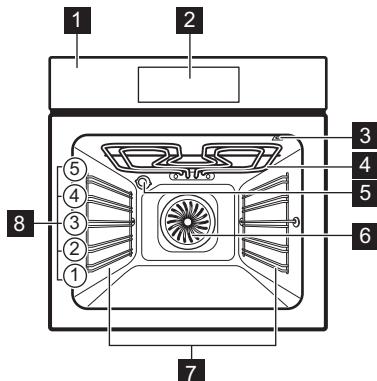
### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

### 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

#### 3.1 Vue d'ensemble



La prise de la sonde à viande se trouve du même côté du four que la poignée de la porte.

#### 3.2 Accessoires

- **Grille métallique**

Permet de poser des plats (rôties, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.

- **Plateau de cuisson**

- 1 Panneau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Élément de chauffe
- 5 Éclairage
- 6 Ventilateur
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de gradin

Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

- **Plat à rôtir**

Pour cuire et griller ou à utiliser comme lèchefrite pour recueillir la graisse.

- **Sonde à viande**

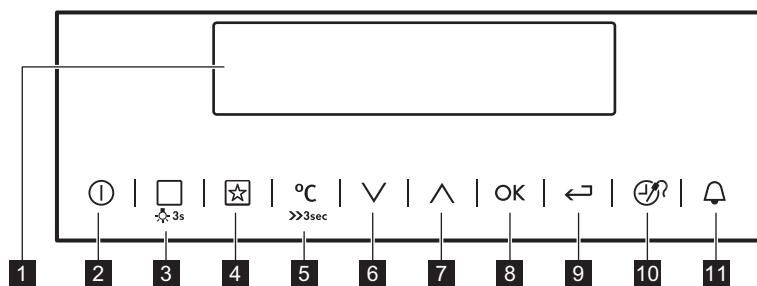
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

- **Rails télescopiques**

Pour les grilles et plateaux de cuisson.

### 4. BANDEAU DE COMMANDE

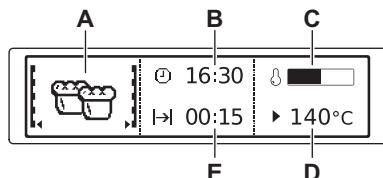
#### 4.1 Programmateur électronique



Appuyez sur les touches sensitives pour faire fonctionner l'appareil.

Touche sensitive	Fonction	Description
1	-	Affichage Affiche les réglages actuels de l'appareil.
2	(I)	MARCHE/ARRÊT Pour allumer et éteindre l'appareil.
3	□ •:3s	Modes de cuisson ou Recettes Touchez la touche sensible une fois pour choisir une fonction de chauffage ou le menu : Recettes. Touchez la touche sensible à nouveau pour parcourir les menus : Modes de cuisson, Recettes. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque l'appareil est éteint.
4	★	Programmes préférés Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder.
5	°C »3sec	Sélection de la température Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil. Appuyez sur la touche sensible pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Indicateur de Préchauffage rapide.
6	▽	Touche Bas Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
7	△	Touche Haut Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8	OK	OK Pour confirmer la sélection ou le réglage.
9	⬅	Touche Accueil Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
10	⌚	Durée et fonctions supplémentaires Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensible pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches verrouil., Programmes préférés, Chaleur et tenir, Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la Sonde à viande.
11	🔔	Minuteur Pour régler la fonction : Minuteur.

## 4.2 Affichage



- A) Mode de cuisson
- B) Heure du jour
- C) Indicateur de chauffe
- D) Température
- E) Durée ou heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction
🔔	Minuteur Cette fonction est activée.
⌚	Heure du jour L'affichage indique l'heure actuelle.
➡	Durée L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
➔	Fin de cycle L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
🌡	Température L'affichage indique la température.
🕒	Indication du temps L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur ⚽ et ⚾ pour réinitialiser la durée.
⌚	Calcul L'appareil calcule la durée de cuisson.
██████	Indicateur de chauffe L'affichage indique la température à l'intérieur de l'appareil.
███████	Indicateur de préchauffage rapide La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
⚖	Cuisson par le poids Indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
♨	Chaleur et tenir La fonction est activée.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.  
Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

## 5.2 Premier branchement

Lorsque vous raccordez l'appareil à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure.

1. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  pour régler la valeur.
2. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

## 5.3 Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Réglez la fonction : Voûte  $\square$  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction : Chaleur tournante  $(\circ)$  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous qu'il y ait une ventilation suffisante dans la pièce.

# 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 Navigation dans les menus

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  $\vee$  ou  $\wedge$  pour sélectionner l'option de menu.

3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.



À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche  $\leftarrow$ .

## 6.2 Présentation des menus

### Menu principal

Symbole	Élément de menu	Utilisation
	Recettes	Contient une liste des programmes automatiques.
	Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
	Pyrolyse	Nettoyage par pyrolyse.
	Réglages de base	Vous pouvez utiliser cette fonction pour effectuer d'autres réglages.
	Programmes préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés enregistrés par l'utilisateur.

### Sous-menu pour : Réglages de base

<b>Symbole</b>	<b>Sous-menu</b>	<b>Description du</b>
	Mise à l'heure	Règle l'horloge à l'heure du jour.
	Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
	Set + Go	Lorsque l'appareil est allumé, allez dans la fenêtre de sélection des options pour choisir la fonction : Set + Go.
	Chaleur et tenir	Lorsque l'appareil est allumé, allez dans la fenêtre de sélection des options pour choisir la fonction : Chaleur et tenir.
	Prolongement de la cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement du temps.
	Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
	Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
	Définir la langue	Définit la langue de l'affichage.
	Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
	Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensitives. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
	Son alarme/Erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
	Assistant nettoyage	Vous guide à travers la procédure de nettoyage.
	Nettoyage Conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
	Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
	Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

### 6.3 Modes de cuisson

<b>Mode de cuisson</b>	<b>Utilisation</b>
	Chaleur tournante Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Voûte.

Mode de cuisson	Utilisation
	Sole pulsée Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Voûte.
	Cuisson basse température Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
	Voûte Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.
	Plats surgelés Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
	Turbo gril Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Gril fort Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Maintien au chaud Pour maintenir des aliments au chaud.
	Décongélation Pour décongeler des plats surgelés.
	Élément chauffant inférieur (sole) Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Chaleur tournante humide Pour économiser de l'énergie lors de la cuisson d'aliments secs. Également pour cuire des pâtisseries dans des moules sur un seul niveau. Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN50304.
	Levée de Pâte/Pain Pour une levée contrôlée des pâtes à levure avant la cuisson.
	Pain Pour cuire du pain.
	Gratiner Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et brunir.

Mode de cuisson	Utilisation
—	Stérilisation Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
(Y)	Déshydratation Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles.
(Y)	Chauffe-plats Pour préchauffer votre plat avant de le servir.
	Eco Turbo gril Les fonctions Eco vous permettent d'optimiser la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord la durée de cuisson. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson avec la fonction équivalente.

## 6.4 Activation d'un mode de cuisson

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Modes de cuisson.
3. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
4. Réglez un mode de cuisson.
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

## 6.5 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre

indique que la température du four augmente.

## 6.6 Indicateur de préchauffage rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.

Pour activer cette fonction, maintenez la touche  enfoulée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe apparaît de façon intermittente.

## 6.7 Chaleur résiduelle

Lorsque vous arrêtez l'appareil, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez également l'activer lorsque l'appareil est éteint. Utilisez  pour activer la fonction. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes, puis sur  pour démarrer.
 Durée	Pour définir la durée de fonctionnement (maximum 23 h 59 min).
 Fin de cycle	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

Si vous réglez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.



Si vous utilisez les fonctions de l'horloge : Durée, Fin de cycle, l'appareil désactive les résistances au bout de 90 % du temps réglé. L'appareil utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

### 7.2 Réglage des fonctions de l'horloge



- Avant d'utiliser les fonctions : Durée, Fin de cycle, vous devez d'abord régler un mode de cuisson et une température. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
- Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin de cycle simultanément si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement à un moment donné.
- Les fonctions : Durée et Fin de cycle ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la Sonde à viande.

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de

- l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. Appuyez sur  $\Delta$  ou  $\nabla$  pour régler la durée requise.
  4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
- Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt. Un message s'affiche.
5. Appuyez sur une touche sensible pour arrêter le signal.

### 7.3 Chaleur et tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est d'au moins 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur et tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages de base.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur  $\mathcal{P}$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur et tenir.

## 8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Recettes avec Recettes automatiques

Cet appareil dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

1. Allumez l'appareil.
  2. Sélectionnez le menu : Recettes.
- Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
- Lorsque la fonction s'arrête, un signal sonore retentit. La fonction reste activée si vous modifiez les modes de cuisson.

