



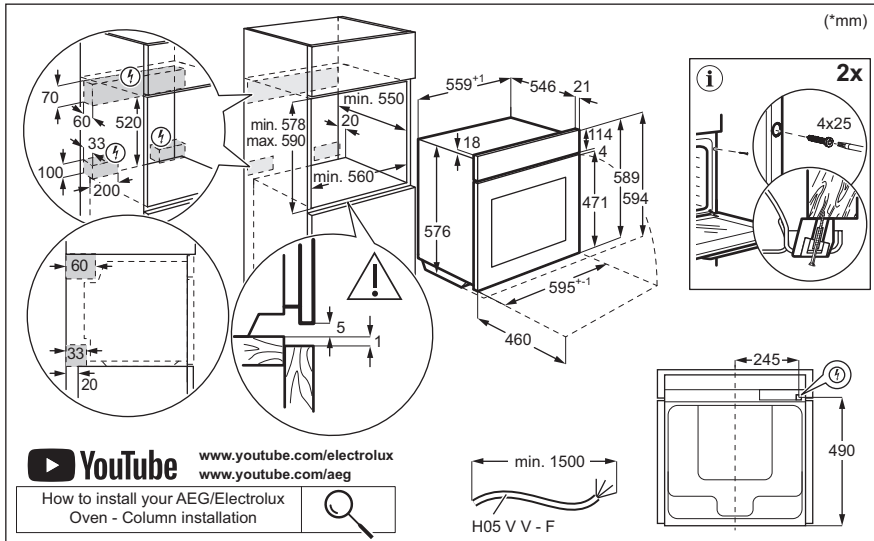
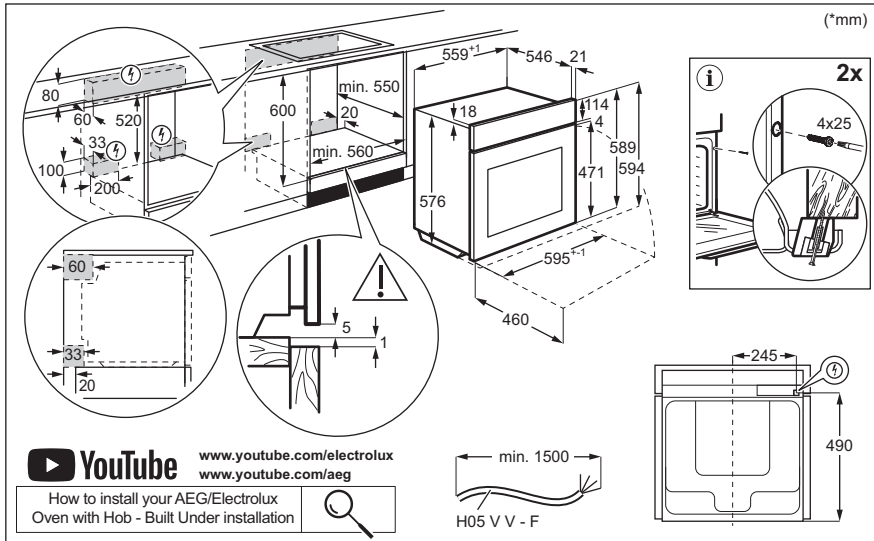
**TE7PB63FAB**

**TE7PB63ZAB**

<b>CA</b>	Manual d'usuari   <b>Forn</b>	<b>3</b>
<b>PT</b>	Manual de instruções   <b>Forno</b>	<b>27</b>
<b>ES</b>	Manual de instrucciones   <b>Horno</b>	<b>50</b>



# INSTAL·LACIÓ / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN



# Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparació:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Subjecte a canvis sense preavís.

## CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	3
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
4. TAULER DE CONTROL.....	9
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	10
6. ÚS DIARI.....	11
7. FUNCIONS ADDICIONALS.....	14
8. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	15
9. ÚS DELS ACCESSORIS.....	16
10. CONSELLS.....	17
11. CURA I NETEJA.....	20
12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	22
13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	24
14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	25

## 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 tenir cura que els infants no juguin amb l'aparell ni amb els dispositius mòbils amb l'aplicació.
- Manteniu tot l'emalatge 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.
- Consulteu les instruccions sobre la instal·lació al nostre lloc web.
- 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.

### 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 antioxoc 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 afluixar 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.
- Empreneu 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.
- 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.
- Utilitzeu sempre vidres i pots aprovats per a la conservació.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.
- No compartiu la vostra contrasenya Wi-Fi.

#### **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 sucus 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.

## 2.3 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.

## 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 vidres es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els vidres 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, seguïu 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 oboqueu 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 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 .

## 2.7 Manteniment i reparació

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

## 2.8 Eliminació

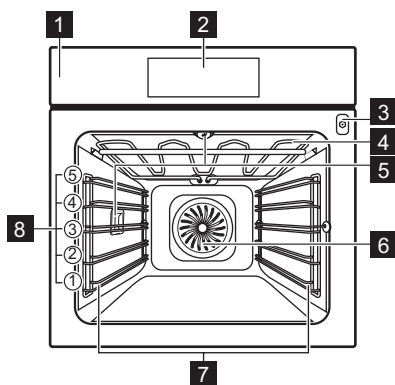
### ⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

## 3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

### 3.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Pantalla
- 3 Sòcol del sensor d'aliments
- 4 Element d'escalfament
- 5 Llum
- 6 Ventilador
- 7 Suport de prestatge, desmuntable
- 8 Posicions del prestatge

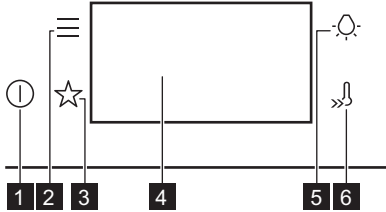
### 3.2 Accessoris

- **Graella metàl·lica**  
Per a motlles de pastís, plats aptes per a forn, estris per a rostir al forn, estris/bateria de cuina.
- **Safata de pastisseria**  
Per coure pastissos humits, plats al forn, pa, rostits grans, menjars congelats i per recollir els líquids que degoten, per exemple, el greix quan es rosteix menjar a la graella.
- **Graella/safata per a rostir**  
Per fornejar i rostir o com a cassola per recollir greix.
- **Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)**  
Per controlar la cocció segons la temperatura interna del menjar.
- **Guies telescòpiques**  
Per posar i treure les safates i graelles amb més facilitat.

Podeu comprar accessoris addicionals per separat. Per a obtenir més informació, poseu-vos en contacte amb el vostre proveïdor local.

