

BSE572360M
BSK572360M

CA	Manual d'usuari Forn de vapor	2
PT	Manual de instruções Forno a vapor	36
ES	Manual de instrucciones Horno de vapor	71



Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



D'acord amb el nostre compromís per ser més sostenibles, hem reduït l'ús de paper i oferim els manuals de l'usuari en línia. Pots accedir al manual complet a aeg.com/manuals



Accedeix a consells d'ús, catàlegs, instruccions de resolució de problemes o informació sobre servei i reparacions a aeg.com/support



Per obtenir més receptes, consells o resolució de problemes, descarrega't l'aplicació **My AEG Kitchen**.



Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	4
3. INSTAL·LACIÓ.....	8
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	9
5. TAULER DE CONTROL.....	10
6. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	11
7. ÚS DIARI.....	11
8. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	17
9. ÚS DELS ACCESSORIS.....	18
10. FUNCIONS ADDICIONALS.....	22
11. CONSELLS.....	23
12. CURA I NETEJA.....	26
13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	31
14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	33
15. ESTRUCTURA DE MENÚ.....	34
16. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	34

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Manteniu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca

d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal supervisar els infants per assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.

- **AVÍS:** Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- **AVÍS:** L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Utilitzeu únicament el sensor d'aliments (sensor de temperatura interna) recomanat per a l'aparell.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- Abans de la neteja pirolítica, retireu tots els accessoris i els dipòsits/vessaments de la cavitat de l'aparell.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.

- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

Alçada mínima de la cavitat (alçada mínima a sota la taula de treball)	590 (600) mm
Amplada de la cavitat	560 mm
Fondària de la cavitat	550 (550) mm
Alçada de la part frontal de l'aparell	594 mm

Alçada de la part posterior de l'aparell	576 mm
Amplada de la part frontal de l'aparell	595 mm
Amplada de la part del darrere de l'aparell	559 mm
Fondària de l'aparell	569 mm
Fondària d'encastatge de l'aparell	548 mm
Fondària amb la porta oberta	1022 mm
Espai mínim de ventilació Espai mínim de ventilació a la part posterior, a sota	560x20 mm
Llargada del cable d'alimentació. El cable és l'extrem dret del darrere de l'aparell	1500 mm
Cargols d'instal·lació	4x25 mm

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antixoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han

de fixar de manera que no es puguin afliurar sense eines.

- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empleu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Tanqueu completament la porta de l'aparell abans d'endollar-lo a la presa de corrent.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

Tipus de cables de recanvi o utilitzables a la instal·lació d'Europa:

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

Per saber la secció del cable a utilitzar, vegeu la potència total indicada a la placa de característiques. També podeu consultar la taula:

Potència total (W)	Secció del cable (mm²)
màxim 1380	3x0.75
màxim 2300	3x1
màxim 3680	3x1.5

El cable a terra (cable verd/groc) ha de ser 2 cm més llarg que els cables neutres de fase marró i blau.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
 - no poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell.
 - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
 - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
 - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
 - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.

- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els suc de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

Risc de lesions, incendi o d'espatllar l'aparell.

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els plafons de vidre es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els plafons de vidre de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs.

2.5 Neteja pirolítica

AVÍS!

Risc de lesions/incendi/emissions químiques (fums) en mode pirolític.

- Abans de fer anar la neteja pirolítica i el preescalfament inicial, elimineu de la cavitat del forn:
 - qualsevol excés de residus de menjar i esquitxos/acumulacions d'oli o greix;
 - qualsevol objecte amovible (prestatges, baranes laterals, etc., que venen amb l'aparell), particularment estris antiadherents, olles, paelles, safates, recipients, etc.;
- Llegiu atentament totes les instruccions per a la neteja pirolítica.
- Mantingueu els infants allunyats de l'aparell mentre s'estigui duent a terme la neteja pirolítica. L'aparell s'escalfa molt i les reixetes de refrigeració frontals alliberen aire calent.
- La neteja pirolítica és un procés a alta temperatura que pot deixar anar fums dels residus del menjar i dels materials de fabricació, així que s'aconsella als consumidors que:
 - comptin amb una bona ventilació durant i després de cada neteja pirolítica;
 - comptin amb una bona ventilació durant i després del preescalfament inicial.
- No vesseu o aboqueu aigua a la porta del forn durant i després de la neteja pirolítica per evitar danyar els plafons de vidre.
- Els fums alliberats per qualsevol forn pirolític/residus de cocció segons es descriu anteriorment no són nocius per a les persones, inclosos els infants ni les persones amb afeccions de salut.
- Mantingueu allunyades les mascotes de l'aparell durant i després de la neteja pirolítica i el preescalfament inicial. Els animals petits (especialment els ocells i els rèptils) poden ser molt sensibles als canvis de temperatura i a les emissions de fums.
- Les superfícies antiadherents dels diversos estris de cuina es poden fer malbé per l'alta temperatura de la neteja pirolítica de qualsevol forn pirolític i ser també una font de fums nocius de baixa intensitat.

2.6 Cocció al vapor

AVÍS!

Risc de cremades o d'espatllar l'aparell.

- El vapor després pot provocar cremades:
 - No obriu la porta de l'aparell durant la cocció al vapor.
 - Obriu la porta de l'aparell amb compte després d'una operació de cocció al vapor.

2.7 Il·luminació interior

AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions.

2.8 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.
- Utilitzeu sempre recanvis originals.

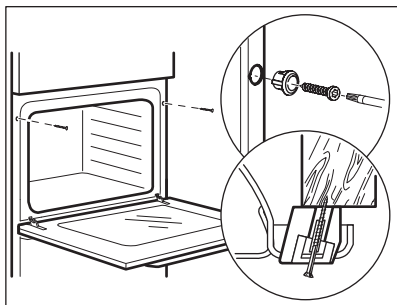
2.9 Eliminació

AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

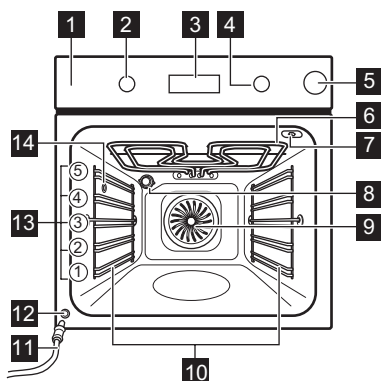
- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.
- Retireu la fixació de seguretat de la porta per evitar que els infants o animals quedin atrapats en l'aparell.

3.2 Assegurar el forn al moble



4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Visió general



- 1** Tauler de control
- 2** Botó per a les funcions d'escalfament
- 3** Pantalla
- 4** Regulador
- 5** Calaix de l'aigua
- 6** Element d'escalfament
- 7** Sòcol del sensor d'aliments
- 8** Llum
- 9** Ventilador
- 10** Suport de prestatge, desmuntable
- 11** Tub de drenatge
- 12** Vàlvula de sortida d'aigua
- 13** Posicions del prestatge
- 14** Entrada de vapor

4.2 Accessoris

- **Graella metàl·lica**
Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.
- **Safata de pastisseria**
Per a pastissos i galetes.
- **Graella/safata per a rostir**
Per fornejar i rostir o com a cassola per recollir greix.

- **Sensor d'aliments**
Per mesurar la cocció del menjar.
- **Guies telescòpiques**
Amb els corredors telescòpics es pot posar i treure els prestatges més fàcilment.

5. TAULER DE CONTROL

5.1 Botons retràctils

Per fer servir l'aparell, premeu el selector. El selector surt.

5.2 Visió general del tauler de control

Seccioneu una funció d'escalfament per engegar l'aparell. Gireu el selector de les

funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per apagar l'aparell.

				OK
Temporitzador	Escalfament ràpid	Llum	Sensor d'aliments	Confirmeu els ajustos

5.3 Pantalla



Mostrar amb les funcions de tecla.

Indicadors de pantalla

Indicadors bàsics				
				
Bloqueig	Coccio assistida	Neteja	Configuració	Escalfament ràpid
Indicadors del temporitzador				
				
Comptador de minuts	Hora de finalització	Retard de temps	Temporitzador	
Barra de progrés: per a la temperatura o el temps. La barra és totalment vermella si l'aparell arriba a la temperatura programada.				
Indicadors del dipòsit d'aigua				
				
Sensor d'aliments indicador				

6. ABANS DEL PRIMER ÚS

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Neteja inicial

Abans del primer ús, netegeu l'aparell en buit i ajusteu l'hora:



00:00

Establiu el temps. Premeu **OK**.

6.2 Preescalfament inicial

Preescalfeu el forn buit abans del primer ús.

- | | |
|--------------|---|
| Pas 1 | Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles del forn. |
| Pas 2 | Ajusteu la temperatura màxima de la funció: 
Deixeu el forn en marxa durant 1 h. |
| Pas 3 | Ajusteu la temperatura màxima de la funció: 
Deixeu el forn en marxa durant 15 min. |

i El forn pot emetre fum i despendre olor mentre s'escalfa. Assegureu-vos que la sala està ben ventilada.

7. ÚS DIARI

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

7.1 Com ajustar: Funcions d'escalfament

- | | |
|--------------|---|
| Pas 1 | Gireu el selector de les funcions d'escalfament i seleccioneu una funció. |
| Pas 2 | Gireu el dial de control per ajustar la temperatura. |

Cocció al vapor

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4	Pas 5
--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

Cocció al vapor



Premeu la coberta del calaix d'aigua per obrir-lo.



Ompliu el calaix d'aigua amb 900 ml d'aigua.



Empenyeu el calaix de l'aigua fins a la seva posició inicial.



Trieu la funció d'escalfament de vapor.



Seleccioneu la temperatura.

7.2 Funcions d'escalfament

Funció d'escalfament

Aplicació



Aire calent

Per coure al forn en un màxim de tres nivells al mateix temps i deshidratar aliments. Redueix la temperatura entre 20 i 40 °C menys que per a Cocció convencional.



Cocció convencional

Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.



Humitat baixa

La funció serveix per a carn, aviram, plats a base d'ous i guisats. Gràcies a la combinació de vapor i escalfor, la carn té una textura tendra i sucosa, a més d'una superfície cruixent.



Funció pizza

Per fer pizza. Per daurar bastant i per a bases cruixents.



Calor inferior

Per fer pastissos amb base cruixent i conservar aliments.



Aliments congelats

Per coure menjar preparat cruixent, p. ex., patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera.



Cocció amb ventilació

Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan la feu servir, la temperatura dins l'aparell pot ser diferent de la que heu establert. Aprofita l'escalfor residual. Es pot reduir la potència. Per a més informació, vegeu el capítol "Ús diari", Notes a: Cocció amb ventilació.



Grill

Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.



Graella turbo

Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar o daurar.



Menú

Per entrar al menú: Cocció assistida, Neteja, Configuració.

7.3 Notes sobre: Cocció amb ventilació

Aquesta funció s'utilitzava per complir amb la classe d'eficiència energètica i els requisits de disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1.

La porta del forn ha de romandre tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni amb el màxim nivell d'eficiència energètica possible.

Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons.

Per consultar les instruccions de cocció, vegeu el capítol «Consells i trucs», Cocció

amb ventilació. Per obtenir recomanacions generals d'estalvi d'energia, consulteu el capítol «Eficiència energètica», Estalvi d'energia.

7.4 Dipòsit d'aigua

Indicador del dipòsit d'aigua



El dipòsit està ple.



El dipòsit està mig ple.

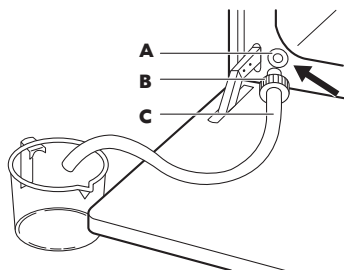


El dipòsit està buit. Torneu a omplir el dipòsit.

Si afegiu massa aigua al dipòsit, la sortida de seguretat mou l'aigua excedent de la part inferior de la cavitat. Traieu l'aigua amb una esponja.

Buidatge del dipòsit d'aigua

- Pas 1** Apagueu el forn, deixeu-lo amb la porta oberta i espereu fins que el forn es refredi.
- Pas 2** Connecteu el tub de buidatge (C) a la vàlvula de sortida (A) mitjançant el connector (B).
- Pas 3** Poseu l'extrem del tub per sota del nivell de la vàlvula A i premeu B repetidament per recollir l'aigua que queda.
- Pas 4** Desmunteu C i B i eixugueu el forn amb una esponja tova.



7.5 Com ajustar: Cocció assistida

Cada plat d'aquest submenú té una funció i temperatura d'escalfor recomanades. Feu servir la funció per preparar un plat més ràpidament amb els ajustos per defecte. Podeu canviar la temperatura en qualsevol moment durant la cocció.

Quan la funció acaba el seu temps, proveu si el menjar està a punt.

Per a alguns plats també podeu cuinar amb: El grau de cocció d'un plat:

- Sensor d'aliments
- Poc fet
- Mig
- Ben cuit

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4
			
Entreu al menú.	Selecioneu Cocció assistida. Premeu OK .	Trieu el plat. Premeu OK .	Poseu el plat dins el forn. Confirmeu els ajustos.