### 7.4 Prolongement de la cuisson

La fonction : La fonction Prolongement de la cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.



Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids.

Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

1. À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensible.
- Le message s'affiche.
2. Appuyez sur  $\mathcal{P}$  pour l'activer, ou  $\leftarrow$  pour l'annuler.
  3. Réglez la durée de la fonction.
  4. Appuyez sur **OK**.

3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.



Lorsque vous utilisez la fonction : Cuissons traditionnelles, l'appareil utilise les réglages automatiques. Comme pour les autres fonctions, vous pouvez les modifier.

## 8.2 Recettes avec Cuisson par le poids

Cette fonction calcule automatiquement la durée de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Recettes. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson par le poids. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
5. Appuyez sur la touche **Λ** ou **∨** pour régler le poids des aliments.

Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

Le programme automatique démarre.

6. Vous pouvez modifier le poids à tout moment. Appuyez sur la touche **Λ** ou **∨** pour modifier le poids.
7. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.



Pour certains programmes de cuisson, retournez les aliments au bout de 30 minutes. Un rappel s'affiche.

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 9.1 Sonde à viande

Vous devez régler deux températures : la température du four et la température à cœur.

La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande. L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.



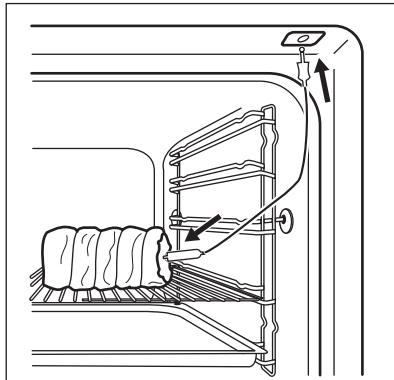
### ATTENTION!

N'utilisez que la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange adéquates.



La sonde à viande doit rester enfoncee dans la viande et branchée dans la prise pendant toute la durée de la cuisson.

1. Allumez l'appareil.
2. Insérez la pointe de la sonde à viande au cœur de la viande.
3. Insérez la pointe de la sonde à viande dans la prise, en haut de la cavité.



Le symbole de la sonde à viande s'affiche.

4. Appuyez sur la touche **Λ** ou **∨** dans les 5 secondes pour régler la température à cœur.
5. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four. L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. L'heure de fin de cuisson varie en fonction de la quantité d'aliments, de la température réglée (120 °C minimum) et du mode de cuisson. L'appareil calcule l'heure de fin de cuisson au bout d'environ 30 minutes.
6. Pour modifier la température à cœur, appuyez sur **⌚**.

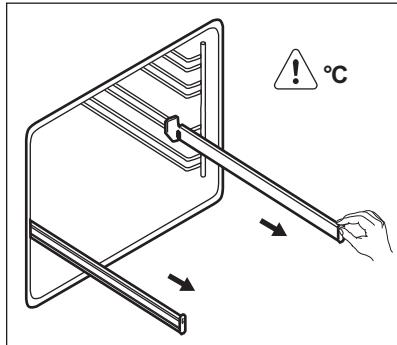
Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

7. Appuyez sur une touche sensible pour arrêter le signal.
8. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et sortez la viande du four.



#### **AVERTISSEMENT!**

Attention, la sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent lors du retrait de la pointe et de la fiche de la sonde à viande.



2. Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans l'appareil.

## 9.2 Rails télescopiques



Conservez les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

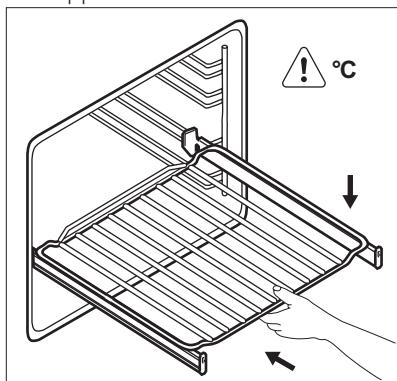
Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.



#### **ATTENTION!**

Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

1. Tirez sur les rails télescopiques de droite et de gauche pour les sortir.



Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans l'appareil avant de fermer la porte du four.

# 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

## 10.1 Programmes préférés

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programmes préférés. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

### Enregistrement d'un programme

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.

3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.  
La première position mémoire libre s'affiche.
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.
7. Appuyez sur la touche ou pour changer la lettre.
8. Appuyez sur **OK**.

La lettre suivante clignote.

9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
10. Appuyez sur la touche **OK** et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position de mémoire libre s'affiche, appuyez sur **▽** ou **△**, puis sur **OK** pour remplacer un programme existant.

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer nom du programme.

## Activation du programme

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Programmes préférés.
3. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

Appuyez sur  pour passer directement au menu : Programmes préférés. Vous pouvez également l'utiliser lorsque l'appareil est éteint.

## 10.2 Utilisation de la Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.



Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte se verrouille automatiquement. Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur une touche sensible.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un message s'affiche.

Pour désactiver la fonction Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

## 10.3 Touches verrouil.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez l'activer que lorsque l'appareil est en fonctionnement.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Touches verrouil..
4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.



Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée et le symbole en forme de clé s'affiche.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Un message s'affiche.

Appuyez à plusieurs reprises sur  puis sur **OK** pour confirmer.



Lorsque vous éteignez l'appareil, la fonction est également désactivée.

## 10.4 Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur une touche sensitive.

1. Allumez l'appareil.
  2. Réglez un mode de cuisson.
  3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
  4. Réglez l'heure.
  5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
  6. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
- Appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de la touche  pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

À la fin du mode de cuisson, un signal sonore retentit.



- Touches verrouil. s'active lorsqu'un mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages de basevous permet d'activer et de désactiver la fonction : Set + Go.

## 10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

Température (°C)	Arrêt automatique (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximum	1.5



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde à viande, Fin de cycle, Durée.

## 10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
  - lorsque l'appareil est allumé.
  - si vous appuyez sur une touche sensible (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
  - si l'appareil est éteint et si vous réglez la fonction : Minuteur. Lorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

## 10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

## 10.8 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

# 11. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

## 11.1 Informations générales

- L'appareil dispose de cinq niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuire des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la

consommation énergétique sont donc réduits au minimum.

- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essayez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

## 11.2 Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Voûte avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

## 11.5 Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

### Gâteaux

Mets	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commen- taires
	Tempéra- ture (°C)	Niveau	Tempéra- ture (°C)	Niveau		
Pâtes à gâ- teaux	170	2	160	3 (1 et 4)	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sa- blée	170	2	160	3 (1 et 4)	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	170	1	165	2	60 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm

## 11.3 Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

## 11.4 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Mets	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commen- taires
	Tempéra- ture (°C)	Niveau	Tempéra- ture (°C)	Niveau		
Tarte aux pommes <sup>1)</sup>	170	2	160	1 (gauche et droit)	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2 (gauche et droit)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/ Gâteau Sa- voie	170	2	160	2	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux prunes <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Dans un moule à pain
Petits gâ- teaux - sur un seul ni- veau	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Petits gâ- teaux - sur deux ni- veaux	-	-	150 - 160	2 et 4	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Petits gâ- teaux - sur trois ni- veaux	-	-	150 - 160	1, 3 et 5	30 - 45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Tresses feuillettées - sur un seul niveau	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sur un plateau de cuisson

Mets	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commen- taires
	Tempéra- ture (°C)	Niveau	Tempéra- ture (°C)	Niveau		
Biscuits/ Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Sur un pla- teau de cuisson
Biscuits/ Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	35 - 45	Sur un pla- teau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	120	3	120	3	80 - 100	Sur un pla- teau de cuisson
Meringues - sur deux niveaux <sup>1)</sup>	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Sur un pla- teau de cuisson
Petits pains <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Sur un pla- teau de cuisson
Éclairs - sur un seul ni- veau	190	3	170	3	25 - 35	Sur un pla- teau de cuisson
Éclairs - sur deux ni- veaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Sur un pla- teau de cuisson
Tourtes	180	2	170	2	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	170	1	160	2 (gauche et droit)	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

<sup>1)</sup> Préchauffez le four pendant 10 minutes.

## Pain et pizza

Mets	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commen- taires
	Tempéra- ture (°C)	Niveau	Tempéra- ture (°C)	Niveau		
Pain blanc <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce
Pain de seigle	190	1	180	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pizza <sup>1)</sup>	200 - 210	1	200 - 210	1	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Sur un plateau de cuisson

<sup>1)</sup> Préchauffez le four pendant 10 minutes.