## 4. TAUER DE CONTROL

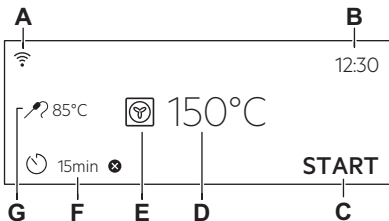
### 4.1 Visió general del tauler de control



<b>1</b>	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantingueu-lo premut per encendre o apagar l'aparell.
<b>2</b>	Menú	Enumera les opcions i configuració de les funcions de l'aparell.
<b>3</b>	Favoritos (Pre-dilectes)	Enumera els ajustos favorits.
<b>4</b>	Pantalla	Mostra la configuració actual de l'aparell.
<b>5</b>	Interruptor del llum	Per encendre i apagar el llum.
<b>6</b>	Calentamiento rápido (Escalfament ràpid)	Per activar i desactivar la funció: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid).

### 4.2 Pantalla

Pantalla amb les funcions de teclat establertes.



- A. Wi-Fi (Wifi)
- B. Hora (Hora del dia)
- C. INICIO (INICI) / PARAR (ATURADA)
- D. Temperatura
- E. Funcions d'escalfament
- F. Temporizador (Temporitzador)
- G. Sonda térmica (Sensor d'aliments) (només per a models seleccionats)

#### Indicadors de pantalla

	Per confirmar la selecció/ajust.
	Per anar un nivell enrere del menú.
	Per desfer la darrera acció.
	Per activar i desactivar les opcions.
	La funció del so d'alarma està activada.
	La funció del so d'alarma i la de parar la cocció estan activades.
	Només s'activa el missatge emergent.
	La funció Inicio retardado (Inici diferit) està activada.
	Per cancel·lar l'ajust.
	La connexió Wi-Fi (Wifi) està activada.
	El mode Operación remoto (Funcionament remot) està activat.

## 5. ABANS DEL PRIMER ÚS

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.



### 5.1 Primera connexió

La pantalla indica el missatge de benvinguda després de la primera connexió.

Ajusteu: Idioma, Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla), Tono de teclas (Tons de les tecles), Volumen del timbre (Volum del bronzidor), Hora (Hora del dia).

### 5.2 Connexió sense fil

Què cal per connectar l'aparell:

- Una xarxa sense fil amb connexió a internet.
  - Dispositiu mòbil connectat a la mateixa xarxa sense fil.
1. Per descarregar l'aplicació, escanegeu el codi QR a la tapa posterior del manual d'usuari. També podeu descarregar l'aplicació corresponent des de la botiga d'aplicacions.
  2. Seguiu les instruccions de registre de l'aplicació.
  3. Engegueu l'aparell.
  4. Premeu . Seleccioneu: Ajustes (Configuració) / Conexiones (Connexions).
  5. : feu-lo lliscar o premeu-lo per encendre o apagar: Wi-Fi (Wifi).

El mòdul sense fil de l'electrodomèstic arrenca en 90 s.



Per motius de seguretat, l'operació remota s'apaga automàticament després de 24 h. Si cal, repetiu el procés d'incorporació.

Freqüència	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Potència màxima	EIRP < 20 dBm (100 mW)
-----------------	------------------------

Mòdul wifi	NIUS-50
------------	---------




### 5.3 Licències de programari

El programari d'aquest producte inclou components basats en programari lliure i de codi obert. AEG reconeix les aportacions de les comunitats de programari lliure i de robòtica al desenvolupament del projecte.

Per accedir al codi font d'aquests components basats en programari lliure i de codi obert, les llicències dels quals requereixen publicació, i per veure la totalitat de la informació de copyright i els termes de la llicència aplicables, visiteu: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (carpeta NIUS).

### 5.4 Preescalfat i neteja inicials

Preescalfeu l'aparell abans del primer ús i de contacte amb el menjar. L'aparell pot emetre fum i olors desagradables. Ventileu la sala durant el preescalfat.

1. Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles de l'aparell.
2. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 1 h.
3. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 15 min.
4. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 15 min.
5. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
6. Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.
7. Torneu a posar els accessoris i els suports laterals extraïbles a la seva posició inicial.

## 6. ÚS DIARI

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 6.1 Funcions d'escalfament

#### ESTÁNDAR (ESTÀNDARD)



##### **Grill**

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



##### **Grill Turbo (Graella turbo)**

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



##### **Aire caliente (Aire calent)**

Per rostir carn i enfornar pastissos. Ajusteu una temperatura més baixa que per a la cocció convencional, ja que el ventilador distribueix l'escalfor uniformement a l'interior del forn.



##### **Congelados (Aliments congelats)**

Perfecte per a menjar preparat (p. ex., patates fregides, croquetes o rotlles de primavera).



##### **Cocción convencional (Cocció convencional)**

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



##### **Función Pizza (Funció pizza)**

El millor per fer pizza al forn i altres plats que necessiten més calor per la part de baix.



##### **Calor inferior**

Seleccioneu aquesta funció després de la cocció per daurar més el menjar a la base. Poseu el prestatge al nivell més baix.



##### **Horneado de pan (Cocció de pa)**

Per fer pa.



##### **Leudar masas (Prova la massa)**

Per fer que la massa pugui més ràpid. Tapeu la superfície de la massa per evitar que s'assequi.



El llum es pot desactivar automàticament a temperatures inferiors als 80 °C durant algunes funcions de cocció.

#### PLATOS ESPECIALES (ESPECIALS)



##### **Conservar (Mantenir calent)**

Per conservar fruites i verdures, col·loqueu pots de conserva en una safata de forn plena amb aigua. Feu servir pots resistents a la temperatura amb tapa de rosca o tipus baioneta de la mateixa mida. Feu servir el nivell més baix.



##### **Desecar alimentos (Deshidratar)**

Per deshidratar talls de fruita, verdures i bolets. Per deixar sortir l'aire saturat d'humitat i que la fruita es deshidrati millor, és recomanable obrir la porta del forn de tant en tant durant el procés.



##### **Calientaplatos (Escalfar plata)**

Per preescalfar els plats abans de servir-los.



##### **Descongelar**

Per descongelar aliments (fruita i verdures). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats.



##### **Gratinar**

Per a plats com lasanyes o patates gratinades. Per gratinar i daurar.



##### **Cocción lenta (Cocció lenta)**

Cocció a baixa temperatura. Ideal per cuinar menjar delicat (p. ex., bou, vedella o xai).



##### **Mantener caliente (Mantenir calent)**

Per mantenir els aliments calents. Tingueu en compte que alguns plats poden continuar fent-se i eixugar-se mentre es conserven calents. Si cal, tapeu els plats.