7.6 Cocció assistida

Llegenda
 Sensor d'aliments disponible. Poseu el Sensor d'aliments a la part més gruixuda del plat. L'aparell s'apaga quan el Sensor d'aliments arriba a la temperatura programada.

Llegenda
 Afegiu aigua al dipòsit.
 Preescalfeu l'aparell abans de començar la cocció.
 Nivell dels prestatges.

Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P1 Rosbif, poc fet		  2; safata de forn
P2 Rosbif, al punt	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P3 Rosbif, molt fet		
P4 Bistec, al punt	180 - 220 g per peça; 3 cm talls gruixuts	   3; estri de rostir al forn sobre la graella Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P5 Bou/vedella rostits/estofats (costelles, tall rodó de dalt i falda gruixuda)	1.5 - 2 kg	  2; estri de rostir al forn sobre la graella Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell.
P6 Rosbif, poc fet (cocció lenta)		
P7 Rosbif, al punt (cocció lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	  2; safata de forn poseu-hi les vostres espècies preferides o senzillament salpebreu amb pebre fresc. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P8 Rosbif, molt fet (cocció lenta)		
P9 Filet de bou, poc fet (cocció lenta)		
P10 Filet de bou, al punt (cocció lenta)	0,5 -, 1,5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	  2; safata de forn poseu-hi les vostres espècies preferides o senzillament salpebreu amb pebre fresc. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P11 Filet de bou, molt fet (cocció lenta)		

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P12	Rostit de vedella (p. ex., espatlla)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm peces gruixudes	 2; estri de rostir al forn sobre la graella Feu servir les vostres espècies preferides. Afegiu líquid. Rostit tapat.
P13	Rostit de porc (coll o espatlla)	1.5 - 2 kg	 2; estri de rostir al forn sobre la graella Gireu la carn a mig fer.
P14	Porc esqueixat (coccíó lenta)	1.5 - 2 kg	 2; safata de forn Feu servir les vostres espècies preferides. Gireu la carn a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P15	Cap de llom, fresc	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	 2; estri de rostir al forn sobre la graella Feu servir les vostres espècies preferides.
P16	Costelles de porc	2 - 3 kg; feu servir 2 - 3 cm costelles de porc crues i primes	 3; estri profund Afegiu líquid fins a cobrir el fons del plat. Gireu la carn a mig fer.
P17	Cuixa de xai amb os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm peces gruixudes	 2; estri de rostir sobre la safata de forn Afegiu líquid. Gireu la carn a mig fer.
P18	Pollastre sencer	1 - 1.5 kg; fresc	 2; cassola sobre la safata de forn Feu servir les vostres espècies preferides. Gireu el pollastre a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P19	Mig pollastre	0.5 - 0.8 kg	 3; safata de forn Feu servir les vostres espècies preferides.
P20	Pit de pollastre	180 - 200 g per peça	  2; cassola sobre la graella Feu servir les vostres espècies preferides. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta.
P21	Cuixes de pollastre, fresques	-	 3; safata de forn Si abans heu marinat les cuixes de pollastre, baixeu la temperatura i coeu-les més estona.
P22	Ànec enter	2 - 3 kg	 2; estri de rostir al forn sobre la graella Feu servir les vostres espècies preferides. Poseu la carn dins un estri de rostir. Gireu l'ànec a mig fer.
P23	Oca entera	4 - 5 kg	 ;  2; estri profund Feu servir les vostres espècies preferides. Poseu la carn dins una safata de forn amb fondària. Gireu l'oca a mig fer.
P24	Pastís de carn	1 kg	 2; graella Feu servir les vostres espècies preferides.
P25	Peix sencer, a la graella	0.5 - 1 kg per peix	 2; safata de forn Farcíu el peix amb mantega i poseu-hi les vostres espècies i herbes preferides.

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P26	Filet de peix	-	  3; cassola sobre la graella Feu servir les vostres espècies preferides.
P27	Pastís de formatge	-	 2;  motlle desmuntable de 28 cm sobre la graella
P28	Pastís de poma	-	  2;  100 - 150 ml; safata de forn
P29	Pastís de poma	-	 2; motlle de pastís sobre la graella
P30	Apple pie	-	  2;  100 - 150 ml;  motlle pastisser de 22 cm sobre la graella
P31	Brownies	2 kg de massa	 3; estri profund
P32	Muffin de xocolata	-	  2;  100 - 150 ml; safata de muffins sobre la graella
P33	Pa de pessic	-	 2; motlle de pa sobre la graella
P34	Patates al forn	1 kg	 2; safata de forn Poseu les patates senceres sobre la safata de forn.
P35	Patates americanes	1 kg	 3; safata de forn amb paper d'enfornar Feu servir les vostres espècies preferides. Talleu les patates a trossos.
P36	Verdures a la planxa	1 - 1.5 kg	 3; safata de forn amb paper d'enfornar Feu servir les vostres espècies preferides. Talleu les verdures a trossos.
P37	Croquetes, congelades	0.5 kg	 3; safata de forn
P38	Pomes, congelades	0.75 kg	 3; safata de forn
P39	Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca	1 - 1.5 kg	 12; cassola sobre la graella
P40	Patates gratinades (patates crues)	1 - 1.5 kg	 1; cassola sobre la graella Gireu el plat a mig fer.
P41	Pizza fresca, prima	-	  2; safata de forn amb paper d'enfornar
P42	Pizza fresca, gruixuda	-	  2; safata de forn amb paper d'enfornar
P43	Quiche	-	 2; motlle de forn sobre la graella
P44	Baguet / Xapata / Pa blanc	0.8 kg	  2; safata de forn amb paper d'enfornar El pa blanc necessita més temps.

Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P45 Pa integral / Pa de sègol / Pa negre	1 kg	  2;  150 ml; safata de forn amb paper d'enfornar / motlle de pa sobre la graella

8. FUNCIONS DE RELLOTGE

8.1 Funcions del rellotge

Funció de rellotge	Aplicació
 Comptador de minuts	Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal.
 Temps de cocció	Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal i la funció d'escalament s'atura.
 Retard de temps	Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.
 Temporitzador	El màxim és de 23 h 59 min. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament del forn. Per engegar i parar el Temporitzador, seleccioneu: Menú, Configuració.

8.2 Com ajustar: Funcions del rellotge

Com configurar: Hora del dia		
Pas 1	Pas 2	Pas 3
		
Per canviar l'hora del dia, accediu al menú i seleccioneu Ajustos, Hora del dia.	Ajusteu el rellotge.	Premeu: OK .

Com configurar: Comptador de minuts		
Pas 1	Pas 2	Pas 3
		
Premeu:  .	Ajusteu el Comptador de minuts	Premeu: OK .

 El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

Com configurar: Temps de cocció

Pas 1	Pas 2			Pas 3	Pas 4
		A la pantalla apareix: 0:00 			
Selecioneu una funció d'escalfament i ajuste la temperatura.	Premeu repetidament: 			Selecioneu el temps de cocció.	Premeu: OK.

 El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

Com configurar: Retard de temps

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4	Pas 5	Pas 6
		La pantalla mostra: l'hora del dia 			A la pantalla apareix: --:-- 
Seleccioneu la funció d'escalfament.	Premeu repetidament: 	START	Ajusteu l'hora d'inici.	Premeu: OK.	Ajusteu l'hora d'acabament.
					Premeu: OK.

 El temporitzador comença el compte enrere a partir de l'hora d'inici establerta.

9. ÚS DELS ACCESSORIS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

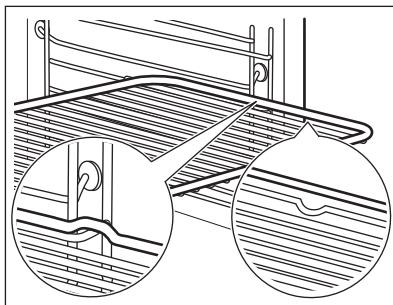
9.1 Inserció d'accessoris

Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat. Aquestes ranures

també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior realçada de la graella és un dispositiu especial per evitar el lliscament dels utensilis de la lleixa.

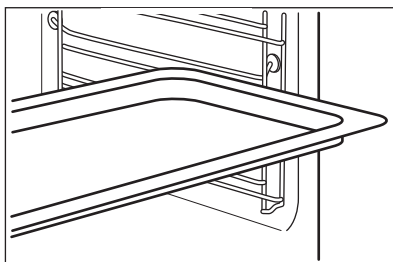
Graella metàl·lica:

Introduïu el prestatge entre les guies de les graelles de suport laterals i assegureu-vos que els peus apuntin cap avall.



Safata de pastisseria / Safata fonda:

Empenyeu la safata entre les barres de guia del suport lateral.



9.2 Sensor d'aliments

Sensor d'aliments: mesura la temperatura dins de l'aliment.

Se'n poden ajustar dues:



la temperatura del forn



la temperatura interna

Per obtenir els millors resultats de cocció:

Els ingredients han d'estar a temperatura ambient.

No el feu servir amb plats líquids.

Durant la cocció, ha de romandre al plat.

9.3 Com utilitzar: Sensor d'aliments

Pas 1 Activeu el forn.

Pas 2 Establiu una funció d'escalfament i, si cal, la temperatura del forn.

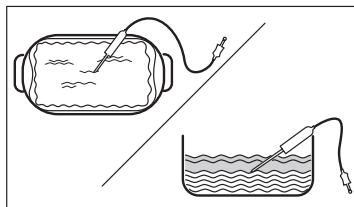
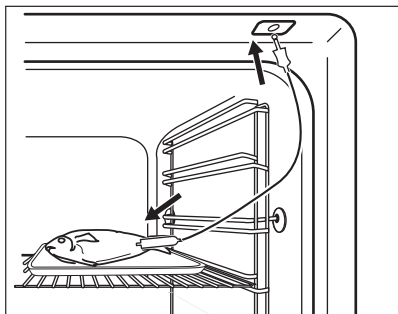
Pas 3 Inserció: Sensor d'aliments.

Carn, aviram i peix

Guisats

Inseriu la punta del Sensor d'aliments al centre de la carn, o del peix, a la part més gruixuda, si és possible. Assegureu-vos que unes 3/4 parts del Sensor d'aliments queden dins del menjar.

Inseriu la punta del Sensor d'aliments al centre del guisat. Cal establitzar Sensor d'aliments en un únic lloc mentre el plat es cou. Feu-ho en un ingredient sòlid perquè funcioni bé. Aproveiteu la vora de l'estri que feu servir per subjectar la nansa de silicona de Sensor d'aliments. La punta de Sensor d'aliments no ha de tocar el fons de l'estri de cocció.



Pas 4 Endol·leu Sensor d'aliments al terminal del davant del forn.
La pantalla indica la temperatura actual de: Sensor d'aliments.

Pas 5 : premeu per ajustar la temperatura interna del sensor.

Pas 6 OK: premeu per confirmar.
Quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal. Podeu triar entre parar o continuar la cocció per assegurar-vos que el menjar està ben fet.

Pas 7 Desendol·leu Sensor d'aliments del terminal i traieu el plat del forn.

 AVÍS!

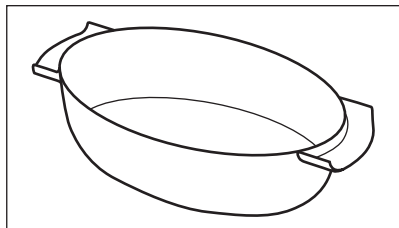
Hi ha risc de cremades a mesura que Sensor d'aliments es va escalfant.
Aneu amb compte quan el desendol·leu i el retireu del menjar.

9.4 Accessoris de cuina a vapor

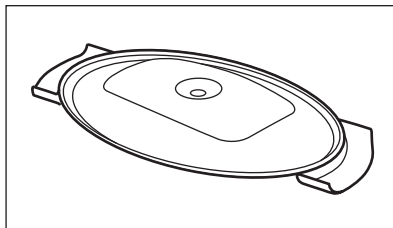
Plat de forn dietètic per les funcions de cuina al vapor

El plat de forn dietètic consta d'un bol de vidre (A), una tapa (B), un tub d'injecció (D), un injector (D) i una graella d'acer (E).

Bol de vidre (A)

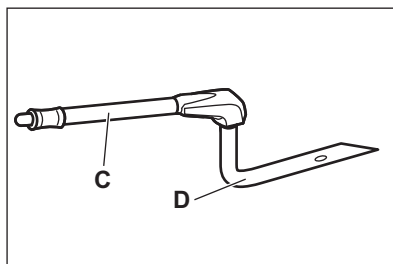


Tapa (B)

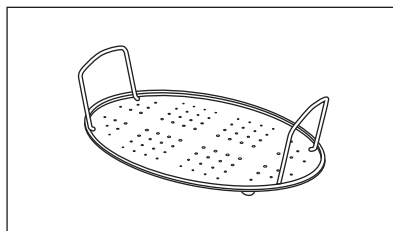


Injector, tub d'injecció i graella d'acer.

El tub d'injecció (C) és per cuinar al vapor; l'injector (D) és per cuinar directament al vapor.



Graella d'acer (E)



- No poseu el plat de forn calent a superfícies fredes o mullades.
- No afegiu líquids freds al plat de forn quan estigui calent.
- No feu servir el plat de forn a superfícies de cocció calentes.

- No netegeu el plat de forn amb productes abrasius, fregalls i pols.