## Préparations à base d'œufs

Mets	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commen- taires
	Tempéra- ture (°C)	Niveau	Tempéra- ture (°C)	Niveau		
Gratin de pâtes	200	2	180	2	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	200	2	175	2	45 - 60	Dans un moule
Quiches <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Dans un moule
Lasagnes <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule

<sup>1)</sup> Préchauffez le four pendant 10 minutes.

**Viande**

Mets	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commen- taires
	Tempéra- ture (°C)	Niveau	Tempéra- ture (°C)	Niveau		
Viande de bœuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur une grille métallique
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, saignant	210	2	200	2	50 - 60	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, cuit à point	210	2	200	2	60 - 70	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, bien cuit	210	2	200	2	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	180	2	170	2	120 - 150	Avec couenne
Jarret de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 morceaux
Agneau	190	2	175	2	110 - 130	Gigot
Poulet	220	2	200	2	70 - 85	Entier
Turquie	180	2	160	2	210 - 240	Entier
Canard	175	2	220	2	120 - 150	Entier
Oie	175	2	160	1	150 - 200	Entier
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	En morceaux
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	En morceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier

## Poisson

Mets	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commen- taires
	Tempéra- ture (°C)	Niveau	Tempéra- ture (°C)	Niveau		
Truite/ daurade	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pois- sons
Thon/ saumon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filets

## 11.6 Gril



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four à vide pendant 3 minutes.

Mets	Quantité		Tempéra- ture (°C)	Durée (min)		Niveau
	Morceaux	(g)		1er côté	2ème face	
Filet de bœuf	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Steaks de bœuf	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Saucisses	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Côtelettes de porc	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Poulet (coupé en deux)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Brochettes	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Escalope de poulet	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Steak haché	6	600	max.	20 - 30	-	4
Filet de poisson	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Sandwich- es toastés	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toasts	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

## 11.7 Turbo gril

### Boeuf

Mets	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Rôti ou filet de bœuf saignant <sup>1)</sup>	Par cm d'épaisseur	190 - 200	5 - 6	1 ou 2
Rôti ou filet de bœuf à point <sup>1)</sup>	Par cm d'épaisseur	180 - 190	6 - 8	1 ou 2
Rôti ou filet de bœuf bien cuit <sup>1)</sup>	Par cm d'épaisseur	170 - 180	8 - 10	1 ou 2

1) Préchauffer le four.

### Porc

Mets	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Épaule, collier, jambon à l'os	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Côtelette, côte levée	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ou 2
Pâté à la viande	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ou 2
Jarret de porc (pré-cuit)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ou 2

### Veau

Mets	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Jarret	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ou 2

### Agneau

Mets	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ou 2
Selle d'agneau	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ou 2

**Volaille**

Mets	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Morceaux de volaille	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	30 - 50	1 ou 2
Demi-poulet	0,4 - 0,5 chacun	190 - 210	35 - 50	1 ou 2
Volaille, poule lardée	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 ou 2
Canard	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ou 2
Oie	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ou 2
Dinde	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 ou 2
Dinde	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ou 2

**Poisson**

Mets	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Poisson entier	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 ou 2

**11.8 Chaleur tournante  
humide**

En cours de cuisson,  
n'ouvrez la porte de  
l'appareil que si c'est  
vraiment nécessaire.

Mets Type d'aliment	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Gratin de pâtes	180 - 200	45 - 60	2
Lasagnes	180 - 200	45 - 60	2
Gratin de pommes de terre	190 - 210	55 - 80	2
Sucrés plats/préparations	180 - 200	45 - 60	2
Kouglof ou brioche	160 - 170	50 - 70	1
Tresse/couronne de pain	170 - 190	40 - 50	2
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	160 - 170	20 - 40	3
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	20 - 40	2

## 11.9 Cuisson basse température

Utilisez cette fonction pour préparer des morceaux de viande et de poisson tendres et faibles en graisse avec une température à cœur de 65 °C maximum. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras. Vous pouvez utiliser la sonde à viande pour vous assurer que la température à cœur de la viande est correcte (reportez-vous au tableau de la sonde à viande).

Dans les 10 premières minutes, vous pouvez régler une température comprise entre 80 °C et 150 °C. La température par défaut est de 90 °C. Une fois la température réglée, le four continue sa

cuisson à 80 °C. N'utilisez pas cette fonction avec de la volaille.



N'utilisez jamais de couvercle lorsque vous recourez à ce mode de cuisson.

1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson pendant 1 à 2 minutes à très haute température.
2. Placez la viande avec le plat à rôtir chaud dans le four, sur la grille métallique.
3. Placez la sonde à viande dans la viande.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température et réglez la température à cœur finale.

Mets	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Rôti de bœuf	1000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Filet de bœuf	1000 - 1 500 g	120	90 - 150	3
Rôti de veau	1000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Steaks	200 - 300 g	120	20 - 40	3

## 11.10 Décongélation

Mets	Quantité (g)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Poulet	1000	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	300	30 - 40	10 - 20	-

Mets	Quantité (g)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Beurre	250	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 200	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1400	60	60	-

## 11.11 Stérilisation

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.

- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

## Baies

Mets	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

## Fruits à noyau

Mets	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Poires / Coings / Prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

## Légumes

Mets	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Mixed pickles (Bouquet croquant de légumes)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

## 11.12 Déshydratation

- Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.
- Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée

de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

## Légumes

Mets	Température (°C)	Durée (h)	Niveau	
			1 position	2 positions
Haricots	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poivrons	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Champignons	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Fines herbes	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

## Fruits

Mets	Température (°C)	Durée (h)	Niveau	
			1 position	2 positions
Prunes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abricot	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poires	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 11.13 Tableau de la sonde à viande

Mets	Température à cœur du plat (°C)
Rôti de veau	75 - 80
Jarret de veau	85 - 90
Rôti de boeuf, saignant	45 - 50
Rôti de boeuf, cuit à point	60 - 65
Rôti de boeuf, bien cuit	70 - 75
Épaule de porc	80 - 82
Jarret de porc	75 - 80
Agneau	70 - 75
Poulet	98
Lièvre	70 - 75
Truite/daurade	65 - 70
Thon/saumon	65 - 70

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.

- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

### 12.2 Appareils en acier inoxydable ou en aluminium

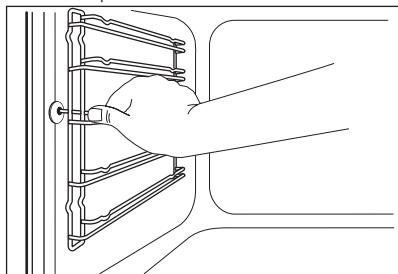


Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

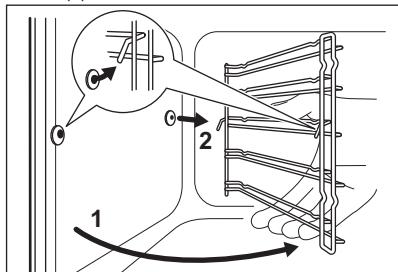
## 12.3 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.



Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.



Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

## 12.4 Pyrolyse



### ATTENTION!

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.



### Le nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :

- Si vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de la prise.
- Si vous n'avez pas complètement fermé la porte du four.

Retirer les plus grosses salissures à la main.



### ATTENTION!

Si d'autres appareils sont installés dans le même meuble, ne les utilisez pas en même temps que la fonction Pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

- Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
- Allumez l'appareil et, dans le menu principal, activez la fonction : Pyrolyse. Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
- Réglez la durée du processus de nettoyage :

Options	Description du
Rapide	1 h pour un four peu sale
Normale	1 h 30 pour un four normalement sale
Renforcée	2 h 30 pour un four très sale

- Appuyez sur OK pour confirmer.



La porte du four se verrouille lorsque le nettoyage par pyrolyse démarre.



Pour arrêter le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne s'achève, éteignez l'appareil.



### AVERTISSEMENT!

Lorsque le nettoyage est terminé, l'appareil est très chaud. Laissez-le refroidir. Risque de brûlure !



Lorsque le nettoyage est terminé, la porte reste verrouillée pendant la phase de refroidissement du four. Certaines fonctions de l'appareil ne sont pas disponibles pendant la phase de refroidissement.

## 12.5 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer.



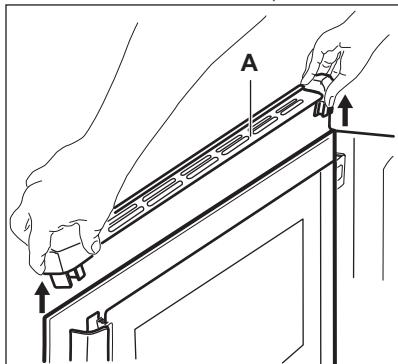
### ATTENTION!