##### **Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació)**

Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan la feu servir, la temperatura de l'interior de l'aparell pot diferir de la temperatura que hàgiu seleccionat. Es fa servir la calor residual. La potència de cocció podria reduir-se. Per a més informació, aneu a l'apartat "Ús diari" i consulteu les notes sobre Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació).

## 6.2 Notes sobre: Horneado húmedo + ventilador (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", Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació). Per obtenir recomanacions generals d'estalvi d'energia, vegeu el capítol "Eficiència energètica", Estalvi d'energia.

## 6.3 Posició: Funcions d'escalfament

1. Engegueu l'aparell. La pantalla indica la temperatura i funció de cocció per defecte.
2. Premeu el símbol de la funció d'escalfament  per entrar al submenú.
3. Trieu la funció d'escalfament i premeu OK.
4. Seleccioneu la temperatura. Premeu OK.
5. Premeu START.  
Sonda tèrmica (Sensor d'aliments): podeu endollar el sensor en qualsevol moment abans o durant la cocció. Vegeu el capítol "Ús d'accessoris, sonda tèrmica".
6. STOP : premeu-lo per apagar la funció d'escalfament.
7. Apagueu l'aparell.

## 6.4 Menú

Premeu  per entrar al menú.

Objecte del menú	Aplicació
Cocció assistida (Cocció assistida)	Enumera els programes automàtics.
Limpieza (Neteja)	Enumera els programes de neteja.

Objecte del menú	Aplicació
Favoritos (Predilectes)	Enumera els ajustos favorits.
Opciones (Opcions)	Per ajustar la configuració de l'aparell.
Ajustes (Configuració)	Conexiones (Connexions) Per ajustar la configuració de la xarxa. Configuración (Configuració) Per ajustar la configuració de l'aparell. Asistencia (Manteniment i reparació) Mostra la versió del programari i la configuració.

## Submenú per a: Limpieza (Neteja)

Submenú	Aplicació
Limpieza pirolítica, ràpida (Neteja pirolítica, ràpida)	Durada: 1 h.
Limpieza pirolítica, normal (Neteja pirolítica, normal)	Durada: 1 h 30 min.
Limpieza pirolítica, intensa (Neteja pirolítica, intensa)	Durada: 3 h.

## Submenú per a: Opciones (Opcions)

Submenú	Aplicació
Luz (Llum)	Encén i apaga el llum.
Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)	Evita que l'aparell s'engegui accidentalment.
Calentamiento rápido (Escalfament ràpid)	Escurça el temps d'escalfament. Només està disponible per a algunes funcions d'escalfament.

Submenú	Aplicació
Aviso De Limpieza (Recordatori de neteja)	Activa i desactiva el recordatori.
Indicación tiempo (Indicació de temps)	Activa i desactiva el rellotge.
Opción de hora digital (Estil de rellotge digital)	Canvia el format de la indicació de temps.

## Submenú per a: Conexiones (Connexions)

Submenú	Descripció
Wi-Fi (Wifi)	Per activar i desactivar: Wi-Fi (Wifi).
Operación remoto (Funcionament remot)	Per activa i desactivar el funcionament a distància. Opció visible només després d'activar: Wi-Fi (Wifi).
Funcionamiento automático remoto (Funcionament remot automàtic)	Per iniciar automàticament el funcionament a distància després de prémer INICIO (INIC). Opció visible només després d'activar: Wi-Fi (Wifi).
Red (Xarxa)	Per comprovar l'estat de la xarxa i la intensitat de senyal de: Wi-Fi (Wifi).
Borrar esta red (Oblidar la xarxa)	Per desactivar la connexió automàtica a la xarxa actual amb l'aplicació.

## Submenú per a: Configuración (Configuració)

Submenú	Descripció
Idioma	Estableix l'idioma de l'aparell.
Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla)	Ajusta la brillantor de la pantalla.
Tono de teclas (Tons de les teclat)	Activa i desactiva el so de les teclat tàctils. No és possible silenciar els sons per a ①.

Submenú	Descripció
Volumen del timbre (Volum del brunzidor)	Ajusta el volum del so de les teclat i senyals.
Hora (Hora del dia)	Estableix el dia i l'hora actuals.

## Submenú per a: Asistencia (Manteniment i reparació)

Submenú	Descripció
Modo demostración (Mode Demo)	Codi d'activació/desactivació: 2468
Versión del software (Versió del programari)	Informació sobre la versió del programari.
Restaurar todos los ajustes (Restaurar tots els paràmetres)	Restableix els valors per defecte de fàbrica.



## 6.5 Ajust: Cocción asistida (Cocción asistida)

El submenú Cocción asistida (Cocción asistida) consta de funcions i programes addicionals dissenyats per a plats concrets. Cada plat del submenú ve acompanyat dels ajustos corresponents. Podeu canviar el temps i la temperatura durant la cocción.

Per a alguns plats també podeu cuinar amb Sonda térmica (Sensor d'aliments). El grau de cocción d'un plat:

- Poco hecho (Poc fet)
- Al punto (Mig)
- Muy hecho (Ben cuit)

Per a alguns plats també podeu cuinar amb Peso automático (Pes automàtic).

1. Engegueu l'aparell.
2. Premeu .
3. Premeu . Introduïu Cocción asistida (Cocción asistida).
4. Trieu un plat o un tipus de menjar.


5. Poseu el menjar dins l'aparell i premeu START .


Quan la funció acabi, comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.


## 7. FUNCIONS ADDICIONALS

### 7.1 Favoritos (Predilectes) ☆

Podeu desar fins a tres dels vostres ajustos favorits, com ara la funció de cocció i temps de cocció.


1. Engegueu l'aparell.
2. Trieu l'ajust preferit.
3. Premeu .
4. Seleccioneu: Favoritos (Predilectes) / Desar ajustos actuals.
5. Premeu + per afegir l'ajust a la llista de: Favoritos (Predilectes).
6. Premeu OK.


: premeu per establir l'ajust.

: premeu per cancel·lar l'ajust.

### 7.2 Funció de bloqueig


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

1. Engegueu l'aparell.
2. Escolliu una funció d'escalfament .
3. ☆, : premeu alhora per activar la funció.

☆, : premeu-los alhora per desactivar la funció.

### 7.3 Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)

Aquesta funció evita que l'aparell s'engegui accidentalment.

1. Engegueu l'aparell.
2. Premeu .
3. Seleccioneu Opciones (Opcions) / Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil).
4. Premeu les lletres de codi en ordre alfabètic.

Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat.



Quan la funció estigui activada, accediu a: Temporizador (Temporitzador), Wi-Fi (Wifi) i el llum estarà disponible.