9.5 Cocció al vapor en plat de forn dietètic

- | | |
|--------------|---|
| Pas 1 | Col·loqueu el plat de forn a la graella d'acer i cobriu-la amb la tapa. Inserir el tub d'injecció a l'orifici de la tapa. Col·loqueu el plat de forn al segon nivell des de la part inferior. |
| Pas 2 | Connecteu el tub d'injecció a l'entrada de vapor. |
| Pas 3 | Configureu el forn amb la funció de cocció al vapor. |

9.6 Cocció directa al vapor

Col·loqueu el plat de forn a la graella d'acer. Afegiu una mica d'aigua. No feu servir la tapa.

⚠ AVÍS!

L'injector podria escalfar-se quan el forn està en marxa. Utilitzeu sempre guants per a forn. Retireu l'injector del forn quan no utilitzeu la funció de vapor.

- | | |
|--------------|---|
| Pas 1 | Connecteu l'injector al tub d'injecció. Connecteu el tub d'injecció a l'entrada de vapor. |
|--------------|---|

Pas 2	Col·loqueu el plat de forn al primer o segon nivell des de la part inferior. Assegureu-vos que el tub d'injecció no està obstruït. Manteniu l'injector allunyat de l'element d'escalfament.
Pas 3	Configureu el forn amb la funció de cocció al vapor.
Quan cuineu menjar com ara pollastre, ànec, gall dindi o peixos grans, col·loqueu l'injector a dins del menjar.	

10. FUNCIONS ADDICIONALS

10.1 Bloqueig

Aquesta funció evita canvis accidentals del mode de funcionament de l'aparell.

Activeu-lo quan l'aparell està funcionant: la cocció establerta continua i el tauler de control està bloquejat.
Activeu-lo quan l'aparell està apagat: no es pot activar perquè el tauler de control està bloquejat.



OK: mantingueu-lo premut per activar la funció.
Sona un senyal acústic.

OK: mantingueu-lo premut per apagar-lo.

3 x : parpelleja quan el bloqueig està activat.

10.2 Desconnexió automàtica

L'aparell s'apaga al cap d'una estona per motius de seguretat si hi ha una funció d'escalfament activa i no canvieu cap paràmetre.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

(°C)

250: màxim

(h)

3

L'apagada automàtica no s'activa amb les funcions següents: Llum, Sensor d'aliments, Retard de temps.

10.3 Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa automàticament per tal de mantenir les superfícies de l'aparell fredes. Si desactiveu el forn, el ventilador de refrigeració seguirà funcionant fins que l'aparell es refredi.

11. CONSELLS

11.1 Recomanacions de cocció



La temperatura i els temps de cocció de les taules són de referència. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients utilitzats.

El seu aparell pot coure o rostir de manera diferent a l'aparell que teníeu abans. Els consells següents mostren la configuració recomanada de temperatura, temps de cocció i nivell per a tipus específics d'aliments.

Si no podeu trobar la configuració d'una recepta especial, cerqueu la que sigui similar.

11.2 Cocció amb ventilació

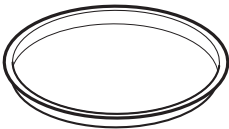
Per aconseguir els millors resultats, seguiu les indicacions de la taula següent.

		°C		
Rotlles dolços, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	20 - 30
Panets, 9 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	graella metàl·lica	220	2	10 - 15
Braç de gitano	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	25 - 35
Brownie	safata d'enfornar o safata profunda	175	3	25 - 30
Suflé, 6 peces	olles de ceràmica damunt una graella metàl·lica	200	3	25 - 30
Base de flam esponjosa	motlle de flam damunt graella metàl·lica	180	2	15 - 25
Pastís Victòria	plat d'enfornar damunt de graella metàl·lica	170	2	40 - 50
Peix escumat, 0,3 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	20 - 25
Peix sencer, 0,2 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	25 - 35
Filet de peix, 0,3 kg	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	180	3	25 - 30
Carn escumada, 0,25 kg	safata d'enfornar o safata profunda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	safata d'enfornar o safata profunda	200	3	25 - 30

		°C		
Galetes, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Pasta salada, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	25 - 30
Galetes de pasta trençada, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	150	2	25 - 35
Pastissets, 8 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	20 - 30
Verdures, escalades, 0,4 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 45
Truita vegetariana	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	200	3	25 - 30
Verdures mediterrànies, 0,7 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	4	25 - 30

11.3 Cocció amb ventilació: accessoris recomanats

Feu servir recipients i motlles foscos, no reflector. Absorbeixen millor l'escalfor que els materials de colors foscos i reflectors.

			
Paella per a pizza	Plat de cocció	Ramequin	Motlle de flam
Fosc, no reflector 28 cm de diàmetre	Fosc, no reflector 26 cm de diàmetre	Ceràmica 8 cm de diàmetre, 5 cm d'alçada	Fosc, no reflector 28 cm de diàmetre

11.4 Taules de cocció pels instituts d'assaigs

Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves segons la norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastissos petits, 20 per safata	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	170	20 - 35	-
Pastissos petits, 20 per safata	Aire calent	Safata de pastisseria	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastissos petits, 20 per safata	Aire calent	Safata de pastisseria	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	180	70 - 90	-
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	70 - 90	-
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	170	40 - 50	Preescalfeu el forn durant 10 min.
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	40 - 50	Preescalfeu el forn durant 10 min.
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm	Aire calent	Graella metàl·lica	2 i 4	160	40 - 60	Preescalfeu el forn durant 10 min.
Short bread (galetes escoceses)	Aire calent	Safata de pastisseria	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread (galetes escoceses)	Aire calent	Safata de pastisseria	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread (galetes escoceses)	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min)	
Torrades, 4-6 unitats	Grill	Graella me- tál·lica	4	màx.	1 - 5	Preescalfeu el forn du- rant 10 min.
Hambur- guesa de bou, 6 pe- ces, 0,6 kg	Grill	Graella me- tál·lica, safa- ta escorredo- ra	4	màx.	20 - 30	Col·loqueu la graella metál·lica al quart ni- vell i la safata al tercer nivell del forn. Gireu els aliments a la mei- tat del temps de coc- ció. Preescalfeu el forn du- rant 10 min.

12. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

12.1 Notes sobre la neteja



**Productes de ne-
teja**

Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau.

Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.

Netegeu les taques amb un detergent suau.



Ús diari

Netegeu la cavitat després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.

La humitat es pot condensar dins del forn o als panells de vidre de la porta. Per disminuir la condensació, poseu en marxa l'aparell durant 10 minuts abans de la cocció. No emmagatzemu menjar a l'aparell durant més de 20 minuts. Eixugueu la cavitat amb un drap de microfibra després de cada ús.



Accessoris

Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No netegeu els accessoris al rentavaixel·la.

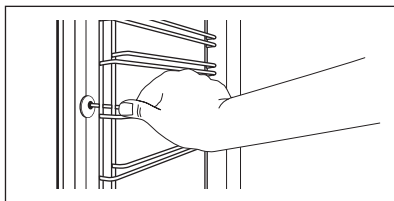
No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

12.2 Com treure'l: Suports laterals

Per netejar el forn, retireu els suports laterals.

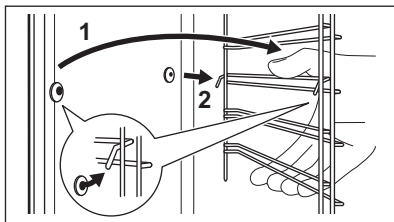
Pas 1 Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.

Pas 2 Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.



Pas 3 Agafeu la part posterior del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.

Pas 4 Instal·leu els suports de la graella en ordre invers. Els pernys de retenció de les guies telescòpiques han d'apuntar cap a la part davantera.



12.3 Com utilitzar: Neteja pirolítica

Netegeu el forn amb Neteja pirolítica.



AVÍS!

Hi ha risc de cremades.



PRECAUCIÓ!

Si hi ha altres aparells instal·lats en el mateix moble, no els feu servir mentre està en marxa aquesta funció. Pot fer malbé el forn.

Abans de la Neteja pirolítica:

Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.

Retireu tots els accessoris .

Netegeu la base del forn i el vidre interior de la porta amb aigua tèbia, un drap i un detergent suaus.

Neteja pirolítica

Pas 1

Accediu al menú: Neteja  .

Opció

Durada

C1: Neteja suau

1 h

C2: Neteja normal

1 h 30 min

C3: Neteja a fons

2 h 30 min

Pas 2

OK: premeu per seleccionar el programa de neteja.

Pas 3

OK: premeu per iniciar la neteja.

Pas 4

Després de la neteja, gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF).

Neteja pirolítica

i Quan s'inicia la neteja, la porta del forn es bloqueja i el llum s'apaga. Fins que la porta es desbloquegi, la pantalla mostra: .

Quan finalitzi la neteja:

Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.

Netegeu la cavitat amb aigua calenta i un drap suau.

Netegeu el residu del fons de la cavitat.

12.4 Recordatori de neteja

El forn us recorda quan s'ha de netejar amb la neteja pirolítica.

Després de cada sessió de cocció,  parpelleja a la pantalla durant 5 segons.

Per desactivar el recordatori, accediu a Menú i seleccioneu Configuració, Recordatori de neteja.

12.5 Com netejar: Dipòsit d'aigua

Pas 1 Apagueu el forn.

Pas 2 Poseu una safata fonda a sota de l'entrada de vapor.

Pas 3 Afegiu aigua al calaix de l'aigua: 850 ml. Afegiu àcid cítric: 5 culleretes. Espereu 60 minuts.

Pas 4 Activeu el forn i seleccioneu la funció: Humitat baixa. Seleccioneu la temperatura a 230 °C. Apagueu el forn després de 25 minuts i espereu que es refredi.

Pas 5 Activeu el forn i seleccioneu la funció: Humitat baixa. Seleccioneu la temperatura entre 130 i 230 °C. Apagueu el forn després de 10 minuts i espereu que es refredi.

i Per evitar l'acumulació de restes de calç, buideu el dipòsit d'aigua després de cada cocció al vapor.

Quan finalitzi la neteja:

Apagueu el forn.

Buideu el dipòsit d'aigua. Consulteu el capítol Ús diari, «Buidatge del dipòsit d'aigua».

Esbandiu el dipòsit d'aigua i netegeu les restes de calç amb un drap suau.

Netegeu el tub de drenatge amb aigua tèbia i un detergent suau.

La taula següent mostra el rang de duresa de l'aigua (dH) amb el corresponent dipòsit de calci i la qualitat de l'aigua. Quan la duresa de l'aigua supera el nivell 4, ompliu el calaix d'aigua amb aigua embotellada.

Duresa de l'aigua		Prova de tira	Dipòsit de calci (mg/l)	Classificació de l'aigua	Netegeu el dipòsit d'aigua cada
Nivell	Dh				
1	0 - 7	 	0 - 50	tova	75 cicles: 2,5 mesos

Duresa de l'aigua		Prova de tira	Dipòsit de calci (mg/l)	Classificació de l'aigua	Netegeu el dipòsit d'aigua cada
Nivell	Dh				
2	8 - 14		51 - 100	moderadament dura	50 cicles: 2 mesos
3	15 - 21		101 - 150	dura	40 cicles: 1,5 mesos
4	22 - 28		per sobre de 151	molt dura	30 cicles: 1 mes

12.6 Com extreure i instal·lar: Porta

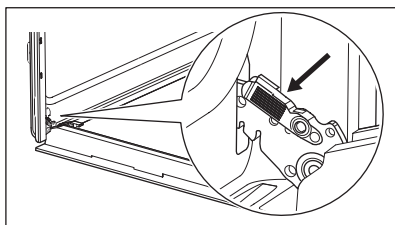
La porta del forn té tres plafons de vidre. La porta del forn i els plafons de vidre interiors es poden retirar per netejar-los. Llegiu l'apartat «Desmuntatge i muntatge de la porta» abans de retirar els plafons de vidre.



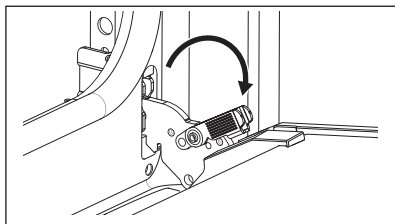
PRECAUCIÓ!

No feu servir el forn sense els plafons de vidre.

- Pas 1** Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.

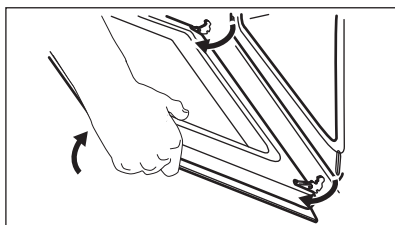


- Pas 2** Aixequeu i estireu les baldes fins que facin clic.



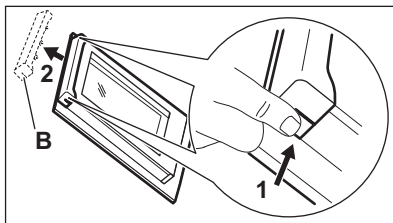
- Pas 3** Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequeu i tireu per retirar la porta del suport.

- Pas 4** Col·loqueu la porta sobre un drap suau sobre una superfície estable.