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

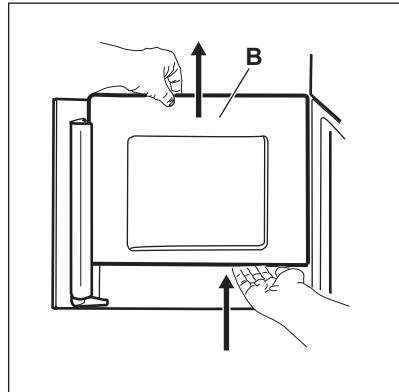


Le sens d'ouverture de la porte dépend du modèle de votre four. La porte s'ouvre par le côté droit sur certains modèles, par le côté gauche sur d'autres.

- Appuyez sur les boutons situés de chaque côté du cache supérieur de l'encadrement de la porte (A) et tirez ce dernier vers le haut pour le retirer.

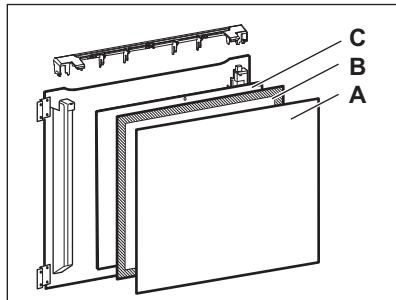


- Tenez fermement la vitre interne B avec les deux mains et faites-la glisser vers le haut pour la sortir de sa position initiale. Faites de même avec les autres panneaux de verre. Assurez-vous de tenir fermement les vitres afin d'éviter qu'elles ne tombent.



- Nettoyez la porte avec une éponge humide puis séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides car ils peuvent endommager la surface.

Une fois la porte nettoyée, réinstallez les panneaux de verre en répétant ces étapes dans l'ordre inverse. Veillez à replacer les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Le panneau de verre (C) est doté d'un petit point dans la partie supérieure, et le panneau du milieu (B) dispose d'un cadre ornemental. Sur certains modèles, le panneau de verre (A) comporte une zone imprimée. Sur d'autres, il est transparent. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).



## 12.6 Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !  
Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.



### ATTENTION!

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

- Éteignez l'appareil
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

### Eclairage arrière

- Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
- Nettoyez-le.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
- Remettez en place le diffuseur en verre.

## 13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appeler à un électricien qualifié.

Problème	Cause probable	Solution
L'ampoule ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez l'éclairage.
L'affichage indique « F111 ».	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.</li> <li>• Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.</li> </ul>
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo".	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez l'appareil.</li> <li>2. Maintenez enfoncée la touche ① jusqu'à ce que l'appareil s'allume ou s'éteigne.</li> <li>3. Maintenez enfoncées les touches ☀ et ⌂ en même temps jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. "Demo" s'éteint.</li> </ol>

## 13.2 Informations de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

### Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

Référence du produit (PNC) .....

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

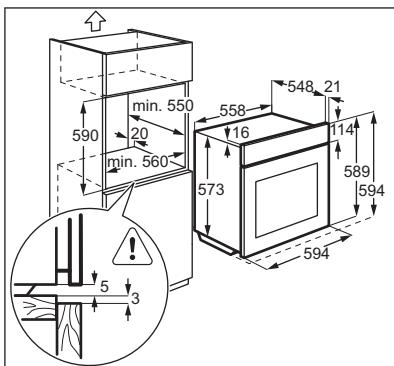
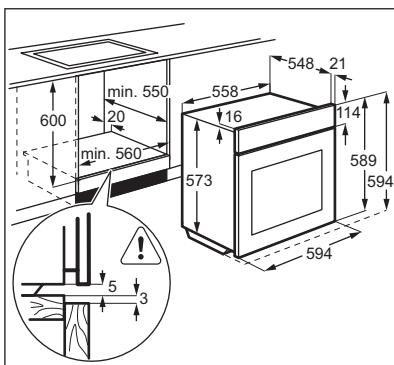
Numéro de série (S.N.) .....

## 14. INSTALLATION



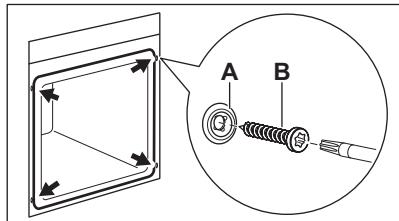
**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres  
concernant la sécurité.

### 14.1 Encastrement



### 14.2 Fixation de l'appareil au meuble

1. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
2. Fixez l'appareil au meuble.
3. Placez les quatre entretoises (A) dans les orifices du cadre puis serrez les quatre vis (B) fournies avec l'appareil.



### 14.3 Installation électrique



Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.

### 14.4 Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement :

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique et le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

# 15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## 15.1 Fiche produit et informations selon la norme UE 65-66/2014

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BP8615001M BP8715001M
Index d'efficacité énergétique	88.2
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, mode avec ventilateur	0.75 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume sonore	72 l
Type de four	Four encastré
Masse	BP8615001M 38.9 kg BP8715001M 38.6 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson électroménagers - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grills - Méthodes de mesure des performances.

## 15.2 Économies d'énergie

Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

- **Conseils généraux**

- Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée quand l'appareil est en marche et maintenez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.
- Utilisez des plats en métal pour améliorer l'économie d'énergie.
- Si possible, placez les aliments à l'intérieur du four sans les réchauffer.
- Quand la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, diminuez la température du four à 3-10 minutes minimum, selon la durée de la cuisson, avant que le

temps de cuisson ne s'écoule. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four continuera à cuire.

– Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer les autres aliments.

- **Cuisson avec ventilateur** - si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec le ventilateur pour économiser de l'énergie.
- **Chaleur résiduelle**
  - Dans certains modes de cuisson, si un programme avec une durée (Durée, Fin de cycle) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les résistances se désactiveront automatiquement 10 % plus tôt. Le ventilateur et l'éclairage continuent à fonctionner.
- **Cuisson avec l'éclairage éteint** - éteignez l'éclairage pendant la cuisson et allumez-le uniquement quand vous en avez besoin.
- **Maintien des aliments au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour garder le plat chaud, sélectionnez la température la plus

basse possible. L'affichage indique la température de la chaleur résiduelle.

- **Fonctions Éco** : reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».
- Lorsque vous utilisez la fonction : **Chaleur tournante humide**, l'éclairage s'éteint au bout de

30 secondes. Vous pouvez à nouveau l'allumer selon vos préférences.

- Lorsque vous utilisez les **Fonctions Éco** l'éclairage s'éteint. Vous pouvez à nouveau l'allumer selon vos préférences.

## 16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

# CONTENIDO

<b>1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....</b>	<b>41</b>
<b>2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....</b>	<b>42</b>
<b>3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....</b>	<b>45</b>
<b>4. PANEL DE MANDOS.....</b>	<b>46</b>
<b>5. ANTES DEL PRIMER USO.....</b>	<b>48</b>
<b>6. USO DIARIO.....</b>	<b>48</b>
<b>7. FUNCIONES DEL RELOJ.....</b>	<b>52</b>
<b>8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....</b>	<b>53</b>
<b>9. USO DE LOS ACCESORIOS.....</b>	<b>54</b>
<b>10. FUNCIONES ADICIONALES.....</b>	<b>55</b>
<b>11. CONSEJOS.....</b>	<b>57</b>
<b>12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>	<b>69</b>
<b>13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>72</b>
<b>14. INSTALACIÓN.....</b>	<b>73</b>
<b>15. EFICACIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>74</b>

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.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, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.



Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad



Información general y consejos



Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

### 1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. 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 arranar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Los restos de derrames deben retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- Utilice únicamente la sonda térmica 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.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- 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 coinciden 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. El centro de servicio autorizado es quien debe cambiar el cable de alimentación en caso necesario.
- 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 instalado el aparato.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- Este aparato es conforme con las Directivas de la CEE.

## 2.3 Uso del aparato



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.
- 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 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. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- 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.

## 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.
- 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.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- 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 Limpieza pirolítica



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

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza Pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando 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 médicos.

## 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



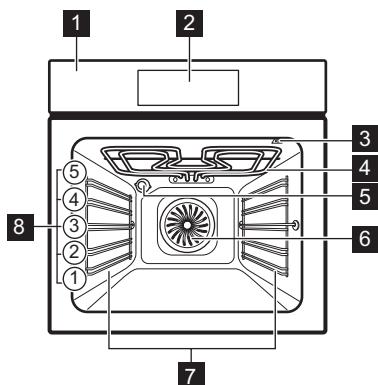
### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

# 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



La toma de la sonda térmica está del mismo lado del horno que el tirador de la puerta.

Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

- **Bandeja**

Para pasteles y galletas.

- **Bandeja honda**

Para hornear y asar o como bandeja grasa.

- **Sonda térmica**

## 3.2 Accesorios

- **Parrilla**

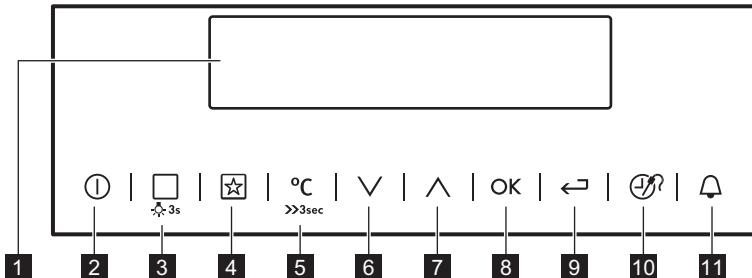
Para medir cuánto se ha hecho el alimento.

Para parrillas y bandejas.

- **Carriles telescópicos**

## 4. PANEL DE MANDOS

### 4.1 Programador electrónico

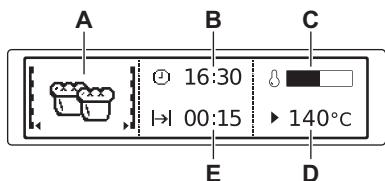


Utilice los sensores para accionar el aparato.

Sensor	Función	Comentario
1	- Pantalla	Muestra los ajustes actuales del aparato.
2	ENCENDIDO / APAGADO	Para activar y desactivar el aparato.
3	Funciones de cocción o Recetas	Toque el sensor una vez para seleccionar una función de cocción o el menú: Recetas. Toque de nuevo el sensor para cambiar entre los menús: Funciones de cocción, Recetas. Para activar o desactivar la luz, toque el sensor durante 3 segundos. También puede activar la luz cuando el aparato está apagado.
4	Favoritos	Para guardar y acceder a sus programas favoritos.
5	Selección de la temperatura	Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el aparato. Toque el sensor durante 3 segundos para activar o desactivar la función: Calentamiento rápido.
6	Tecla Abajo	Para desplazarse hacia abajo en el menú.
7	Tecla Arriba	Para desplazarse hacia arriba en el menú.
8	OK	Para confirmar la selección o el ajuste.

Sensor	Función	Comentario
9	←	Tecla Inicio Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, toque el sensor durante 3 segundos.
10	⌚	Funciones adicionales y de tiempo Programar diferentes funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, toque el sensor para ajustar el temporizador o las funciones: Tecla de bloqueo, Favoritos, Calentar y mantener, Ajustar + Empezar. También puede cambiar los ajustes de la sonda térmica.
11	🔔	Avisador Para ajustar la función: Avisador.

## 4.2 Pantalla



- A) Función de cocción
- B) Hora del día
- C) Indicador de calentamiento
- D) Temperatura
- E) Tiempo de duración u hora de finalización de una función

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo	Función
🔔	Avisador La función está activada.
⌚	Hora del día La pantalla muestra la hora actual.
➡	Duración La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario.
→	Hora de fin La pantalla indica cuándo termina la duración de la cocción.
🌡	Temperatura La pantalla muestra la temperatura.
⌚	Indicación tiempo La pantalla indica cuánto tiempo debe funcionar la función de cocción. Pulse ▼ y ▲ simultáneamente para restablecer la hora.
⌚	Cálculo El aparato calcula la hora de la cocción.
██████	Indicador de calentamiento La pantalla muestra la temperatura del aparato.

Símbolo		Función
	Indicador de calentamiento rápido	La función está activada. Reduce el tiempo de calentamiento.
	Peso automático	La pantalla indica que el sistema de peso automático está activo o que el peso puede cambiarse.
	Calentar y mantener	La función está activada.

## 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 horno antes de utilizarlo por primera vez.

Coloque los accesorios y carriles laterales extraíbles en su posición inicial.

### 5.2 Primera conexión

Al conectar el aparato a la red por primera vez o después de producirse una interrupción del suministro eléctrico, debe seleccionar el idioma, el contraste

y la luminosidad de la pantalla, y la hora del día.

1. Pulse  $\wedge$  o  $\vee$  para ajustar el valor.
2. Pulse  $OK$  para confirmar.

### 5.3 Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función: Bóveda/Calor inferior — y la temperatura máxima.
2. Deje que el aparato funcione durante una hora.
3. Ajuste la función: Turbo ( Turbo) y la temperatura máxima.
4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El aparato puede emitir olores y humos. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación.

## 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.

2. Pulse  $\vee$  o  $\wedge$  para ajustar la opción de menú.
3. Pulse  $OK$  para pasar a un submenú o aceptar el ajuste.



Puede volver al menú principal en cualquier momento pulsando .

## 6.2 Descripción de los menús

### Menú principal

Símbolo	Elemento del menú	Aplicación
Recetas	Contiene una lista de los programas automáticos.	
Funciones de cocción	Contiene una lista de las funciones de cocción.	
Pirólisis	Limpieza pirolítica.	
Ajustes básicos	Puede utilizarse para seleccionar otros ajustes.	
Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.	

### Submenú para: Ajustes básicos

Símbolo	Submenú	Descripción
Ajustar la hora	Pone en hora el reloj.	
Indicación tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.	
Ajustar + Empezar	Si está activado puede elegir la función en la ventana de selección de opciones: Ajustar + Empezar.	
Calentar y mantener	Si está activado puede elegir la función en la ventana de selección de opciones: Calentar y mantener.	
Añadir tiempo	Activa y desactiva la función Tiempo adicional.	
Contraste de la pantalla	Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.	
Brillo de la pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.	
Idioma	Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.	
Volumen del timbre	Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.	
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los mandos táctiles. El tono del mando táctil ON/OFF no se puede desactivar.	
Tonos Alarma/Error	Activa y desactiva los tonos de alarma.	
Asistente para limpieza	Le lleva por el proceso de limpieza.	

Símbolo	Submenú	Descripción
	Aviso de limpieza	Le recuerda que tiene que limpiar el aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.
	Ajustes de fábrica	Restaura todos los ajustes a los valores de fábrica.

### 6.3 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
	Turbo Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla al mismo tiempo y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Bóveda/Calor inferior.
	Pizza Para hornear alimentos en 1 posición de parrilla y obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Bóveda/Calor inferior.
	Cocina a baja temperatura Para preparar asados tiernos y jugosos.
 	Bóveda/Calor inferior Para hornear y asar en una posición de parrilla.
	Congelados Para productos precocinados como patatas fritas, porciones o rollitos de primavera crujientes.
	Grill + Turbo Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una 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.
 	Mantener caliente Para mantener calientes los alimentos.
	Descongelar Para descongelar alimentos.
 	Calor inferior Para preparar pasteles con base crujiente y conservar alimentos.

Función de cocción	Aplicación
(Y)	Turbo plus Para ahorrar energía cuando se hornean y cocinan productos de panadería. También para hornear en moldes o en 1 posición de la parrilla. Esta función se utilizaba para definir la categoría de eficiencia energética EN50304.
(Y)	Levantar masa Para levantar de forma controlada la masa antes de hornear.
—	Pan Para hornear pan.
▼▼▼	Gratinar Para platos como lasaña o gratinado de patatas. También para gratinar y dorar.
—	Conservar Para preparar conservas de verduras, como encurtidos.
(Y)	Secar Para secar rodajas de fruta (como manzanas, ciruelas o melocotones) y verduras (como tomates, calabacines o champiñones).
(Y)	Calentar vajilla Para precalentar el plato antes de servir.
▼▼▼	ECO-grill Las funciones ECO le permiten optimizar el consumo energético durante la cocción. Es necesario ajustar primero el tiempo de cocción. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción con la función equivalente.

## 6.4 Activación de una función de cocción

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el menú: Funciones de cocción.
3. Pulse **OK** para confirmar.
4. Seleccione una función de cocción.
5. Pulse **OK** para confirmar.
6. Ajuste la temperatura.
7. Pulse **OK** para confirmar.

## 6.5 Indicador de calentamiento

Al activar una función de cocción, se encenderá la barra de la pantalla. La barra indica que la temperatura del horno aumenta.

## 6.6 Indicador de calentamiento rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.

Para activar la función, mantenga pulsado **°C** 3 segundos. El indicador de calentamiento alterna.