Per habilitar l'ús de l'aparell, premeu les lletres de codi en ordre alfabètic.

La porta està bloquejada quan aquesta funció està activada i l'aparell està apagat.

### 7.4 Desconnexió automàtica

Per motius de seguretat, si la funció d'escalfament és activa i no s'han canviat els ajustos, l'aparell s'apagarà automàticament després d'una estona.

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

Si voleu que una funció de cocció es mantingui activada passada l'hora d'apagada automàtica, heu de definir la durada de la cocció. Vegeu el capítol "Funcions del rellotge".

L'apagada automàtica no s'activa amb les funcions següents: Luz (Llum), Sonda tèrmica (Sensor d'aliments), Hora de finalització.

### 7.5 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.

## 8. FUNCIONS DE RELLOTGE

### 8.1 Descripció de les funcions del rellotge


Funcions	Descripció
Temporizador (Temporitzador)	Per establir la durada de la cocció. El màxim és 23 h 59 min. Podeu definir l'acció següent quan s'acabi el temps programat establint la preferència per: Finalitzar acció (Acaba l'acció).
Finalizar acción (Acaba l'acció)	Sonar la alarma (Alarma acústica): quan s'acaba el temps, sona un senyal. Podeu programar aquesta funció en tot moment, fins i tot amb l'aparell apagat.  Sonar la alarma y parar de cocinar (Alarma acústica i aturar la cocció): quan s'acaba el temps, sona el senyal i s'apaga la funció de cocció.  Solo mediante mensaje emergente (Només missatge emergent): quan s'acaba el temps, el missatge apareix a la pantalla. Podeu programar aquesta funció en tot moment, fins i tot amb l'aparell apagat.
Inicio retardado (Inici diferit)	Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.
Añadir tiempo (Ampliació de temps)	Per allargar el temps de cocció.
Tiempo de funcionamiento (Temporitzador)	Per veure el temps que fa que l'electrodomèstic està en marxa. El màxim és 23 h 59 min. Podeu activar/desactivar la funció. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell.

### 8.2 Posició: Hora (Hora del dia)


1. Engegueu l'aparell.
2. Premeu: Hora (Hora del dia).
3. Establiu el temps.
4. Premeu **OK**.

### 8.3 Posició: Temporizador (Temporitzador)



1. Trieu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.

2. Premeu .
3. Establiu el temps.  
Podeu seleccionar el mode Finalitzar acció prement ●●●.
4. Premeu **OK**. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.  
Quan queda un 10 % del temps de cocció i el menjar no sembla acabat de fer, podeu allargar-lo. També podeu canviar la funció d'escalfament. Premeu **+1min** per allargar el temps de cocció.

### 8.4 Posició: Inicio retardado (Inici diferit)


1. Establiu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.
2. Premeu .
3. Seccioneu el temps de cocció.
4. Premeu ●●●.
5. Premeu: Inicio retardado (Inici diferit).
6. Trieu l'hora d'inici que vulgueu.
7. Premeu **OK**. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.

### 8.5 Posició: Tiempo de funcionamiento (Temporitzador)

1. Premeu .
2. Premeu ●●●.
3. Premeu: Tiempo de funcionamiento (Temporitzador).
4. Llisqueu o premeu  perquè aparegui el temps de funcionament a la pantalla principal.
5. Premeu **OK**. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.

### 8.6 Canvi de la configuració de temporizador

Podeu canviar la temperatura en qualsevol moment durant la cocció.

1. Premeu .
2. Establiu el valor del temporitzador.
3. Premeu **OK**.

## 9. ÚS DELS ACCESSORIS

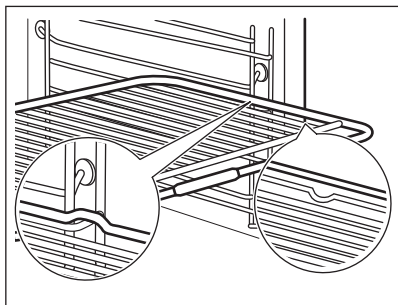
### ⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 9.1 Inserció d'accessoris

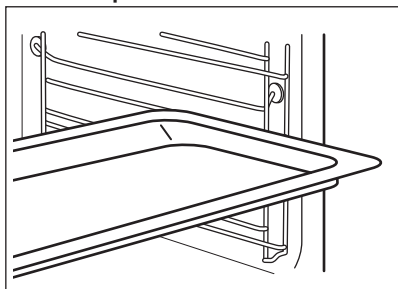
Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat i evita que pugui bolcar. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior serveix per evitar que els utensilis de cuina puguin lliscar i caure de la graella.

#### Graella metàl·lica



Introduïu la graella entre les guies dels suports laterals. Assegureu-vos que la graella toqui la part posterior de l'interior del forn. Inserir la graella amb les nanses mirant cap enfora.

#### Safata de pastisseria / Safata fonda



Empenyeu la safata entre les guies dels suports laterals. Poseu la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.

### 9.2 Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

Mesura la temperatura interna dels aliments. Podeu fer-la servir en cada funció de cocció.

Hi ha dues temperatures per configurar:

- °C: la temperatura de dins de l'electrodomèstic. Com a mínim, la temperatura ha de ser 25 °C més alta que la temperatura interna dels aliments.
- : la temperatura interna dels aliments.

Per obtenir els millors resultats de cocció:

- Els ingredients han d'estar a temperatura ambient.
- No el feu servir amb plats líquids.
- L'agulla de la sonda tèrmica ha d'estar totalment inserida en el menjar durant la cocció.

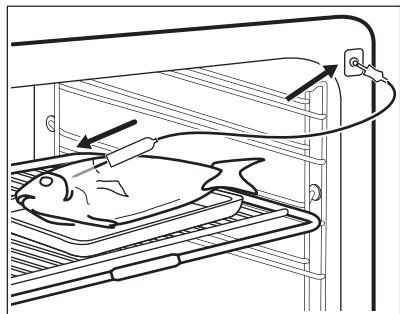
L'aparell calcula el temps de finalització de cocció aproximat. Dependrà de la quantitat d'aliments, la funció d'escalfament i la temperatura.

#### Cocció amb: Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

### ⚠ AVÍS!

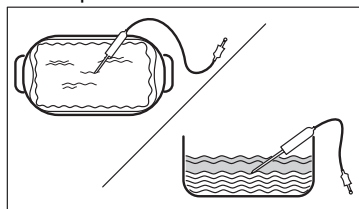
Hi ha perill de cremades perquè la sonda tèrmica i els suports laterals s'escalfen molt. No toqueu la sonda tèrmica amb les mans desprotegides. Utilitzeu sempre guants per a forn.