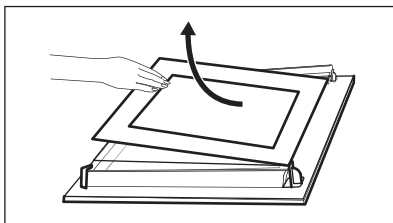


Pas 5 Agafeu l'embellidor (B) a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu cap a dins per alliberar el segell del clip.

Pas 6 Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.



Pas 7 Subjecteu els panells de vidre de la porta pel marge superior i estireu-los amb cura un a un. Comenceu des del panell superior. Assegureu-vos que el vidre surt completament dels suports.

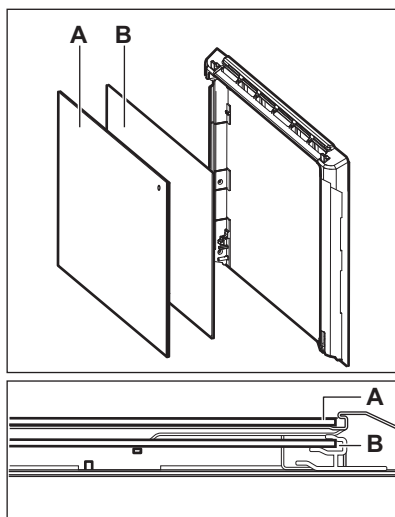


Pas 8 Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.

Pas 9 Quan acabi el procés de neteja, col·loqueu els plafons de vidre i la porta del forn.

Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes.

Assegureu-vos de col·locar els plafons de vidre (A i B) en l'ordre correcte. Busqueu el símbol/gravat a l'extrem del plafó de vidre. Cada vidre és diferent per facilitar el procés de muntatge i desmuntatge. Si està ben instal·lat, el revestiment de la porta fa un clic. Assegureu-vos de col·locar correctament el panell de vidre central a la seva posició.



12.7 Com substituir-lo: Llum



AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.
La bombeta pot estar calenta.

Subjecteu sempre la bombeta halògena amb un drap per evitar que es cremin restes de greix a la bombeta.

Abans de substituir el llum:

Pas 1	Pas 2	Pas 3
Apagueu el forn. Espereu fins que el forn es refredi.	Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica.	Col·loqueu un drap a la part inferior de la cavitat.

Llum posterior

Pas 1	Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.
Pas 2	Netegeu la coberta de vidre.
Pas 3	Substituiu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
Pas 4	Col·loqueu la coberta de vidre.

13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

13.1 Què fer si...

Si el vostre cas no s'inclou en aquesta taula, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

L'aparell no s'encén o no s'escalfa	
Problema	Comproveu que...
L'aparell no es pot engegar o no funciona.	L'aparell està connectat correctament al subministrament elèctric.
L'aparell no s'escalfa.	La desconexió automàtica està desactivada.
L'aparell no s'escalfa.	La porta de l'aparell està tancada.
L'aparell no s'escalfa.	El fusible no està fos.
L'aparell no s'escalfa.	La funció de bloqueig està desactivada.
Components	
Problema	Comproveu que...
El llum s'apaga.	Coccio amb ventilació: està activat.

Components	
El llum no funciona.	El llum s'ha fos.
El Sensor d'aliments no funciona.	L'endoll Sensor d'aliments està completament connectat a la presa de corrent.

Codis d'error	
La pantalla mostra...	Comproveu que...
Err C2	Heu desendollat l'endoll de Sensor d'aliments de la presa de corrent.
Err C3	La porta de l'aparell està tancada o el tancament de la porta està trencat.
Err F102	La porta de l'aparell està tancada.
Err F102	El bloqueig de la porta està trencat.
00:00	Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia.
Si la pantalla mostra un codi d'error que no es troba a la taula, apagueu i enceneu els fusibles de la llar per reiniciar l'aparell. Si es torna a mostrar el codi d'error, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.	

Neteja	
Problema	Comproveu que...
Hi ha aigua a la cavitat de l'aparell.	No hi ha suficient aigua al dipòsit d'aigua.
 : l'indicador està desactivat.	Hi ha prou aigua al dipòsit d'aigua. Si comença a vessar-se aigua a l'aparell i l'indicador encara està apagat, poseu-vos en contacte amb un Centre de servei tècnic autoritzat.
 : l'indicador està activat.	Hi ha prou aigua al dipòsit. Si el dipòsit està ple i l'indicador encara està activat, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.
La cocción amb vapor no funciona.	No hi ha restes de calç a l'obertura d'entrada de vapor.
La cocción amb vapor no funciona.	Hi ha aigua al dipòsit d'aigua.
El dipòsit d'aigua triga més de tres minuts en buidar-se o l'obertura d'entrada de vapor presenta fuites d'aigua.	No hi ha restes de calç a l'obertura d'entrada de vapor. Netegeu el dipòsit d'aigua.

13.2 Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa de dades tècniques està situada al marc davanter de la cavitat de l'aparell. No

retireu la placa d'identificació de la cavitat de l'aparell.

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.)	
Número de producte (PNC)	
Número de sèrie (S.N.)	

14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

14.1 Informació del producte i full d'informació del producte segons la normativa de disseny ecològic i etiquetatge energètic de la UE

Nom del proveïdor	AEG	
Identificació de model	BSE572360M 949494805 BSK572360M 949494804	
Índex d'eficiència energètica	81.2	
Classe d'eficiència energètica	A+	
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.93 kWh/cicle	
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.69 kWh/cicle	
Nombre de cavitats	1	
Font de calor	Electricitat	
Volum	72 l	
Tipus de forn	Forn encastat	
Massa	BSE572360M	34.1 kg
	BSK572360M	33.5 kg

IEC/EN 60350-1: Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 1: Cuines, forns, forns de vapor i grills; mètodes de mesura de rendiment.

14.2 Estalvi d'energia



L'aparell inclou funcions que us poden ajudar a estalviar energia en la cocció diària.

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics per estalviar energia.

Sempre que us sigui possible, no preescalfeu l'aparell abans de la cocció.

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat alhora.

Cocció amb ventilador
Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

Calor residual
El ventilador i el llum continuen funcionant. Quan apagueu l'aparell, la pantalla mostra l'escalfor residual. Podeu fer servir l'escalfor per mantenir els aliments calents.

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per escalfar altres plats.

Per mantenir els aliments calents
Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir els aliments calents. L'indicador d'escalfor residual o de temperatura es mostren a la pantalla.

Cocció sense llum
Apagueu el llum durant la cocció. Activeu-lo només quan el necessiteu.

Cocció amb ventilació
Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

Quan utilitzeu aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons. Podeu tornar-lo a engegar però, si ho feu, reduireu l'estalvi d'energia.

15. ESTRUCTURA DE MENÚ

15.1 Menú

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4	Pas 5
				
 : seleccioneu per accedir al Menú.	Seleccioneu l'opció de l'estructura Menú i premeu OK .	Trieu l'ajust.	OK : premeu per confirmar l'ajust.	Ajusteu el valor i premeu OK .
Gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per sortir del Menú.				

Estructura del Menú					
Cocció assistida 		Neteja 		Configuració 	
Configuració					
01	Hora del dia	Canviar	02	Brillantor de la pantalla	1 - 5
03	Tons de les tecles	1: xiulet 2: clic 3: sense so	04	Volum del bronzidor	1 - 4
05	Acció Sensor d'aliments	1: alarma i aturada 2: alarma	06	Temporitzador	Encendre/apagar
07	Llum	Encendre/apagar	08	Escalfament ràpid	Encendre/apagar
09	Recordatori de neteja	Encendre/apagar	10	Mode Demo	Codi d'activació: 2468
11	Versió del programari	Comprovar	12	Restaura tots els paràmetres	Sí / No

16. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol .
Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge.

Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a

les escombraries domèstiques els aparells
amb el símbol . Porteu el producte a les

instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos
en contacte amb la seva oficina municipal.

Bem-vindo(a) à AEG! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



No nosso esforço para sermos sustentáveis, estamos a reduzir os ativos de papel e a disponibilizar manuais do utilizador completos online. Acesse ao seu manual do utilizador completo em aeg.com/manuals



Obtenha conselhos de utilização, brochuras, resolução de problemas, informações sobre assistência e reparações em aeg.com/support



Para mais receitas, sugestões e resolução de problemas, transfira a aplicação **My AEG Kitchen**.



Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	36
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	38
3. INSTALAÇÃO.....	42
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	44
5. PAINEL DE COMANDOS.....	44
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	45
7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	46
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	52
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	53
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	57
11. SUGESTÕES E DICAS.....	58
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	61
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	67
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	68
15. ESTRUTURA DO MENU.....	69
16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	70

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades

físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.

- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.

- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	569 mm
Profundidade de encastre do aparelho	548 mm
Profundidade com a porta aberta	1022 mm
Dimensão mínima da abertu- ra de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O ca- bo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.

- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

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

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm²)
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

O cabo de ligação à terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase castanho e neutro azul

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.

- não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
- não coloque água diretamente no aparelho quente.
- não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos,

esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.

- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Limpeza pirolítica

AVISO!

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
 - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/dépósitos.
 - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que recomendamos que:
 - garanta uma boa ventilação durante e após cada limpeza pirolítica.
 - proporcione uma boa ventilação durante e após o pré-aquecimento inicial.
- Não derrame nem aplique água na porta do forno durante e após a limpeza pirolítica para evitar danificar os painéis de vidro.
- Os fumos libertados por todos os fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças, ou pessoas com condições médicas.
- Mantenha os animais de estimação pequenos afastados do aparelho durante e após a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente

sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.

- As superfícies antiaderentes de tachos, painéis, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.

2.6 Cozinhar a vapor

AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Não abra a porta do aparelho durante uma cozedura a vapor.
 - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

2.7 Iluminação interna

AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.8 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.9 Eliminação

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. INSTALAÇÃO

⚠ AVISO!

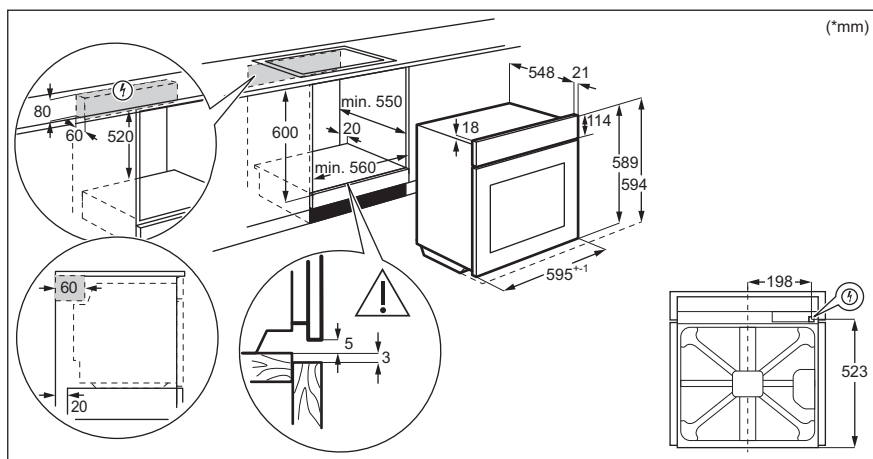
Consulte os capítulos relativos à segurança.

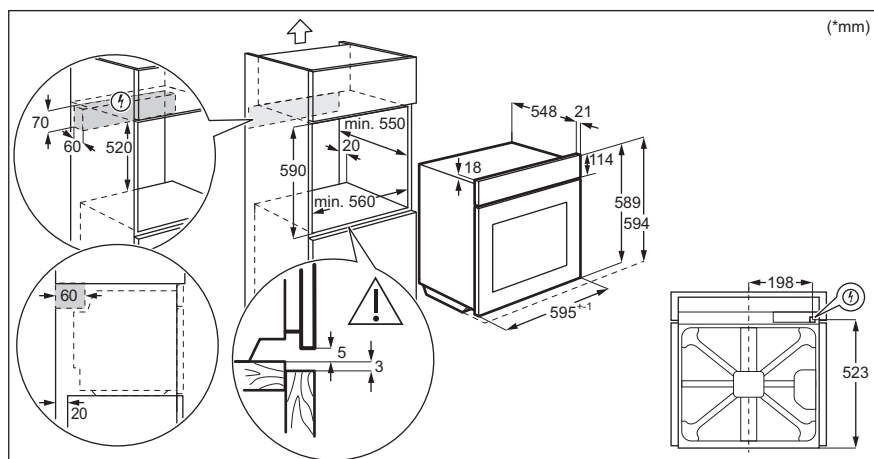
3.1 Encastre



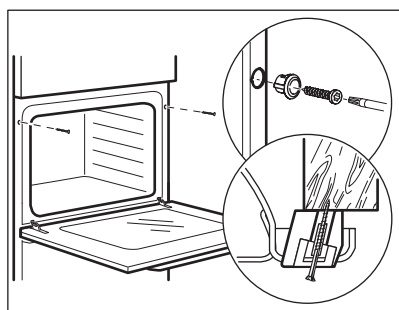
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



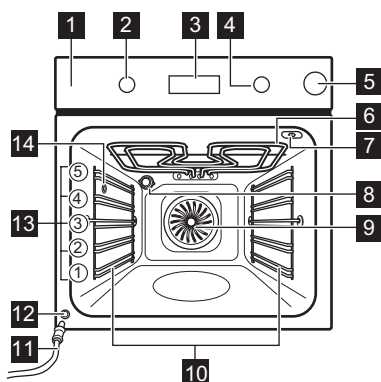


3.2 Fixação do forno no armário



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Gaveta da água
- 6 Elemento de aquecimento
- 7 Tomada para a sonda térmica
- 8 Lâmpada
- 9 Ventilador
- 10 Apoio para prateleira, amovível
- 11 Tubo de escoamento
- 12 Válvula de saída da água
- 13 Nível das prateleiras
- 14 Entrada de vapor

4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar**
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

- **Sonda térmica**
Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas**
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as grelhas mais facilmente.