## 6.7 Calor residual

Al desactivar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener calientes los alimentos.

## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación
 Avisador	Para programar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. También puede utilizarlo cuando el aparato está apagado. Use  para activar la función. Pulse  o  para ajustar los minutos y  para empezar.
 Duración	Para ajustar la duración de funcionamiento (máx. 23 h 59 min).
 Hora de fin	Para programar la hora de desconexión de una función de cocción (máx. 23 h y 59 min).

Si programa la duración de una función de reloj, la cuenta atrás comienza al cabo de 5 segundos.



Si utiliza las funciones de reloj: Duración, Hora de fin, el aparato apaga las resistencias al transcurrir el 90 % del tiempo programado. El aparato hace uso del calor residual para continuar el proceso de cocción hasta que se acabe el tiempo (3 - 20 minutos).

### 7.2 Ajuste de las funciones del reloj



- Antes de usar las funciones: Duración, Hora de fin, tiene que programar primero la función de cocción y la temperatura. El aparato se apaga automáticamente.
- Puede utilizar las funciones: Duración y Hora de fin simultáneamente si desea activar y desactivar automáticamente el aparato a una hora determinada más tarde.
- Las funciones: Duración y Hora de fin no funcionan cuando se usa la sonda térmica.

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre la función de reloj deseada y el símbolo correspondiente.
3. Pulse  o  para programar la hora correspondiente.
4. Pulse  para confirmar.

Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. El aparato se apaga. La pantalla muestra un mensaje.

- Pulse un sensor para desactivar la señal.

## 7.3 Calentar y mantener

Condiciones para que la función se active:

- Que la temperatura ajustada sea superior a 80 °C.
- La función: Duración se ha ajustado.

La función: Calentar y mantener mantiene calientes a 80 °C los alimentos ya preparados, durante 30 minutos. Esta función se activa tras terminar el proceso de horneado o asado.

La función puede activarse o desactivarse en el menú: Ajustes básicos.

- Encienda el horno.
- Seleccione la función de cocción.
- Ajuste la temperatura a un valor superior a los 80 °C.
- Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Calentar y mantener.

- Pulse **OK** para confirmar. Cuando la función termine, sonará una señal. La función permanece activa si se cambian las funciones de cocción.

## 7.4 Añadir tiempo

La función: Añadir tiempo hace que la función de cocción continúe tras el final de Duración.



Aplicable a todas las funciones de cocción con Duración o Peso automático. No es aplicable a las funciones de cocción con sonda térmica.

- Al acabarse el tiempo de cocción programado sonará una señal. Pulse cualquier sensor. La pantalla muestra el mensaje.
- Pulse  para activar o  para cancelar.
- Ajuste la duración de la función.
- Pulse **OK**.

# 8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 8.1 Recetas con Receta automática

Este horno tiene programada una serie de recetas que puede utilizar. Dichas recetas son fijas y no puede cambiarlas.

- Encienda el horno.
- Seleccione el menú: Recetas. Pulse **OK** para confirmar.
- Seleccione la categoría y el plato. Pulse **OK** para confirmar.
- Seleccione una receta. Pulse **OK** para confirmar.



Cuando se usa la función: Manual, el aparato utiliza los ajustes automáticos. Puede cambiarlos igual que las demás funciones.

## 8.2 Recetas con Peso automático

Esta función calcula automáticamente el tiempo de asado. Si se desea hacer uso

de esta función, es necesario introducir el peso de los alimentos.

1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Recetas. Pulse **OK** para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse **OK** para confirmar.
4. Seleccione la función: Peso automático. Pulse **OK** para confirmar.
5. Toque **Λ** o **∨** para ajustar el peso del alimento. Pulse **OK** para confirmar.

Comenzará el programa automático.

6. Puede cambiar el peso en cualquier momento: Pulse **Λ** o **∨** para cambiar el peso.
7. Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. Pulse un sensor para desactivar la señal.



En algunos programas es preciso dar la vuelta al alimento a los 30 minutos. En la pantalla aparecerá un recordatorio de aviso.

## 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 temperatura interna.

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



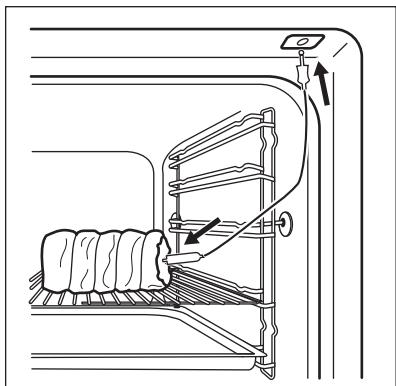
### PRECAUCIÓN!

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. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne.
3. Inserte la clavija de la sonda térmica en el conector de la parte superior de la cavidad.



La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica.

4. Toque **Λ** o **∨** en menos de 5 segundos para programar la temperatura interna.
5. Programe la función de calor y, si fuera necesario, su temperatura. El aparato calcula una hora de fin aproximada. La hora final es diferente según las cantidades de alimentos, las temperaturas programadas del horno (mínimo 120° C) y los modos de funcionamiento. El aparato calcula la hora de fin en unos 30 minutos.
6. Para cambiar la temperatura interna, pulse **OK**.

Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, suena una señal. El aparato se apaga automáticamente.

7. Toque un sensor para detener la señal.
8. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la carne del horno.



#### **ADVERTENCIA!**

La sonda térmica está caliente. Corre el riesgo de quemarse. Tenga cuidado al retirar la punta y el enchufe de la sonda térmica.

## **9.2 Carriles telescópicos**



Guarde las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para futuras consultas.

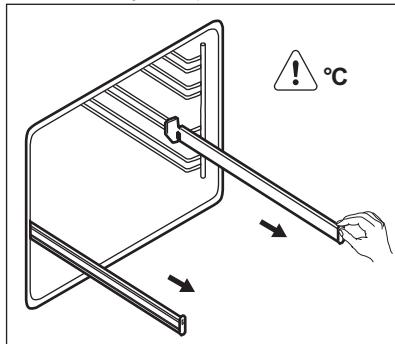
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.



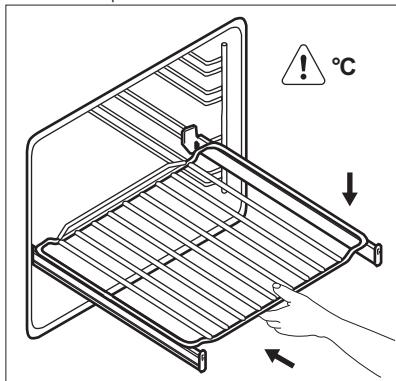
#### **PRECAUCIÓN!**

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

1. Saque los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.



2. Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el aparato.



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

## **10. FUNCIONES ADICIONALES**

### **10.1 Favoritos**

Puede guardar sus ajustes preferidos, como por ejemplo la duración, la temperatura o la función de cocción. Están disponibles en el menú: Favoritos. Se pueden guardar 20 programas.

#### **Para guardar un programa**

1. Encienda el aparato.
2. Ajuste una función de cocción o un programa automático.

3. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre: GUARDAR.
  4. Pulse **OK** para confirmar.
- La pantalla mostrará la primera posición de memoria libre.
5. Pulse **OK** para confirmar.
  6. Introduzca el nombre del programa. La primera letra parpadea.
  7. Toque  o  para cambiar la letra.
  8. Pulse **OK**.

La siguiente letra parpadeará.

9. Repita el paso 7 las veces que sea necesario.

10. Mantenga pulsado **OK** para guardar. Puede sobrescribir una posición de memoria. Cuando la pantalla muestra la primera posición libre de memoria, toque  o  y pulse **OK** para sobrescribir un programa existente.

Se puede cambiar el nombre de un programa en el menú: Editar Nombre Prog..

## Activación del programa

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el menú: Favoritos.
3. Pulse **OK** para confirmar.
4. Seleccione el nombre de su programa preferido.
5. Pulse **OK** para confirmar.

Pulse  para ir directamente al menú: Favoritos. También puede utilizarlo cuando el aparato está apagado.

## 10.2 Uso del bloqueo para niños

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



La puerta se bloquea automáticamente durante la función de pirólisis. Aparecerá un mensaje en la pantalla al pulsar un sensor.

1. Encienda el horno.

2. Toque  y  simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en la pantalla.

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

## 10.3 Tecla de bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción. Puede activarla únicamente cuando el aparato esté funcionando.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el ajuste o la función de cocción.
3. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Tecla de bloqueo.
4. Pulse **OK** para confirmar.