1. Engegueu l'aparell.
2. Establiu una funció d'escalfament i, si cal, la temperatura del forn.
3. Inserir la sonda tèrmica en el menjar:  
**Carn, aviram i peix**  
Inserir tota l'agulla de la sonda tèrmica en la carn o el peix per la part més gruixuda.




### Guisats

Inseriu la punta de la sonda tèrmica just al centre de la cassola. La sonda tèrmica ha d'estar estabilitzada en un sol lloc durant la cocció. Feu servir un ingredient sòlid per estabilitzar-lo. Feu servir la vora del recipient per repenjar el mànec de silicona de la sonda tèrmica. La punta de la sonda tèrmica no ha de tocar el fons del recipient.



4. Endolheu la sonda tèrmica al terminal que hi ha dins l'electrodomèstic. Vegeu el capítol "Descripció del producte".

La pantalla indica la temperatura actual de la sonda tèrmica.

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

6. ● ● ●: premeu per ajustar l'opció preferida:

- Sonar la alarma (Alarma acústica): quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal.
- Sonar la alarma y parar de cocinar (Alarma acústica i aturar la cocció): quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal acústic i la cocció s'atura.

7. Seleccioneu l'opció i premeu repetidament **OK** per anar a la pantalla principal.

8. Premeu **START**.

9. Quan el menjar arriba a la temperatura definida, sona un senyal. Comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.

10. Extraieu la sonda tèrmica del terminal i traieu el plat de l'electrodomèstic.

## 10. CONSELLS

### 10.1 Recomanacions de cocció

La temperatura i els temps de cocció de les taules són només orientatius. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients que es facin servir.

Aquest electrodomèstic podria coure o rostir el menjar de manera diferent al que teníeu abans. Els consells següents mostren la configuració recomanada de temperatura, temps de cocció i nivell per a tipus específics d'aliments.

Compteu les posicions dels nivells des de la part inferior del forn.

Si no podeu trobar la configuració per a una recepta específica, busqueu-ne una similar.

Per veure consells sobre estalvi d'energia, vegeu el capítol "Eficiència energètica".

Per obtenir més recomanacions de cocció, consulteu les taules de cocció que trobareu al nostre lloc web. Per trobar consells de cocció, comproveu el número de PNC a la placa d'identificació que trobareu al marc davanter dins l'electrodomèstic.

#### Símbols utilitzats a les taules:






Tipus d'aliment



Funció d'escalfament



Temperatura

	Accessori
	Nivell
	Temps de cocció (min)





## 10.2 Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació): accessoris recomanats

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

- **Safata per a pizza:** fosca, no reflectora, 28 cm de diàmetre
- **Safata de forn:** fosca, no reflectora, 26 cm de diàmetre
- **Motlles Ramequins:** ceràmica, 8 cm de diàmetre, 5 cm d'alçada
- **Motlle de flam:** fosc, no reflector, 28 cm de diàmetre

## 10.3 Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació)

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

			°C	
Pasta gratinada	Graella metàl·lica	1	200	40 - 60
Patates gratinades	Graella metàl·lica	1	180	80 - 100
Mussaca	Graella metàl·lica	1	180	70 - 90
Lasanya	Graella metàl·lica	1	180	80 - 100
Canelons	Graella metàl·lica	1	200	80 - 100
Púding	Graella metàl·lica	1	190	60 - 80
Púding d'arròs	Graella metàl·lica	1	180	80 - 100
Pastís de poma	Graella metàl·lica <b>1)</b>	1	160	110 - 120
Pa blanc	Safata de pastisseria <b>2)</b>	1	200	80 - 100
Llom de porc, 1 kg	Graella metàl·lica <b>3)</b>	1	180	110 - 130






**1)** Poseu el motlle desmuntable (Ø 26 cm) sobre la graella.






**2)** Poseu la safata de forn amb pendent cap a la porta.

**3)** Poseu els aliments en cassola de vidre i afegiu 200 ml d'aigua.

## 10.4 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Pastissos petits, 20 per safata <b>1)</b>	Cocció convencional (Cocció convencional)	Safata de pastisseria <b>2)</b>	3	150	25 - 35
Pastissos petits, 20 per safata	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria <b>2)</b>	4	140	33 - 43

				°C	
Pastissos petits, 20 per safata <b>1)</b>	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria <b>2)</b>	2	150	22 - 32
		Paella universal	4		
Fatless sponge cake <b>1)</b>	Cocción convencional (Cocció convencional)	Graella metàl·lica	1	180	25 - 35
Fatless sponge cake <b>3)</b>	Aire caliente (Aire calent)	Graella metàl·lica	2	180	28 - 38
Fatless sponge cake <b>1)</b>	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria <b>4)</b>	1	170	28 - 38
		Graella metàl·lica	3		
Pastís de poma <b>5)</b>	Cocción convencional (Cocció convencional)	Graella metàl·lica	3	170	70 - 90
Pastís de poma <b>5)</b>	Aire caliente (Aire calent)	Graella metàl·lica	3	160	70 - 90
Torrades <b>1) 6)</b>	Grill	Graella metàl·lica	4	300	2 - 4

**1)** Preescalfeu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta. No feu servir la funció: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid).

**2)** Poseu la safata de forn amb pendent cap a la porta.





**3)** Preescalfeu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta. Feu servir la funció: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid).

**4)** Poseu la safata de forn amb pendent cap a la porta. Els pastissos s'haurien de posar en línia i els uns sobre els altres.

**5)** 2 motlles en diagonal. El de l'esquerra hauria d'anar més al davant que el de la dreta.

**6)** Segons: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.

### Proves addicionals

				°C	
Merenga <b>1) 2)</b>	Cocción convencional (Cocció convencional)	Safata de pastisseria <b>3)</b>	3	100	90 - 180
Merenga <b>1) 2)</b>	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria <b>3)</b>	3	100	90 - 180
Scones <b>4)</b>	Cocción convencional (Cocció convencional)	Safata de pastisseria <b>3)</b>	4	180	11 - 21
Scones <b>4)</b>	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria <b>3)</b>	3	170	10 - 20
Pollastre, 1.1 kg <b>1)5)</b>	Grill Turbo (Graella turbo)	Graella metàl·lica <b>6)</b>	2	200	70 - 90



Llom de porc, 1 kg



Grill Turbo (Graella tur-  
bo)



Graella metàl·lica **7)**



2



170



110 - 130

- 1) Preescalfeu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta. No feu servir la funció: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid).
- 2) Feu servir paper d'enfornar.
- 3) Poseu la safata de forn amb pendent cap a la porta.
- 4) Preescalfeu l'aparell durant 10 min. No feu servir la funció: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid).
- 5) Gireu la carn a la meitat del temps de cocció.
- 6) Poseu la safata de forn al primer nivell amb el pendent en direcció a la coberta del ventilador si voleu recollir els líquids.
- 7) Poseu els aliments en cassola de vidre i afegiu 200 ml d'aigua.