5. PAINEL DE COMANDOS

5.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

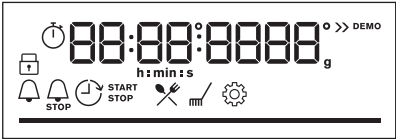
5.2 Descrição geral do painel de comandos

Selecione um tipo de aquecimento para ligar o aparelho. Rode o botão para os tipos de

aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.

				OK
Temporizador	Aquecimento rápido	Luz	Sonda térmica	Confirmar a definição

5.3 Visor



Visor com funções chave.

Indicadores do visor

Indicadores básicos



Bloquear



Cozedura assistida



Limpeza



Definições



Aquecimento rápido

Indicadores do temporizador



Conta-minutos



Hora de fim



Atraso do temporizador



Temporizador crescente

Barra de progresso - para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente vermelha quando o aparelho atinge a temperatura definida.



Indicadores do depósito de água



Sonda térmica indicador



6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho vazio e regule a hora:



00:00

Acertar as horas. Premir OK.

6.2 Pré-aquecimento inicial

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

Passo 1	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
Passo 2	Regule a temperatura máxima para a função:  Deixe o forno funcionar durante 1 h.
Passo 3	Regule a temperatura máxima para a função:  Deixe o forno funcionar durante 15 min.
 O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.	

7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

 **AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Como definir: Tipos de aquecimento

Passo 1	Rode o botão para os tipos de aquecimento para selecionar um tipo de aquecimento.			
Passo 2	Rode o botão de controlo para definir a temperatura.			
Cozinhar a vapor				
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
				
Premir a tampa da gaveta da água para a abrir.	Encher a gaveta da água com 900 ml de água.	Empurrar a gaveta da água para a posição inicial.	Selecione a função de aquecimento a vapor.	Defina a temperatura.

7.2 Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Regule a temperatura entre 20 e 40 °C abaixo da que utiliza com a função Calor superior/inferior.
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 Humidade pouca	A função é adequada para carne, aves, pratos de forno e caçarolas. Graças à combinação de vapor e calor, a carne fica com uma textura tenra e suculenta, juntamente com uma superfície estaladiça.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode ser diferente da temperatura selecionada. O calor residual é utilizado. A potência de aquecimento pode ser reduzida. Para obter mais informações, consulte o capítulo "Utilização diária", Notas sobre: Ventilado com Resistência.
 Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 Grelhador ventilado	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 Menu	Para entrar no menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.

7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

7.4 Reservatório de água

Indicador do depósito de água

 O depósito está cheio.

Indicador do depósito de água

 O depósito está vazio. Volte a encher o depósito.

Se colocar demasiada água no depósito, a saída de segurança escoo o excesso de água para a parte inferior da cavidade. Remova a água com uma esponja.

Esvaziar o reservatório de água

Passo 1

Desligue o forno, deixe-o com a porta aberta e aguarde até o forno arrefecer.

Passo 2

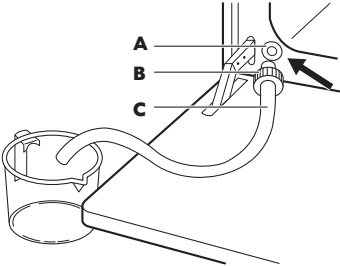
Ligue o tubo de escoamento (C) à válvula de saída (A) através do conector (B).

Passo 3

Mantenha a extremidade do tubo abaixo do nível de A e prima repetidamente B para recolher a água restante.

Passo 4

Retire C e B e seque o forno com uma esponja macia.



7.5 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe um tipo de aquecimento e uma temperatura recomendados. Utilize a função para preparar rapidamente um prato com as predefinições. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura. Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:

A temperatura a que um prato é cozinhado:

Sonda térmica

- Mal passado
- Médio
- Bem passado

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
		 P1 - P...	 OK
Entre no menu.	Selecione a Cozedura assistida. Prima OK.	Selecione o prato. Premir OK.	Coloque o prato no forno. Confirme a definição.

7.6 Cozedura assistida

Legenda	
	Sonda térmica disponível. Coloque o Sonda térmica na parte mais espessa do prato. O aparelho desliga-se quando a temperatura definida Sonda térmica é atingida.

Legenda	
	Adicione água ao depósito.
	Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.
	Nível da prateleira.

Prato		Peso	Nível de prateleira/acessório
P1	Carne assada, mal passada		
P2	Carne assada, média	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	  2; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P3	Carne assada, bem passada		
P4	Bife, médio	180 - 220 g por peça; 3 cm fatias grossas	   3; assadeira numa prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P5	Carne assada/estufada (costeleta de primeira, redondo superior, flanko espesso)	1.5 - 2 kg	  2; assadeira numa prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.
P6	Carne assada, mal passada (aquecimento a baixa temperatura)		
P7	Carne assada, média (aquecimento a baixa temperatura)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	  2; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P8	Carne assada, bem passada (aquecimento a baixa temperatura)		
P9	Filete de carne de vaca, mal passado (aquecimento a baixa temp.)		
P10	Filete de carne de vaca, médio (aquecimento a baixa temp.)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	  2; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P11	Filete de carne de vaca, bem passado (aquecimento a baixa temp.)		
P12	Vitela assada (p. ex., pá)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos	  2; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Adicione líquido. Assado coberto.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P13	Cachaço ou pá de porco assada	1.5 - 2 kg	  2; assadeira numa prateleira em grelha Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P14	Porco assado (aquecimento a baixa temperatura)	1.5 - 2 kg	  2; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas. Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P15	Lombo de porco, fresco	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	  2; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas.
P16	Entrecosto de porco	2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	 3; tabuleiro para grelhar Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P17	Perna de borrego com ossos	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura	  2; assadeira no tabuleiro para assar Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P18	Frango inteiro	1 - 1.5 kg; fresco	 2; caçarola no tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas. Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P19	Meio frango	0.5 - 0.8 kg	  3; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas.
P20	Peito de frango	180 - 200 g por peça	  2; caçarola na prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.
P21	Pernas de frango, frescas	-	  3; tabuleiro para assar Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.
P22	Pato inteiro	2 - 3 kg	  2; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.
P23	Ganso, inteiro	4 - 5 kg	  2; tabuleiro para grelhar Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o gancho após metade do tempo de cozedura.
P24	Rolo de Carne	1 kg	  2; prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas.
P25	Peixe inteiro, grelhado	0.5 - 1 kg por peixe	  2; tabuleiro para assar Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P26	Filete de peixe	-	  3; caçarola na prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas.
P27	Cheesecake	-	 2; forma de mola  de 28 cm na prateleira em grelha
P28	Bolo de maçã	-	  2;  100 - 150 ml; tabuleiro para assar
P29	Tarte de maçã coberta	-	 2; forma circular na prateleira em grelha
P30	Tarte de maçã	-	  2;  100 - 150 ml;  forma de tarte de 22 cm na prateleira em grelha
P31	Brownies	2 kg de massa	 3; tabuleiro para grelhar
P32	Queques de chocolate	-	  2;  100 - 150 ml; tabuleiro para queques na prateleira em grelha
P33	Bolo em forma de pão	-	 2; tabuleiro de pão na prateleira em grelha
P34	Batatas assadas	1 kg	 2; tabuleiro para assar Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
P35	Fatias	1 kg	 3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte as batatas em pedaços.
P36	Legumes misturados	1 - 1.5 kg	 3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte os legumes em pedaços.
P37	Croquetes, congelados	0.5 kg	 3; tabuleiro para assar
P38	Batatas congeladas	0.75 kg	 3; tabuleiro para assar
P39	Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca	1 - 1.5 kg	 12; caçarola na prateleira em grelha
P40	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1 - 1.5 kg	 1; caçarola na prateleira em grelha Rode o prato após metade do tempo de cozedura.
P41	Pizza fresca, fina	-	  2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P42	Pizza fresca, grossa	-	  2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P43	Quiche	-	 2; forma de assar na prateleira em grelha

Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P44 Baguete/ Ciabatta/Pão branco	0.8 kg	  2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.
P45 Grão integral / Cen- teio / Pão escuro	1 kg	  2;  150 ml; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal / tabuleiro para pão na prateleira em grelha

8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

8.1 Funções do relógio

Função de relógio	Aplicação
 Conta-minutos	É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.
 Tempo para cozinhar	Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
 Atraso do temporizador	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
 Temporizador crescente	O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar o Temporizador crescente selecione: Menu, Definições.

8.2 Como definir: Funções do relógio

Como definir: Hora		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
para alterar a hora do dia, entre no menu e selecione Definições, Hora do dia.	Acertar o relógio.	Premir: OK .

Como definir: Conta-minutos

Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
Premir: 	Definir a Conta-minutos	Premir: OK.
i O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.		

Como definir: Tempo para cozinhar

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
			
Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.	Prima repetidamente: 	Defina o tempo da cozedura.	Premir: OK.
i O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.			

Como definir: Atraso do temporizador

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5	Passo 6
					
Selecione a função de aquecimento.	Prima repetidamente: 	Defina a hora de início.	Premir: OK.	Defina a hora de fim.	Premir: OK.
i O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.					

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

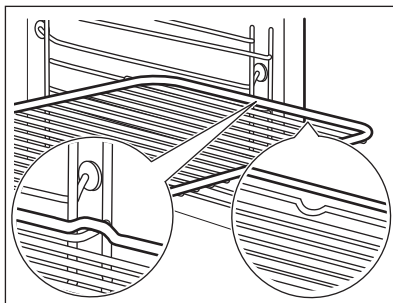
9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são

também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

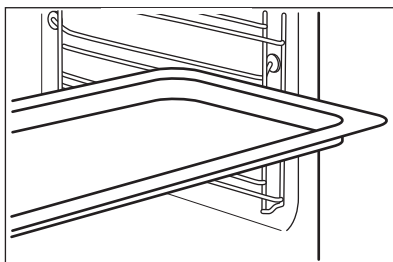
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



9.2 Sonda térmica

Sonda térmica - mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:



A temperatura do forno:



A temperatura de núcleo.

Para cozinhar com os melhores resultados:

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

Não a utilize para pratos líquidos.

Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

9.3 Como utilizar: Sonda térmica

Passo 1 Ligar o forno.

Passo 2 Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.

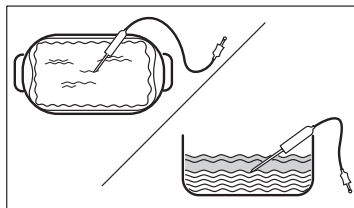
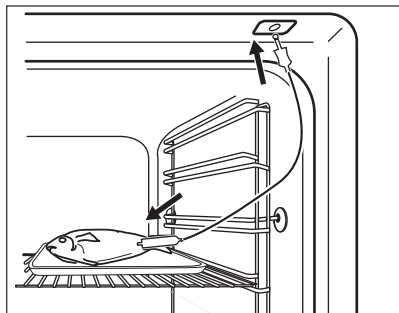
Passo 3 Inserir: Sonda térmica.

Carne, aves e peixe

Caçarola

Introduza a ponta da Sonda térmica no centro da carne, peixe, na parte mais espessa possível. Certifique-se de que pelo menos 3/4 da Sonda térmica está dentro do prato.

Insira a ponta da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ser estabilizada num local durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para o conseguir. Utilize o rebordo da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta da Sonda térmica não deve tocar no fundo de uma assadeira.



Passo 4 Ligue a Sonda térmica à tomada na parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual da: Sonda térmica.

Passo 5  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.

Passo 6 **OK** - prima para confirmar. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.

Passo 7 Retire a ficha da Sonda térmica da tomada e retire o prato do forno.



AVISO!

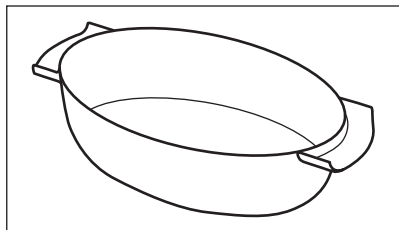
Existe o risco de queimaduras à medida que a Sonda térmica aquece. Tenha cuidado ao desligar e retirá-la dos alimentos.

9.4 Acessórios para cozinhar a vapor

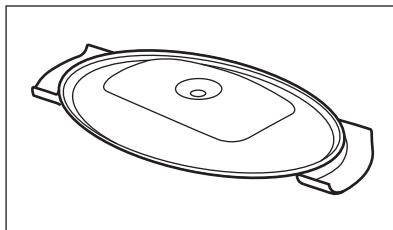
Assadeira dietética para funções de cozedura a vapor

O tabuleiro de cozedura dietética consiste numa taça de vidro (A), uma tampa (B), um tubo do injetor (C), um injetor (D) e uma grelha de aço (E).