Si la función de pirólisis está funcionando, la puerta está bloqueada y el símbolo de una llave se enciende en la pantalla.

Para desactivar la función, pulse . La pantalla muestra un mensaje. Pulse  repetidamente y después **OK** para confirmar.



Al desactivar el aparato, la función también se desactiva.

## 10.4 Ajustar + Empezar

La función le permite definir una función (o programa) y utilizarla después pulsando una vez el sensor.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione una función de cocción.
3. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Duración.
4. Ajuste el tiempo deseado.
5. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Ajustar + Empezar.
6. Pulse **OK** para confirmar.

Pulse un sensor (excepto ①) para iniciar la función: Ajustar + Empezar. Se iniciará la función de cocción programada.

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.



- Tecla de bloqueo se encuentra activo mientras la función de cocción está activada.
- El menú: Ajustes básicos permite activar y desactivar la función: Ajustar + Empezar.

## 10.5 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 ningún ajuste.

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



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

## 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 la función: Avisador. Cuando termina la función, 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 horno, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el horno.

## 10.8 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

# 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 Información general

- El aparato tiene cinco niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello

- reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
  - Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
  - No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

## 11.2 Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.
- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

## 11.5 tabla de horneado y asado

### Repostería

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parilla	Temperatura (°C)	Posición de la parilla		
Masas batidas	170	2	160	3 (1 y 4)	45 - 60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	170	2	160	3 (1 y 4)	20 - 30	En molde de repostería
Tarta de queso	170	1	165	2	60 - 80	En molde de repostería de 26 cm

- La función Bóveda/Calor inferior a la temperatura predeterminada es idónea para hornear pan.

## 11.3 Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- Antes de trinchar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

## 11.4 Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parilla	Temperatura (°C)	Posición de la parilla		
Tarta o pastel de manzana <sup>1)</sup>	170	2	160	1 (izquierda y derecha)	80 - 100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parilla
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	170	2	165	2 (izquierda y derecha)	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	170	2	160	2	50 - 60	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad / Pastel de fruta <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	En molde para pan
Pasteles pequeños: un nivel	170	3	150 - 160	3	20 - 30	En bandeja
Pasteles pequeños: dos niveles	-	-	150 - 160	2 y 4	25 - 35	En bandeja
Pasteles pequeños: tres niveles	-	-	150 - 160	1, 3 y 5	30 - 45	En bandeja
Galletas / masa quebrada - un nivel	140	3	140 - 150	3	30 - 35	En bandeja
Galletas / masa quebrada - dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	En bandeja

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parilla	Temperatura (°C)	Posición de la parilla		
Galletas / masa quebrada - tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	35 - 45	En bandeja
Merengues: un nivel	120	3	120	3	80 - 100	En bandeja
Merengues: dos niveles <sup>1)</sup>	-	-	120	2 y 4	80 - 100	En bandeja
Bollos <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	En bandeja
Bollos rellenos de crema - un nivel	190	3	170	3	25 - 35	En bandeja
Bollos rellenos de crema - dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	En bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	En molde de repostería de 24 cm
Tarta Victoria	170	1	160	2 (izquierda y derecha)	50 - 60	En molde de repostería de 20 cm

<sup>1)</sup> Precaliente el horno 10 minutos.

## Pan y pizza

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parilla	Temperatura (°C)	Posición de la parilla		
Pan blanco <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Pan de centeno	190	1	180	1	30 - 45	En molde para pan
Panecillos <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería
Pizza <sup>1)</sup>	200 - 210	1	200 - 210	1	10 - 20	En una bandeja o bandeja honda
Bollitos <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	En bandeja

<sup>1)</sup> Precaliente el horno 10 minutos.

## Flanes

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parilla	Temperatura (°C)	Posición de la parilla		
Pudín de pasta	200	2	180	2	40 - 50	En un molde
Pudín de verduras	200	2	175	2	45 - 60	En un molde
Tartas saladas <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	En un molde
Lasaña <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde
Canelones <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde

<sup>1)</sup> Precaliente el horno 10 minutos.

**Carne**

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parilla	Temperatura (°C)	Posición de la parilla		
Carne de res	200	2	190	2	50 - 70	En una parilla
Cerdo	180	2	180	2	90 - 120	En una parilla
Ternera	190	2	175	2	90 - 120	En una parilla
Rosbif poco hecho	210	2	200	2	50 - 60	En una parilla
Rosbif en su punto	210	2	200	2	60 - 70	En una parilla
Rosbif muy hecho	210	2	200	2	70 - 75	En una parilla
Paletilla de cerdo	180	2	170	2	120 - 150	Con piel
Morcillo de cerdo	180	2	160	2	100 - 120	2 piezas
Cordero	190	2	175	2	110 - 130	Pata
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Entero
Pavo	180	2	160	2	210 - 240	Entero
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Entero
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Entero
Conejo	190	2	175	2	60 - 80	En trozos
Liebre	190	2	175	2	150 - 200	En trozos
Faisán	190	2	175	2	90 - 120	Entero

**Pescado**

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parilla	Temperatura (°C)	Posición de la parilla		
Trucha / Pargo	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pescados
Atún / Salmón	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetes

## 11.6 Grill



Precaliente el horno vacío durante 3 minutos antes de cocinar.

Alimento	Cantidad		Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	Piezas	(g)		1ª cara	2ª cara	
Filetes de solomillo	4	800	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Filetes de vacuno	4	600	máx.	10 - 12	6 - 8	4
Salchichas	8	-	máx.	12 - 15	10 - 12	4
Chuletas de cerdo	4	600	máx.	12 - 16	12 - 14	4
Pollo (cortado en 2)	2	1000	máx.	30 - 35	25 - 30	4
Brochetas	4	-	máx.	10 - 15	10 - 12	4
Pechuga de pollo	4	400	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburguesa	6	600	máx.	20 - 30	-	4
Filete de pescado	4	400	máx.	12 - 14	10 - 12	4
Sándwiches tostados	4 - 6	-	máx.	5 - 7	-	4
Tostadas	4 - 6	-	máx.	2 - 4	2 - 3	4

## 11.7 Grill + Turbo

### Ternera

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif o filete, poco hecho <sup>1)</sup>	por cm de grosor	190 - 200	5 - 6	1 ó 2
Rosbif o filete, al punto <sup>1)</sup>	por cm de grosor	180 - 190	6 - 8	1 ó 2

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif o filete, muy hecho <sup>1)</sup>	por cm de grosor	170 - 180	8 - 10	1 ó 2

1) Precaliente el horno.

### Cerdo

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Paletilla, cuello, jamón asado	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ó 2
Chuletas, costillas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ó 2
Pastel de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ó 2
Codillo de cerdo (precocinado)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ó 2

### Ternera

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

### Cordero

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pierna de cordero, asado de cordero	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ó 2
Costillar de cordero	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ó 2

### Aves

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Aves troceadas	0,2 - 0,25 g cada trozo	200 - 220	30 - 50	1 ó 2
Pollo, medio	0,4 - 0,5 g cada trozo	190 - 210	35 - 50	1 ó 2
Pollo, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ó 2

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pato	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ó 2
Ganso	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ó 2
Pavo	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ó 2
Pavo	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ó 2

### Pescado

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado entero hasta 1 Kg	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ó 2

## 11.8 Turbo plus



Durante la cocción, abra únicamente la puerta del aparato cuando sea necesario.

Alimento Tipo de alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pasta al horno	180 - 200	45 - 60	2
Lasaña	180 - 200	45 - 60	2
Patatas gratinadas	190 - 210	55 - 80	2
Recetas dulces	180 - 200	45 - 60	2
Pastel molde redondo o brioche	160 - 170	50 - 70	1
Pan de trenza/roscones	170 - 190	40 - 50	2
Pastel de azúcar, seco	160 - 170	20 - 40	3
Galletas de masa con levadura	160 - 170	20 - 40	2

## 11.9 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 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Solomillo de añojo	1000 - 1.500 g	120	90 - 150	3
Ternera asada	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Filetes	200 - 300 g	120	20 - 40	3

## 11.10 Descongelar

Alimento	Cantidad (gramos)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Sugerencias
Pollo	1000	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Déle la vuelta a media cocción.
Carne	1000	100 - 140	20 - 30	Déle la vuelta a media cocción.
Carne	500	90 - 120	20 - 30	Déle la vuelta a media cocción.
Trucha	150	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	300	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	250	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 200	80 - 100	10 - 15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1400	60	60	-

## 11.11 Conservar

- 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/Grosel- las 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/Espárra- gos	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Deje reposar en el horno después de apagarlo.