## 11. CURA I NETEJA

### ⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 11.1 Notes sobre la neteja

#### Productes de neteja

- 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 l'interior de l'aparell després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.
- No deixeu menjar dins l'electrodomèstic durant més de 20 minuts. Eixugueu l'interior de l'electrodomèstic fent servir només un drap de microfibra després de cada ús.

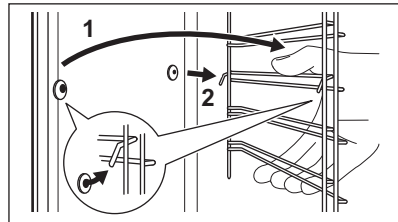
#### Accessoris

- 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 renteu els accessoris al rentavaixelles.
- No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

### 11.2 Extracció dels suports laterals

Per netejar l'electrodomèstic, retireu els suports laterals.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.
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.



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.

### 11.3 Limpieza Pirolítica (Neteja pirolítica)

Utilitzeu-lo per netejar l'aparell i cremar els residus.

**⚠ 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.

Assegureu-vos d'haver tancat bé la porta del forn abans de posar en marxa la funció.

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Retireu tots els accessoris i els suports laterals extraïbles.
3. Netegeu l'interior del forn i el vidre de la porta per dins amb aigua tèbia, un drap i un detergent suaus.
4. Engegueu l'aparell.
5. Premeu **≡** / Limpieza (Neteja).
6. Seleccioneu el mode de neteja.

Opció	Durada
Limpieza pirolítica, ràpida (Neteja pirolítica, ràpida)	1 h
Limpieza pirolítica, normal (Neteja pirolítica, normal)	1 h 30 min
Limpieza pirolítica, intensa (Neteja pirolítica, intensa)	3 h

Quan s'inicia la neteja, la porta del forn es bloqueja i el llum s'apaga. L'admirador de refredament funciona a una velocitat més alta.

**STOP** : premeu per aturar la neteja abans que finalitzi.

No feu servir l'aparell fins que el símbol de desbloqueig de la porta hagi desaparegut.

7. Quan s'acabi la neteja, apagueu l'aparell i espereu fins que es refredi.
8. Netegeu l'interior del forn amb un drap suau. Netegeu els residus de la base del forn.

### 11.4 Aviso De Limpieza (Recordatori de neteja)

Quan aparegui el recordatori, es recomana netejar l'aparell.

Feu servir la funció:

### 11.5 Treure i instal·lar la porta

Podeu treure la porta i el vidres interiors per netejar-los. El nombre de plafons de vidre és diferent per a cada model.

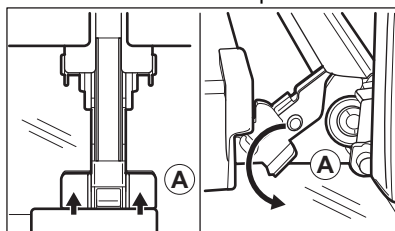
**⚠ AVÍS!**

La porta pesa molt.

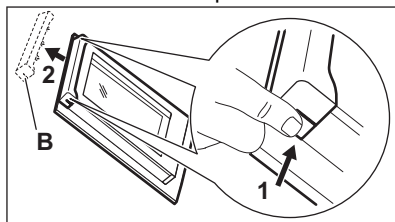
**⚠ PRECAUCIÓ!**

Tracteu el vidre amb cura, especialment al voltant de les vores del plafó davanter. El vidre podria trencar-se.

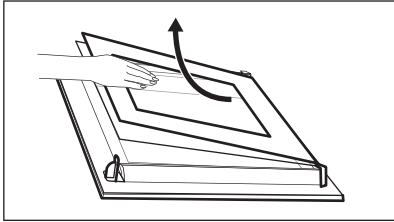
1. Assegureu-vos que l'aparell està fred
2. Obriu la porta completament.
3. Premeu les palanques de fixació **A** a les dues frontisses de la porta.



4. Tanqueu la porta del forn a la primera posició d'obertura (un angle d'aproximadament: 70°).
5. Aguanteu la porta amb una mà a cada costat i estireu en direcció ascendent i cap enfora.
6. Col·loqueu la porta amb la part exterior cap avall sobre un drap suau i una superfície estable.
7. Agafeu el revestiment **B** situat a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu-lo cap endins per alliberar el tancament del clip.



8. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.
9. Agafeu els plafons de vidre de la porta per la vora superior un per un i tireu cap amunt fins a treure'ls de les guies.



10. Netegeu el plafó de vidre amb aigua i sabó. Assequeu el plafó de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.

Després de la neteja, feu els passos anteriors en l'ordre oposat. Instal·leu primer el plafó més petit, després el més gran i la porta.

### 11.6 Substitució de la bombeta

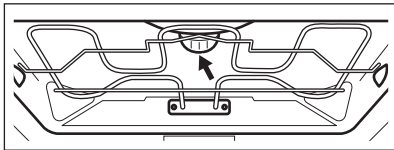
#### ⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.  
La bombeta pot estar calenta.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Desconnecteu l'electrodomèstic de la presa de corrent.
3. Poseu un drap a la base del forn.

#### Llum superior

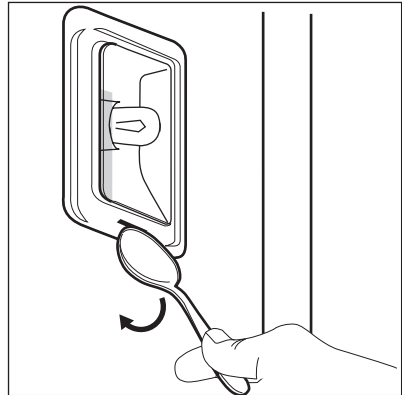
1. Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.



2. Netegeu la coberta de vidre.
3. Substituïu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
4. Col·loqueu la coberta de vidre.

#### Llum lateral

1. Traieu el suport de la reixeta esquerra per accedir a la bombeta.
2. Feu servir un objecte espuntat i estret (p. ex., una cullereta) per treure la coberta de vidre.




3. Netegeu la coberta de vidre.
4. Substituïu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
5. Col·loqueu la coberta de vidre
6. Instal·leu el suport de la reixeta esquerra.