Taça de vidro (A)

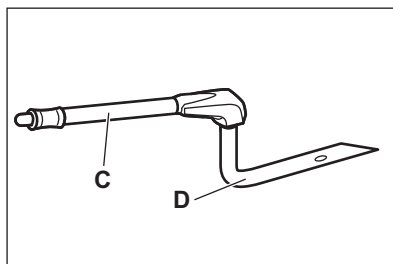


Tampa (B)

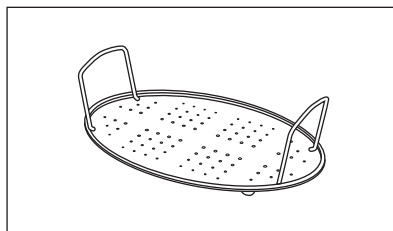


Injetor, tubo do injetor e uma grelha de aço.

O tubo do injetor (C) serve para cozer a vapor, o injetor (D) destina-se a cozer com vapor direto.



Grelha de aço (E)



- Não coloque a assadeira dietética sobre superfícies frias ou molhadas.
- Não verta líquidos frios para a assadeira dietética quando estiver quente.
- Não utilize a assadeira dietética sobre uma superfície quente de cozedura.

- Não limpe a assadeira dietética com produtos abrasivos, esfregões ou pós.

9.5 Cozedura a vapor numa assadeira dietética

Passo 1

Coloque a assadeira dietética na grelha de aço e cubra-a com a tampa. Coloque o tubo do injetor no orifício da tampa. Coloque a assadeira dietética na segunda posição de prateleira a partir de baixo.

Passo 2

Ligue o tubo do injetor à entrada de vapor.

Passo 3

Regule o forno para a função de cozedura a vapor.

9.6 Cozedura com vapor direto

Coloque a assadeira dietética sobre a grelha de aço. Adicione alguma água. Não utilize a tampa.



AVISO!

O injetor pode estar quente quando o forno está a funcionar. Utilize sempre luvas para forno. Retire o injetor do forno quando não utilizar a função de vapor.

Passo 1

Ligue o injetor com o tubo do injetor. Ligue o tubo do injetor à entrada de vapor.

Passo 2	Coloque a assadeira dietética na primeira ou na segunda posição de prateleira a partir de baixo. Certifique-se de que o tubo do injetor não está preso. Mantenha o injetor afastado do elemento de aquecimento.
Passo 3	Regule o forno para a função de cozedura a vapor.
Quando cozinhar alimentos como frango, pato, peru ou peixe grande, coloque o injetor no interior dos alimentos.	

10. FUNÇÕES ADICIONAIS

10.1 Bloquear

Esta função evita uma alteração accidental da função do aparelho.

Ligá-la com o aparelho a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de comandos fica bloqueado.
Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado.



OK - mantenha premido para ligar a função.
É emitido um sinal sonoro.

OK - mantenha premido para desligar.

3 x - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.

10.2 Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer definições.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

(°C)	(h)
250 - máximo	3

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Atraso do temporizador.

10.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

11. SUGESTÕES E DICAS

11.1 Recomendações para cozinhar



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

11.2 Ventilado com Resistência

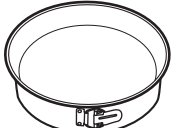
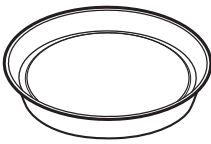
Para os melhores resultados, siga as sugestões listadas na tabela abaixo.

		°C		
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	ramekins cerâmicos na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base flan massa lev.	forma com base para flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	tabuleiro de assar na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	20 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de pizza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	25 - 30

		°C		
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de pizza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	4	25 - 30

11.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

			
Forma para pizza	Assadeira	Formas individuais	Forma com base para flan
Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro	Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro	Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro

11.4 Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Pão pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	1 - 5	Pré-aqueça o forno durante 10 min.

						
Hambúrguer de vaca, 6 peças, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha, tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx. (°C)	20 - 30 (min)	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 10 min.

12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



Acessórios

Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

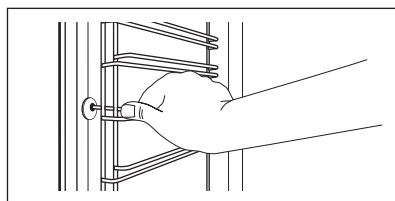
Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

12.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

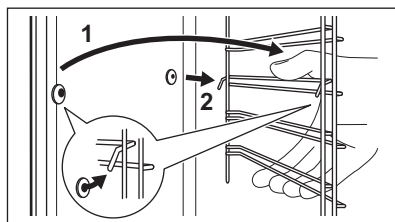
Passo 1 Desligar o forno e aguardar até estar frio.

Passo 2 Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



Passo 3 Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.

Passo 4 Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.



12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

AVISO!

Existe o risco de queimaduras.

CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

Antes da Limpeza pirolítica:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Remova todos os acessórios.

Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.

Limpeza pirolítica

Passo 1

Aceda ao menu: Limpeza .

Opção	Duração
C1 - Limpeza ligeira	1 h
C2 - Limpeza normal	1 h 30 min
C3 - Limpeza completa	2 h 30 min

Passo 2

OK – prima para seleccionar o programa de limpeza.

Passo 3

OK – prima para iniciar a limpeza.

Passo 4

Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

Limpeza pirolítica

i Quando a limpeza for iniciada, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada é desligada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta: .

Quando a limpeza termina:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Limpe a cavidade com um pano macio.

Retire os resíduos do fundo da cavidade.

12.4 Aviso de limpeza

O forno lembra-lhe quando deve limpá-lo com limpeza pirolítica.

 pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura.

Para desligar o lembrete, introduza o Menu e selecione Definições, Aviso de limpeza.

12.5 Como limpar: Depósito de água

Passo 1 Desligue o forno.

Passo 2 Coloque um tabuleiro por baixo da entrada de vapor.

Passo 3 Verta água para a gaveta da água: 850 ml. Adicione ácido cítrico: 5 colheres de chá. Aguarde durante 60 min.

Passo 4 Ligue o forno e selecione a função: Pouca humidade. Defina a temperatura para 230°C. Desligue o forno após 25 minutos e aguarde até que esteja frio.

Passo 5 Ligue o forno e selecione a função: Pouca humidade. Defina a temperatura entre 130 e 230°C. Desligue o forno após 10 minutos e aguarde até que esteja frio.

i Para prevenir resíduos de calcário, esvazie o depósito da água depois de cada cozinhado a vapor.

Quando a limpeza termina:

Desligue o forno.

Esvazie o depósito da água. Consulte em "Utilização diária" o capítulo "Esvaziar o depósito de água".

Lave o depósito da água e limpe o resíduo de calcário remanescente com um pano macio.

Limpe o tubo de escoamento com água quente e detergente suave.

A tabela abaixo apresenta o índice de dureza da água (dH) com o correspondente nível de depósito de cálcio e a qualidade da água. Quando a dureza da água exceder o nível 4, encha a gaveta da água com água engarrafada.

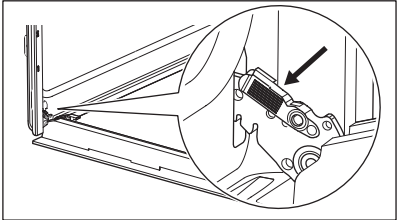
Dureza da água		Tira de teste	Depósito de cálcio (mg/l)	Classificação da água	Limpe o depósito de água a cada
Nível	dH				
1	0 - 7		0 - 50	macia	75 ciclos - 2,5 meses
2	8 - 14		51 - 100	moderadamente dura	50 ciclos - 2 meses
3	15 - 21		101 - 150	dura	40 ciclos - 1,5 meses
4	22 - 28		superior a 151	muito dura	30 ciclos - 1 mês

12.6 Como remover e instalar: Porta

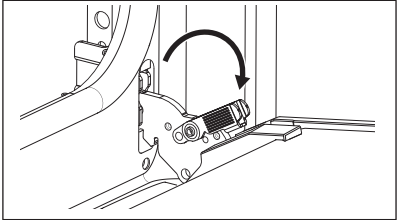
A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.


CUIDADO!
 Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

Passo 1
 Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.

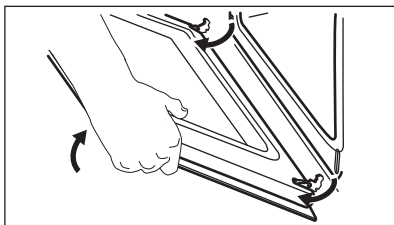


Passo 2
 Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



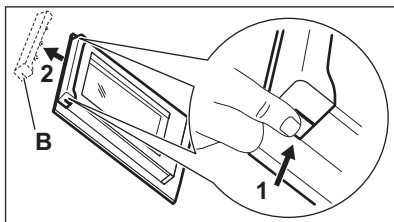
Passo 3 Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.

Passo 4 Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.

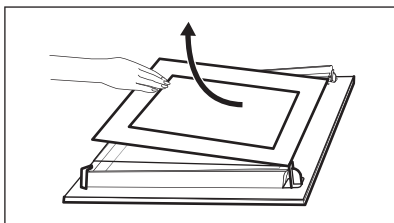


Passo 5 Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.

Passo 6 Puxe o friso da porta para a frente para o remover.



Passo 7 Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.

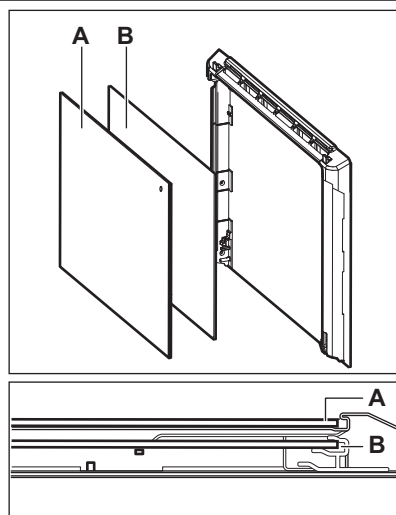


Passo 8 Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Passo 9 Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.

Certifique-se de que instala os painéis de vidro (A e B) na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.
Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.
Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos alojamentos.



12.7 Como substituir: Lâmpada



AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halógeno com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada posterior

Passo 1	Rode a proteção de vidro para a retirar.
Passo 2	Limpe a cobertura de vidro.
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
Passo 4	Instale a cobertura de vidro.

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

O aparelho não liga ou não aquece

Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho está ligado corretamente a uma fonte eléctrica.
O aparelho não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O aparelho não aquece.	A porta do aparelho está fechada.
O aparelho não aquece.	O fusível não está fundido.
O aparelho não aquece.	O Bloqueio está desativado.

Componentes

Problema	Verificar se...
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
A Sonda térmica não funciona.	A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada.

Códigos de erro

O visor mostra...	Verificar se...
Err C2	Retirou a ficha da Sonda térmica da tomada.
Err C3	A porta do aparelho está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do aparelho está fechada.
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
00:00	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Limpeza

Problema	Verificar se...
----------	-----------------

Limpeza

Existe água na cavidade do aparelho.

Não existe demasiada água no depósito de água.



- o indicador está desligado.

Existe água suficiente no depósito de água. Se a água começar a escapar no aparelho e o indicador continuar apagado, contacte uma centro de assistência autorizado.



- o indicador está ligado.

Existe água suficiente no depósito. Se o depósito estiver cheio e o indicador continuar aceso, contacte uma centro de assistência autorizado.

A cozedura a vapor não funciona.

Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor.

A cozedura a vapor não funciona.

Existe água no depósito de água.

Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fuga de água na abertura de entrada de vapor.

Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor. Limpe o depósito de água.

13.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.)	
Número do produto (PNC)	
Número de série (S.N.)	

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

14.1 Informação do produto e folheto de informação do produto de acordo com os Regulamentos de Ecodesign e Rotulagem de Energia da UE

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	BSE572360M 949494805 BSK572360M 949494804
Índice de Eficiência Energética	81.2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1

Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	BSE572360M	34.1 kg
	BSK572360M	33.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

14.2 Poupança de energia



O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o

calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

15. ESTRUTURA DO MENU

15.1 Menu

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
---------	---------	---------	---------	---------



- selecione para entrar no Menu.

Selecione a opção a partir da Menu estrutura e prima **OK**.

Selecione a definição.

OK - prima para confirmar a definição.

Ajuste o valor e prima **OK**.

Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para de Menu.

Menu estrutura.

Cozedura assistida

Limpeza

Definições

Definições

01	Hora	Alterar	02	Brilho do visor	1 - 5
03	Sons "teclado"	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	04	Volume do alarme	1 - 4
05	Sonda térmica Ação	1 - Alarme e paragem 2 - Alarme	06	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
07	Luz	Ligado/Desligado	08	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
09	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado	10	Modo Demo	Código de ativação: 2468
11	Versão do software	Verificar	12	Restaurar configurações	Sim / Não

16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.



En nuestro esfuerzo por ser sostenibles, reducimos el papel y ofrecemos los manuales de usuario al completo en línea. Acceda a su manual de usuario completo en aeg.com/manuals



Obtenga consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación en aeg.com/support



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My AEG Kitchen**.



Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	71
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	73
3. INSTALACIÓN.....	77
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	79
5. PANEL DE CONTROL.....	79
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	80
7. USO DIARIO.....	81
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	86
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	88
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	91
11. CONSEJOS.....	92
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	95
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	100
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	102
15. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	103
16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	104

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.

- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.

- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.

- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

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

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

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

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

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

- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Limpieza Piroclítica



ADVERTENCIA!

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

- Antes de realizar la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
 - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
 - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza piroclítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
 - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza piroclítica.
 - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza piroclítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.

- Los humos emitidos por todos los hornos piroclíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza piroclítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura piroclítica de todos los hornos piroclíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

2.6 Cocción al vapor



ADVERTENCIA!

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor.
 - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

2.7 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.

- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.8 Asistencia técnica

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

2.9 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA!

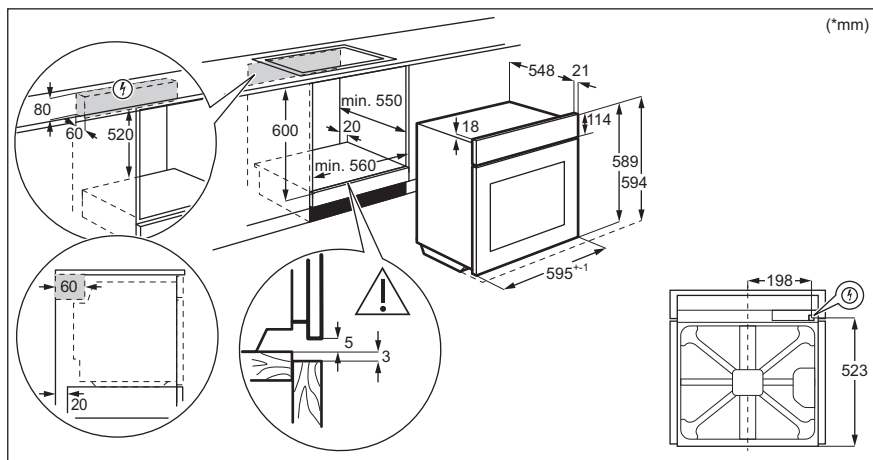
Consulte los capítulos sobre seguridad.

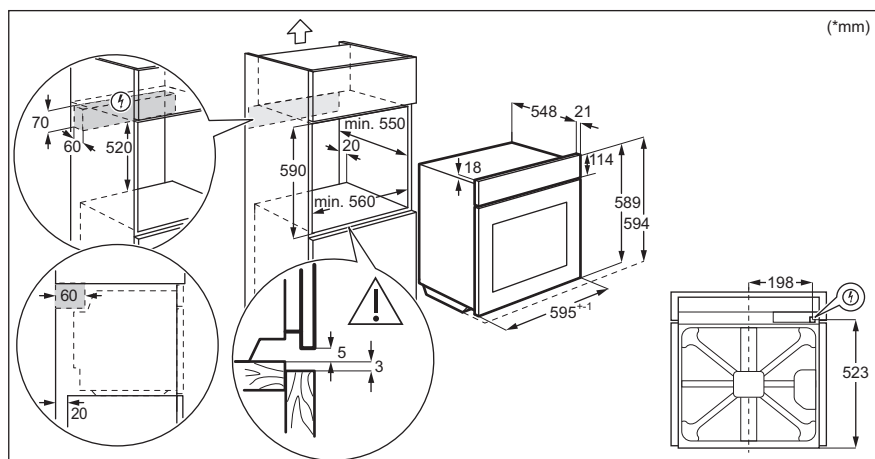
3.1 Empotrado



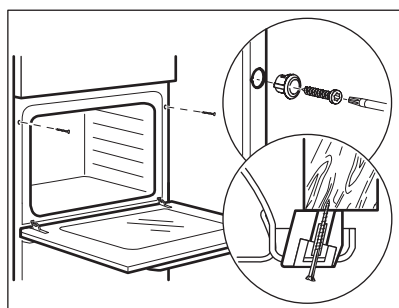
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



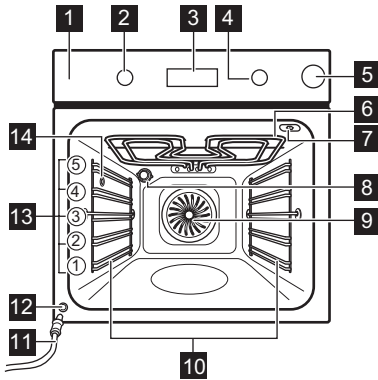


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control
- 5 Compartimento de agua
- 6 Resistencia
- 7 Toma de la sonda térmica
- 8 Bombilla
- 9 Ventilador
- 10 Soporte de parrilla extraíble
- 11 Tubo de desagüe
- 12 Válvula de desagüe
- 13 Posiciones de las parrillas
- 14 Entrada del vapor

4.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

- **Sonda térmica**
Para medir la cantidad de alimentos que se han cocinado.
- **Carriles telescópicos**
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

5. PANEL DE CONTROL

5.1 Mandos escamoteables

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

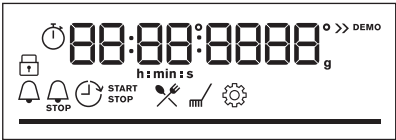
5.2 Vista general del panel de control

Seleccione una función de cocción para encender el aparato. Gire el mando de las

funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

				OK
Temporizador	Calentamiento rápido	Luz	Sonda térmica	Confirmar ajuste

5.3 Pantalla



Pantalla con funciones principales.

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos

- 
Bloqueo
- 
Cocción asistida
- 
Limpieza
- 
Ajustes
- 
Calentamiento rápido

Indicadores de temporizador

- 
Avisador
- 
Hora de fin
- 
Tiempo de retardo
- 
Tiempo de funciona-
miento

Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.



Indicadores del depósito de agua

- 
- 
- 

Sonda térmica indicador.



6. ANTES DEL PRIMER USO

 ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el aparato vacío y ajuste el tiempo:



00:00

Ajuste la hora. Pulse OK.

6.2 Precalentamiento inicial

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

Paso 1	Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 1h.
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 15min.
 El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.	

7. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1	Gire el mando del horno y seleccione la función de cocción.
Paso 2	Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

Cocción al vapor

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
			 	 °C
Presione la tapa del compartimento de agua para abrirla.	Llene el compartimento con 900 ml de agua.	Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.	Seleccione la función de cocción al vapor.	Ajuste la temperatura.

7.2 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Aire caliente	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.

Función de cocción	Aplicación
 Humedad baja	La función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne adquiere una textura tierna y jugosa, además de una superficie crujiente.
 Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 Congelados	Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.
 Horneado húmedo + ventilador	Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura interior del aparato puede diferir de la temperatura ajustada. Se utiliza el calor residual. La energía de calentamiento puede reducirse. Para obtener más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre Horneado húmedo + ventilador.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill turbo	Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.
 Menú	Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.

7.3 Notas sobre la función Moist Fan:Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales

sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", Ahorro energético.

7.4 Depósito de agua

Indicador del depósito de agua



El depósito está lleno.



El depósito está medio lleno.

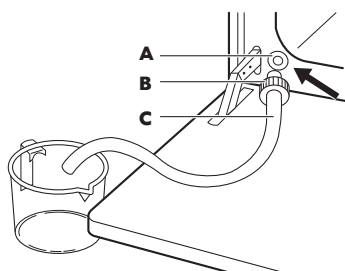


El depósito está vacío. Vuelva a llenar el depósito.

Si llena demasiado el depósito, el agua sobrante circula hasta el fondo del horno por el desagüe de seguridad. Retire el agua con una esponja.

Vaciado del depósito de agua

- Paso 1** Apague el horno, déjela con la puerta abierta y espere a que el horno esté frío.
- Paso 2** Conecte el tubo de desagüe (C) a la válvula de salida (A) a través del conector (B).
- Paso 3** Mantenga el extremo del tubo por debajo del nivel de A y pulse B repetidamente para recoger el agua restante.
- Paso 4** Desacople la C y la B y seque el horno con una esponja suave.



7.5 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción y una temperatura. Utilice la función para preparar un plato rápidamente con los ajustes predeterminados. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Sonda térmica

El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho
- Al punto
- Muy hecho

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			
≡		P1 - P...	OK
Acceda al menú.	Seleccione Cocción asistida. Pulse OK.	Seleccione el plato. Pulse OK.	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

7.6 Cocción asistida

Leyenda



Sonda térmica disponible. Coloque la Sonda térmica en la parte más gruesa del plato. El aparato se apaga cuando se alcanza el ajuste Sonda térmica de temperatura.

Leyenda



Añada agua al depósito.



Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.



Nivel del estante.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P1	Rosbif, poco hecho		
P2	Rosbif, al punto	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	 2 bandeja de hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P3	Rosbif, muy hecho		
P4	Bistec, en su punto	180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	  3 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P5	Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2 kg	 2 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
P6	Rosbif, poco hecho (cocción lenta)		
P7	Rosbif, al punto (cocción lenta)	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	 2; bandeja Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P8	Rosbif, muy hecho (cocción lenta)		
P9	Filete de ternera, poco hecho (cocción lenta)		
P10	Filete de ternera, en su punto (cocción lenta)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm	 2 bandeja de hornear Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P11	Filete de ternera, hecho (cocción lenta)		
P12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	 2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.
P13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5 - 2 kg	 2 fuente de asado encendida parrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, voltear la carne.
P14	Cerdo desmigado (cocción lenta)	1.5 - 2 kg	 2 bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
P15	Lomo de cerdo fresco	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 2; fuente de asado en la parrilla Use sus especias favoritas.
P16	Costillas de cerdo de repuesto	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 3 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltear la carne.
P17	Pierna de cordero con hueso	1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm	 2; fuente de asado en la bandeja Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltear la carne.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P18	Pollo entero	1 - 1.5 kg; fresco	 2; cazuela sobre bandeja Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
P19	Medio pollo	0.5 - 0.8 kg	  3 bandeja de hornear Use sus especias favoritas.
P20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por trozo	  2 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
P21	Muslos de pollo, frescos	-	  3 bandeja de hornear Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
P22	Pato entero	2 - 3 kg	  2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
P23	Ganso entero	4 - 5 kg	  2; bandeja honda Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
P24	Pastel de carne	1 kg	  2; parrilla Use sus especias favoritas.
P25	Pescado entero, al grill	0.5 - 1 kg por pescado	  2 bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
P26	Filete de pescado	-	  3 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas.
P27	Tarta de queso	-	 2;  molde desmontable de 28 cm en la parrilla
P28	Tarta de manzana	-	  2;  100 - 150 ml; bandeja
P29	Tarta de manzana	-	 2; forma de pastel en la parrilla
P30	Pastel de manzana	-	  2;  100 - 150 ml;  pastel de 22 cm en la parrilla
P31	Brownies	2 kg de masa	 3 bandeja honda
P32	Magdalenas de chocolate	-	  2;  100 - 150 ml; bandeja para magdalenas en la parrilla
P33	Pastel de hogaza	-	 2; molde de pan en la parrilla

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P34	Patatas al horno	1 kg	 2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
P35	Porciones	1 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.
P36	Verduras al grill	1 - 1.5 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.
P37	Croquetas, congeladas	0.5 kg	 3; bandeja
P38	Pomos congelados	0.75 kg	 3; bandeja
P39	Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca	1 - 1.5 kg	 12; cazuela sobre parrilla
P40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	 1; cazuela sobre parrilla Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
P41	Pizza fresca y fina	-	  2; bandeja forrada con papel de hornear
P42	Pizza fresca, gruesa	-	  2; bandeja forrada con papel de hornear
P43	Quiche	-	 2; molde de hornear en la parrilla
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0.8 kg	  2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
P45	Pan integral / centeno / pan oscuro	1 kg	  2  150 ml bandeja para hornear forrada con papel de hornear/ molde para pan en la bandeja de rejilla

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
 Avisador	Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
 Tiempo de cocción	Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
 Tiempo de retardo	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.

Función de reloj	Aplicación
 Tiempo de funcionamiento	El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar el Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador			
Paso 1		Paso 2	Paso 3
	La pantalla muestra: 0:00 		
Pulse:  .		Ajustar la Avisador	Pulse: OK.
 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.			

Cómo ajustar: Tiempo de cocción			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: 	Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.
 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.			

Cómo ajustar: Tiempo de retardo

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5	Paso 6
					
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 	La pantalla muestra: la hora  INICIO	Ajuste la hora de inicio. Pulse: OK.	La pantalla muestra: --:--  PARAR	Ajuste la hora de fin. Pulse: OK.