## 11.12 Secar

- 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 juli- ana	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Setas	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Hierbas aromáti- cas	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 ro- dajas	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 11.13 Tabla de la sonda térmica

Alimento	Temperatura interna del ali- mento (°C)
Ternera asada	75 - 80
Codillo de ternera	85 - 90
Rosbif poco hecho	45 - 50
Rosbif en su punto	60 - 65
Rosbif muy hecho	70 - 75
Paletilla de cerdo	80 - 82
Morcillo de cerdo	75 - 80
Cordero	70 - 75
Pollo	98
Liebre	70 - 75

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Trucha/Pargo	65 - 70
Atún/Salmón	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.
- 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 que con la bandeja de grill.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

### 12.2 Aparatos de acero inoxidable o aluminio



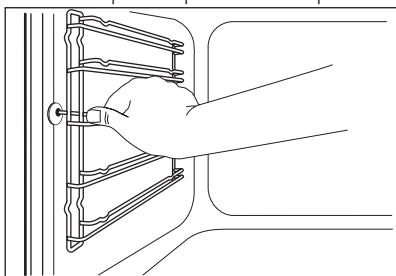
Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave.

No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

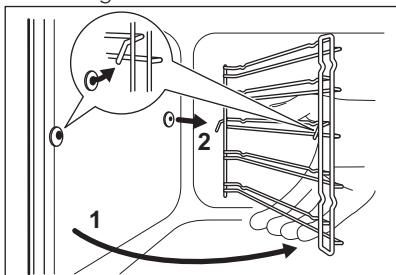
### 12.3 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

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



- Tire del extremo trasero del carril lateral para separarlo de la pared y extrágalo.



Coloque los carriles laterales en el orden inverso.



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

## 12.4 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.
- si no ha cerrado completamente la puerta del horno.

Retire manualmente los restos de suciedad más gruesa.



### 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 la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
2. Encienda el aparato y seleccione la función en el menú principal:  
Pirólisis. Pulse **OK** para confirmar.
3. Ajuste la duración del proceso de limpieza:

Opciones	Descripción
Ligero	1 h para un nivel de suciedad bajo
Normal	1.30 h para un nivel de suciedad normal
Intensivo	2.30 h para un nivel de suciedad alto

4. Toque **OK** para confirmar.



Cuando la limpieza pirolítica empieza, la puerta del aparato está bloqueada.



Para detener la limpieza pirolítica antes de que termine, desactive el aparato.



### ADVERTENCIA!

Cuando la limpieza pirolítica termina, el aparato está muy caliente. Deje que se enfrie. Corre el riesgo de quemarse.



Una vez terminada la función, la puerta se bloquea durante la fase de enfriamiento. Algunas de las funciones del aparato no están disponibles durante la fase de enfriamiento.

## 12.5 Limpieza de la puerta del horno

La puerta del horno tiene cuatro paneles de cristal. Puede quitar los paneles de cristal internos para limpiarlos.



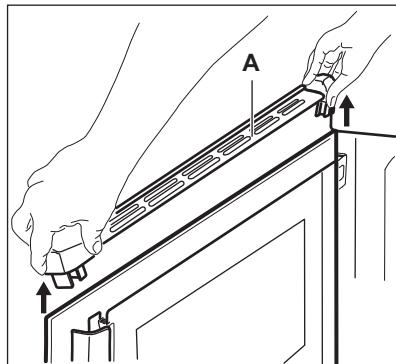
### PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

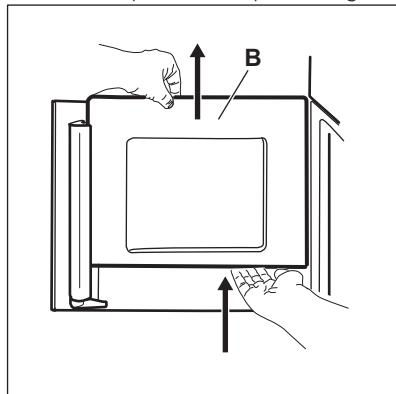


La dirección de apertura de la puerta depende del modelo del horno. La puerta se abre por el lado derecho en algunos modelos y por el lado izquierdo en otros.

1. Pulse los botones de los laterales del embellecedor de la puerta (A) de la cubierta superior y tire hacia arriba para extraerlo.



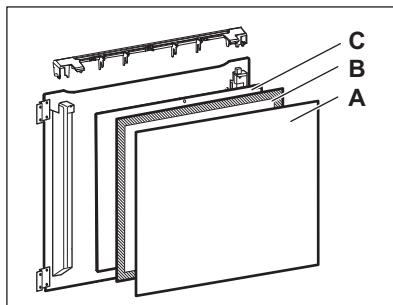
- Sujete firmemente el cristal interior B con ambas manos y deslícelo hacia arriba para extraerlo de su posición inicial. Proceda de la misma forma con los demás paneles de cristal. Asegúrese de sujetar firmemente los cristales para evitar que se caigan.



- Limpie la puerta con una esponja húmeda y séquela con un paño suave. No utilice estropajos de acero, ácidos ni productos de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar la superficie.

Una vez que la puerta esté limpia, instale los paneles de cristal siguiendo el orden inverso. Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A, B y C) en el orden correcto. El panel de cristal (C) tiene un pequeño punto en la parte superior y el panel central (B) tiene un marco decorativo. En ciertos modelos, el panel de cristal (A) tiene estampados

serigráficos. En otros es transparente. La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Asegúrese después de la instalación de que la superficie del marco del panel no esté áspera cuando la toque.



## 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.



### PRECAUCIÓN!

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

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

### La bombilla trasera

- Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
- Limpie la tapa de vidrio.
- Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
- Coloque la tapa de cristal.

# 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



## ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Qué hacer si...

Problema	Possible causa	Solución
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".
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.
La pantalla muestra F111.	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.
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>
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.

Problema	Possible causa	Solución
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo".	El modo de demostración está activado.	1. Apague el aparato. 2. Mantenga pulsada ① hasta que el aparato se encienda y apague. 3. Mantenga pulsados simultáneamente ⚡ y ⌂ hasta que suene una señal acústica. "Demo" se apaga.

## 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.) .....

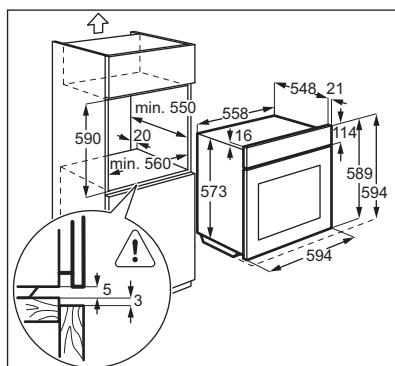
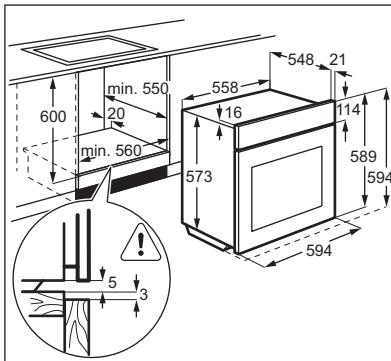
## 14. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

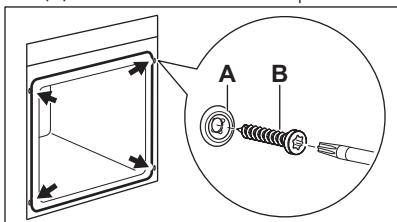
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 14.1 Empotrado



## 14.2 Fijación del horno al mueble

1. Abra la puerta del aparato.
2. Fije el aparato al mueble.
3. Coloque los cuatro soportes distanciadores (A) en los orificios del marco y apriete los cuatro tornillos (B) suministrados con el aparato.



## 14.3 Instalación eléctrica



El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

## 14.4 Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características y la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm <sup>2</sup> )
máximo 1380	3 x 0,75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1,5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe tener 2 cm más que los cables de fase y del neutro (cables azul y marrón).

# 15. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BP8615001M BP8715001M
Índice de eficiencia energética	88.2
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0,93 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0,75 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	BP8615001M 38,9 kg BP8715001M 38,6 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 de cocción, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración, Hora de fin) 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 áctívela 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.

- **Funciones Eco:** consulte "Funciones de cocción".

- Cuando se usa la función: **Turbo plus**, la lámpara se desactiva después de 30 segundos. Puede volver a activarla según sus preferencias.

- Cuando utilice las **funciones ECO**, la lámpara se desactivará. Puede volver a activarla según sus preferencias.

## 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)



867304610-B-452014

CE

**AEG**  
perfekt in form und funktion