## 12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

#### ⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

## 12.1 Què fer si...

Descripció del problema	Causa i solució
L'aparell no es pot engegar o no funciona.	L'aparell no està connectat al subministrament elèctric o està connectat incorrectament.
L'aparell no s'escafa.	El rellotge no està ajustat. Per configurar el rellotge, consulteu el capítol "Funcions del rellotge".
	La porta no està ben tancada.
	El fusible s'ha fos. Comproveu si el fusible és la causa del problema. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
	Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat.
El llum s'apaga.	El llum s'ha fos. Substituiu la bombeta. Per a més informació, consulteu el capítol "Cura i neteja".
 La neteja sempre s'atura si es talla el subministrament elèctric. Repetiu la neteja si es para per un tall de corrent elèctric.	
Problemes amb el senyal de la xarxa inalàmbrica.	Comproveu que el vostre dispositiu mòbil estigui connectat a la xarxa inalàmbrica. Comproveu la xarxa Wi-Fi i l'encaminador (router). Reinicieu l'encaminador.
Heu instal·lat un encaminador nou o n'heu modificat la configuració.	Per configurar l'aparell i el dispositiu mòbil una altra vegada, vegeu el capítol "Abans del primer ús", Connexió sense fil.
El senyal de la xarxa sense fil és dèbil.	Moueu l'encaminador tan a prop com pugueu de l'aparell.
El senyal sense fil es veu interromput per un altre forn microones que hi ha a prop de l'electrodomèstic.	Apagueu el forn microones. Mireu de no fer servir un altre forn microones ni l'operació remota de l'electrodomèstic alhora. El microones interfereix en el senyal wifi.

## 12.2 Codis d'error

Quan es produeix l'error de programari, la pantalla indica un missatge d'error. Trobareu la llista de problemes a la taula següent.

Codi i descripció	Solució
<b>C2:</b> la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) és dins la cavitat de l'electrodomèstic durant la Neteja pirolítica.	Traieu la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments).
<b>C3:</b> la porta no està ben tancada mentre es fa la Neteja pirolítica.	Tanqueu la porta.
<b>F111:</b> la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) no està correctament inserida al terminal.	Endolheu correctament la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) al terminal.
<b>F240, F439:</b> els camps tàctils de la pantalla no funcionen bé.	Netegeu la superfície de la pantalla. Assegureu-vos que no hi ha pols sobre els camps tàctils.
<b>F601:</b> hi ha algun problema amb el senyal Wi-Fi (Wifi).	Comproveu la connexió de la xarxa. Vegeu el capítol "Abans del primer ús", Connexió sense fil.

Codi i descripció	Solució
<b>F604:</b> la primera connexió a la Wi-Fi (Wifi) ha fallat.	Apagueu i torneu a engegar l'aparell. Vegeu el capítol "Abans del primer ús", Connexió sense fil.
<b>F908:</b> el sistema de l'electrodomèstic no pot connectar-se amb el tauler de control.	Apagueu i torneu a engegar l'aparell.
<b>F602, F603:</b> la Wi-Fi (Wifi) no està disponible. <b>1)</b>	Apagueu i torneu a engegar l'aparell.

**1)** Si algun dels missatges següents segueix apareixent a la pantalla, vol dir que algun subsistema defectuós pot haver-se desactivat. Si passa això, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un Centre de servei autoritzat. Si apareix cap d'aquests errors, la resta de les funcions de l'electrodomèstic seguiran operatives com en condicions normals.

### 12.3 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 d'identificació es troba al marc davanter de l'electrodomèstic. La podreu veure si obriu la porta. No retireu la placa d'identificació de l'aparell.

### Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.):

Número de producte (PNC):

Número de sèrie (S.N.):

## 13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

### 13.1 Full d'informació del producte i informació del producte segons la normativa d'etiquetatge energètic i de disseny ecològic de la UE

Nom del proveïdor	AEG	
Identificació de model	TE7PB63FAB 944035050 TE7PB63ZAB 944035051	
Escala d'eficiència energètica	61.2	
Classe d'eficiència energètica	A++	
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	1.09 kWh/cicle	
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.52 kWh/cicle	
Nombre de cavitats	1	
Font de calor	Electricitat	
Volum	71 l	
Tipus de forn	Forn integrat	
Massa	TE7PB63FAB	36.5 kg
	TE7PB63ZAB	35.5 kg

## 13.2 Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable

Consum energètic en mode d'espera	0.8 W
Consum energètic en mode d'espera connectat a la xarxa	2.0 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	20 min

Per obtenir més informació sobre com s'activa i es desactiva la connexió de la xarxa sense fil, consulteu el capítol "Abans del primer ús".

### 13.3 Consells per estalviar energia

Els consells següents us poden ajudar a estalviar energia quan feu servir l'electrodomèstic.

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 i motlles i recipients foscos i que no siguin reflectors per estalviar energia).

No preescalfeu l'electrodomèstic abans de cuinar, tret que es recomani específicament.

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

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 mantenir el menjar calent o escalfar altres plats.

Quan apagueu l'aparell, la pantalla mostra l'escalfor residual.

Si s'activa un programa amb Durada i el temps de cocció és superior a 30 minuts, els elements d'escalfament s'apagaran automàticament en algunes funcions de l'aparell.

#### Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir el menjar calent. 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.

#### Horneado húmedo + ventilador (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, reduïreu l'estalvi d'energia.


#### Mode repòs

Al cap de 2 minuts, la pantalla passa al mode repòs.

## 14. 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.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	27
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	29
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	32
4. PAINEL DE COMANDOS.....	33
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	34
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	35
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	38
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	39
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	40
10. SUGESTÕES E DICAS.....	41
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	44
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	46
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	48
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	49

## 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 e dispositivos móveis com a aplicação.
- 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 disponíveis no nosso website.
- 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.

### 2.2 Ligação elétrica

#### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas 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 eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha 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 eléctrica 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 eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.
- 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.
- Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não partilhe a sua palavra-passe de Wi-Fi.

#### **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.

### 2.3 Utilização

#### **AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- 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.
- 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/depósitos.
  - 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:

## 2.4 Cuidados 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 da porta quando estes estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar 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.
- 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.