 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

9. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

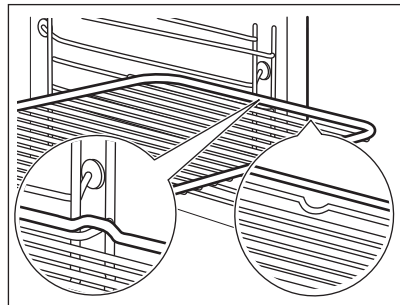
9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

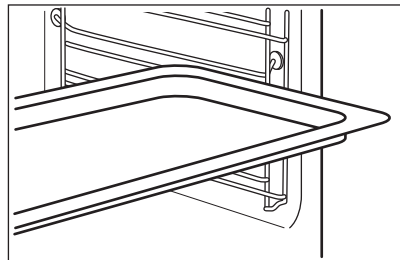
Parrilla:

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



Bandeja / Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



9.2 Sonda térmica

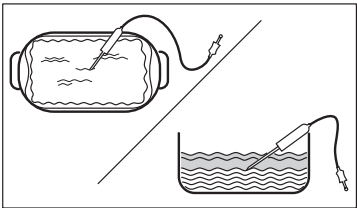
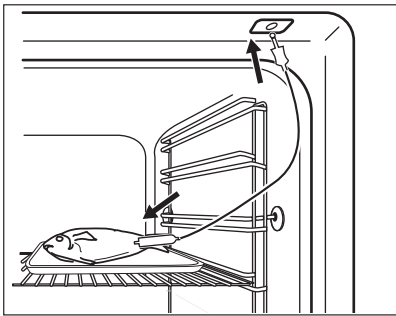
Sonda térmica: mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:		
°C La temperatura del horno.		La temperatura interna.
Para obtener un resultado de cocción óptimo:		
Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	No debe utilizarse para platos líquidos.	Durante la cocción debe permanecer en el plato.

9.3 Instrucciones de uso: Sonda térmica

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
Paso 3	Introduzca: Sonda térmica.

Carne, aves y pescado	Estofado
Inserte la punta de Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 de Sonda térmica queda dentro del plato.	Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Use el borde de la fuente de horno para apoyar el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no debe tocar el fondo de la fuente de horno.



Paso 4	Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.
Paso 5	- pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
Paso 6	OK. - pulse para confirmar. Cuando los alimentos alcanzan la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.

Paso 7

Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.

**ADVERTENCIA!**

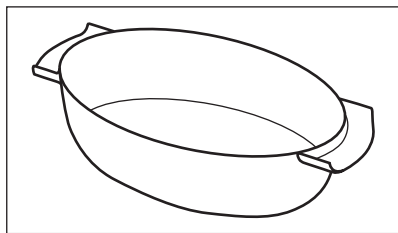
Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica al calentarse. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

9.4 Accesorios para cocción al vapor

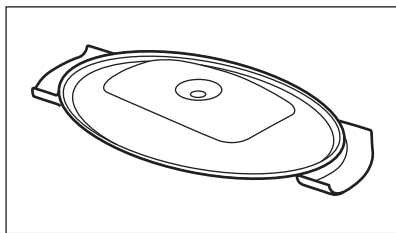
Bandeja alimentaria para hornear en modalidad de cocción al vapor

La bandeja alimentaria para hornear consta de un cuenco de cristal (A), una tapa (B), un tubo del inyector (C), un inyector (D) y un grill de acero (E).

Cuenco de cristal (A)

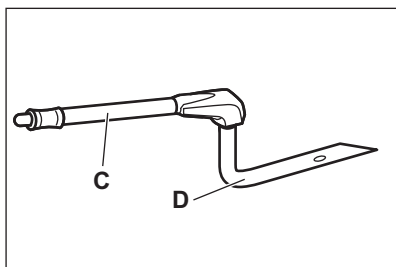


Tapa (B)

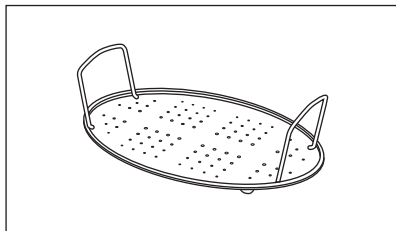


Inyector, tubo del inyector y grill de acero.

El tubo del inyector (C) se utiliza para cocinar al vapor; el inyector (D) se utiliza para cocinar con vapor directo.



Grill de acero (E)



- No coloque la bandeja de horneado caliente sobre superficies frías o húmedas.

- No vierta líquidos fríos en la bandeja cuando esté caliente.

- No utilice la bandeja sobre una superficie de cocción caliente.
- No limpie la bandeja con productos abrasivos, estropajos ni polvos.

9.5 Cocción al vapor en bandeja alimentaria para hornear

Paso 1	Coloque la bandeja para hornear en el grill de acero y cúbrala con la tapa. Coloque el tubo del inyector en el orificio de la tapa. Coloque la bandeja en el segundo nivel desde abajo.
Paso 2	Conecte el tubo del inyector a la entrada del vapor.
Paso 3	Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

9.6 Cocción directa al vapor

Coloque la bandeja en el grill de acero. Añada algo de agua. No utilice la tapa.

 **ADVERTENCIA!**
El inyector puede estar caliente cuando el horno está funcionando. Utilice siempre guantes para horno. Retire el inyector del horno cuando no utilice la función de vapor.

Paso 1	Conecte el inyector con el tubo del inyector. Conecte el tubo del inyector a la entrada del vapor.
Paso 2	Coloque la bandeja en el primer o segundo nivel desde abajo. Asegúrese de que el tubo del inyector no está atascado. Mantenga el inyector alejado de la resistencia.
Paso 3	Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

Para cocinar alimentos como pollo, pato, pavo o pescados grandes, coloque el inyector dentro de los alimentos.

10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.
Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado.
Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.



 **OK** - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.

 **OK** - mantenga pulsado para apagarla.

 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.

10.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva transcurrido un tiempo si una

función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, y Tiempo de retardo.

10.3 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

11. CONSEJOS

11.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

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

11.2 Horneado húmedo + ventilador

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

		°C		
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25

		°C		
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

11.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

			
Bandeja para pizza	Bandeja para hornear	Ramequines	Molde para base
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

11.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno durante 10 min
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	1 - 5	Precaliente el horno durante 10 min

						
Hamburguesa de vacuno, 6 piezas, 0,6 kg	Grill	Parrilla, bandeja de goteo	4	máx. (°C)	20 - 30 (min)	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasea en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno durante 10 min

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

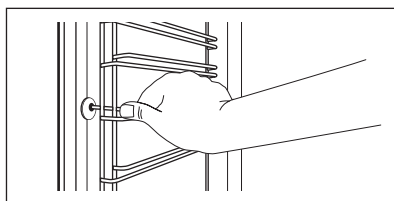
Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

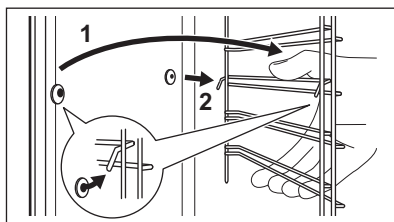
Paso 1 Apague el horno y espere a que esté frío.

Paso 2 Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



Paso 3 Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extraígallo.

Paso 4 Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.



12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.



PRECAUCIÓN!

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

Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.

Retire todos los accesorios del horno.

Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.

Limpieza pirolítica

Paso 1

Acceda al menú: Limpieza .

Opción	Duración
C1 - Limpieza ligera	1 h
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min
C3 - Limpieza a fondo	2 h 30 min

Paso 2

OK: pulse para seleccionar el programa de limpieza.

Paso 3

OK - pulse para comenzar la limpieza.

Paso 4

Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

Limpieza pirolítica

i Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará: **i**.

Cuando termina la limpieza:

Apague el horno y espere a que esté frío. Seque el interior con un paño suave. Retire los residuos de la parte inferior del interior.

12.4 Aviso de limpieza

El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.

 parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción. Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

12.5 Cómo limpiar: Depósito de agua

Paso 1	Apague el horno.
Paso 2	Coloque una bandeja honda debajo de la entrada de vapor.
Paso 3	Vierta agua en el compartimento de agua: 850 ml. Añada ácido cítrico: 5 cucharaditas. Espere 60 min.
Paso 4	Active el horno y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura a 230 °C. Apague el horno después de 25 minutos y espere hasta que esté frío.
Paso 5	Active el horno y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura a entre 130 y 230 °C. Apague el horno después de 10 minutos y espere hasta que esté frío.

i Para evitar residuos de cal, vacíe el depósito de agua después de cada cocción de vapor.

Cuando termina la limpieza:

Apague el horno.	Vacíe el depósito de agua. Consulte el capítulo "Cómo vaciar el depósito de agua".	Enjuague el tanque de agua y limpie los residuos de cal restantes con un paño suave.	Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el tubo de desagüe.
------------------	--	--	--

En la siguiente tabla se muestra el rango de dureza del agua (dH) con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la calidad del agua. Cuando la dureza del agua supere el nivel 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

Dureza del agua		Tira de prueba	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación del agua	Limpie el depósito de agua cada
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 50	blanda	75 ciclos - 2,5 meses
2	8 - 14		51 - 100	intermedia	50 ciclos - 2 meses
3	15 - 21		101 - 150	dura	40 ciclos - 1,5 meses
4	22 - 28		más de 151	muy dura	30 ciclos - 1 mes

12.6 Cómo quitar e instalar: Puerta

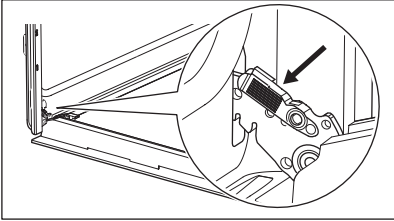
La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.



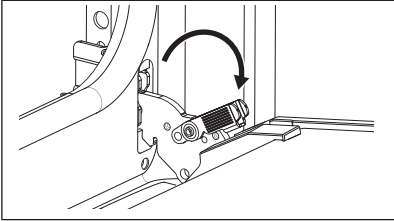
PRECAUCIÓN!

No utilices el horno sin los paneles de cristal.

Paso 1 Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.

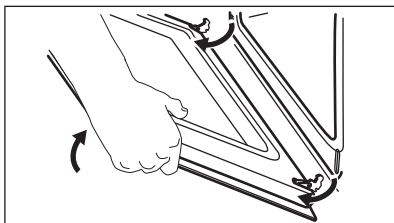


Paso 2 Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



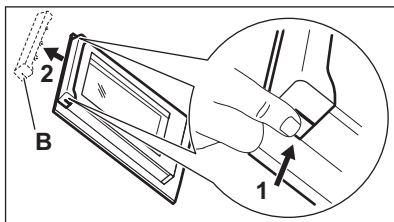
Paso 3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.

Paso 4 Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.

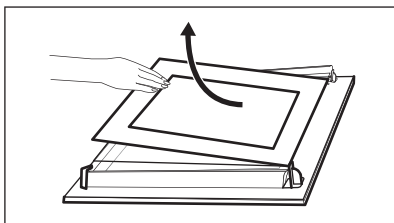


Paso 5 Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.

Paso 6 Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.



Paso 7 Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



Paso 8 Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

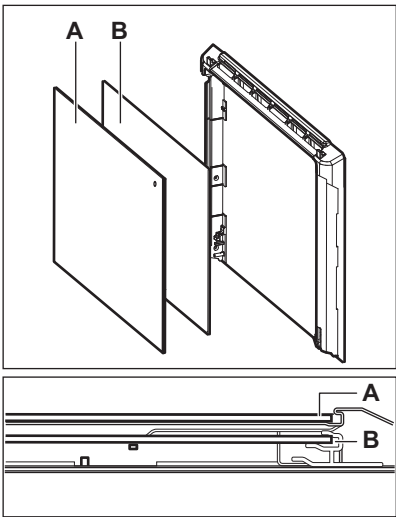
Paso 9 Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

Asegúrate de volver a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.

Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal intermedio en los puntos de sujeción adecuados.



12.7 Cómo cambiar: Bombilla

**ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

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

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla trasera

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 4	Instale la tapa de cristal.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

El aparato no se enciende o no se calienta	
Problema	Compruebe que...
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	La puerta del aparato está cerrada.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El icono del candado está apagado.

Componentes	
Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.

Código de error	
La pantalla muestra...	Compruebe que...
Err C2	Ha eliminado el Sonda térmica enchufe de la toma.
Err C3	La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
Err F102	La puerta del aparato está cerrada.
Err F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.	

Limpieza	
Problema	Compruebe que...
Hay agua en la cavidad del aparato.	No hay demasiada agua en el depósito de agua.
 - el indicador está apagado.	No hay agua suficiente en el depósito. Si el agua empieza a verterse en el aparato y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico.
 - indicador está encendido.	Hay agua suficiente en el depósito. Si el depósito está lleno y el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico.

Limpieza	
La cocción al vapor no funciona.	No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor.
La cocción al vapor no funciona.	Hay agua en el depósito.
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o el agua fluye desde la entrada de entrada del vapor.	No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor. Limpie el depósito de agua.

13.2 Datos de servicio

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

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

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

Nombre del proveedor	AEG	
Identificación del modelo	BSE572360M 949494805 BSK572360M 949494804	
Índice de eficiencia energética	81.2	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	72 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	BSE572360M	34.1 kg
	BSK572360M	33.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

14.2 Ahorro energético



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

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

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

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede

emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

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

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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

15. ESTRUCTURA DEL MENÚ

15.1 Menú

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
- seleccione para acceder al Menú.	Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse OK .	Seleccione el ajuste.	OK : pulse para confirmar el ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK .
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.				
Menú estructura				
Cocción asistida	Limpieza		Ajustes	

Ajustes					
01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Sonda térmica Acción	1 - Alarma y parada 2 - Alarma	06	Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
07	Luz	Encendido/Apagado	08	Calentamiento rápido	Encendido/Apagado
09	Aviso de limpieza	Encendido/Apagado	10	Modo demostración	Código de activación. 2468
11	Versión del software	Comprobar	12	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

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.







aeg.com

867369417-C-352023