## 2.5 Limpeza pirolítica

### AVISO!

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

## 2.6 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.

## 2.7 Assistência técnica

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

## 2.8 Eliminação

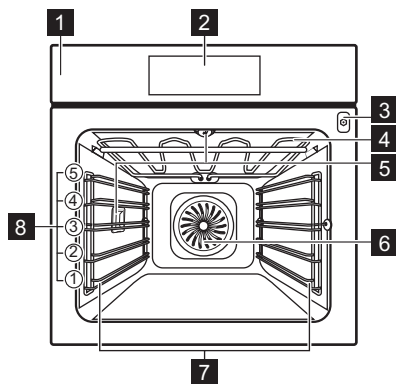
### ⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Tomada para a sonda térmica
- 4 Elemento de aquecimento
- 5 Lâmpada
- 6 Ventilador
- 7 Apoio para prateleira, amovível

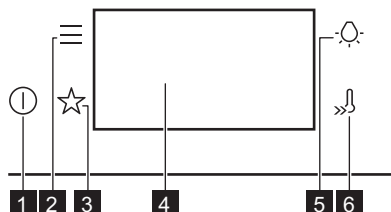
### 8 Nível das prateleiras

### 3.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para formas de bolo, pratos refratários, pratos assados, tachos/louças.
- **Tabuleiro para assar**  
Para bolos húmidos, itens assados, pão, assados grandes, refeições congeladas e para recolher líquidos a pingar, por exemplo, gordura ao assar alimentos na prateleira em grelha.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**  
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Sonda térmica**  
Para controlar a cozedura com base na temperatura no interior dos alimentos.
- **Calhas telescópicas**  
Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente. Pode encomendar acessórios opcionais separadamente. Para obter mais informações, contacte o seu fornecedor local.

## 4. PAINEL DE COMANDOS

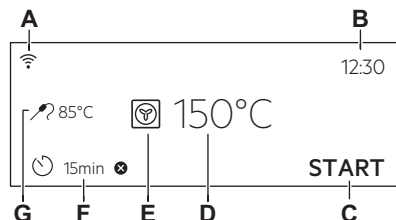
### 4.1 Descrição geral do painel de comandos



<b>1</b>	On / Off	Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
<b>2</b>	Menu	Apresenta uma lista das opções do aparelho e das funções de seleção.
<b>3</b>	Favoritos	Lista as definições favoritas.
<b>4</b>	Visor	Apresenta as definições atuais do aparelho.
<b>5</b>	Interruptor da lâmpada	Para acender e apagar a lâmpada.
<b>6</b>	Aquecimento Rápido	Para ativar e desativar a função: Aquecimento Rápido.

### 4.2 Visor

Visor com funções chave definidas.



- A. Wi-fi
- B. Hora
- C. INICIAR / PARAR
- D. Temperatura
- E. Tipos de aquecimento
- F. Temporizador
- G. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)

#### Indicadores do visor

Para confirmar a seleção/definições.

Para voltar um nível no menu.

Para desfazer a última ação.

Para ativar e desativar as opções.

A função de alarme sonoro está ativada.

O alarme sonoro e a função de paragem de cozedura estão ativados.

Apenas a mensagem pop-up está ativada.

função Início programado está ativada.

Para cancelar as definições.

A ligação Wi-fi está ativada.

A Funcionamento remoto está ativada.

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



### 5.1 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.

É preciso definir: Idioma, Brilho do Visor, Sons "teclado", Volume do Alarme, Hora.

### 5.2 Ligação sem fios

Para ligar o aparelho, necessita de:

- Rede sem fios com a ligação à internet.
  - Dispositivo móvel ligado à mesma rede sem fios.
1. Para transferir a aplicação, leia o código QR localizado na contracapa do manual do utilizador. Também pode transferir a aplicação diretamente a partir da loja de aplicações.
  2. Siga as instruções de integração da aplicação.
  3. Ligue o aparelho.
  4. Selecione . Prima: Definições / Ligações.
  5.  - faça deslizar ou prima para ligar ou desligar: Wi-fi.

O módulo sem fios do aparelho inicia dentro de 90 seg.



Por motivos de segurança, o funcionamento remoto desliga-se automaticamente após 24 h. Repita a integração, se necessário.

Frequência	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Potência máxima	EIRP < 20 dBm (100 mW)

Módulo Wi-Fi NIUS-50




### 5.3 Licenças de software

O software neste produto contém componentes baseados em software de código fonte livre e aberto. AEG reconhece as contribuições do software aberto e das comunidades robóticas para o projeto de desenvolvimento.

Para aceder ao código fonte destes componentes de software de código fonte livre e aberto cujas condições de licença requerem publicação, e para ver as suas informações completas de direitos de autor e termos de licença aplicáveis, visite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (pasta NIUS).

### 5.4 Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização e do contacto com alimentos. O aparelho pode emitir odores e fumos desagradáveis. Ventile a divisão durante o pré-aquecimento.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
3. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
4. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
5. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
6. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.
7. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Tipos de aquecimento

#### NORMAL



##### **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 cozer gratinados e dourar.



##### **Ventilado + Resistência Circ**

Para assar carne e cozer bolos. Regule uma temperatura mais baixa do que para Cozedura convencional, uma vez que a ventoinha distribui o calor uniformemente no interior do forno.



##### **Congelados**

Perfeito para refeições prontas (por exemplo, batatas fritas, croquetes ou rolos de primavera).



##### **Calor superior/inferior**

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.



##### **Função Pizza**

Ideal para cozer pizza e outros pratos que requerem mais calor a partir de baixo.



##### **Aquecimento inferior**

Selecione esta função após um processo de cozedura para alourar mais os alimentos no fundo, se necessário. Utilize o nível de prateleira mais baixo.



##### **Pão**

Para cozer pão.



##### **Massa de pão**

Para acelerar o crescimento da massa levedada. Cubra a superfície da massa para evitar que esta seque.



Alguns tipos de aquecimento podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 80 °C.

#### ESPECIAIS



##### **Conservar**

Para conservar legumes e frutas, coloque os frascos de latas num tabuleiro para assar cheio de água, utilizando frascos resistentes ao calor ou tampas de rosca do mesmo tamanho. Utilize a posição mais baixa da prateleira.



##### **Secar**

Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados. Para permitir que o ar saturado com humidade escape e que a fruta seque melhor, é aconselhável abrir a porta do forno ocasionalmente durante o processo de secagem.



##### **Aquecer pratos**

Para pré-aquecer pratos para servir.



##### **Descongelar**

Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.



##### **Gratinado**

Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para cozer gratinados e dourar.



##### **Aquecimento a Baixa temp.**

Processo de cozedura a baixa temperatura. É perfeito para cozinhar alimentos delicados (por exemplo, carne de vaca, vitela ou borrego).



##### **Função manter quente**

Para manter os alimentos quentes. Tenha em atenção que alguns pratos podem continuar a cozinhar e a secar enquanto são mantidos quentes. Cubra os pratos, se necessário.



##### **Ventilado com Resistência**

Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.

## 6.2 Notas sobre: Ventilado com Resistência


Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico EU 65/2014 (de acordo com as normas 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 obter as instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", sugestões de poupança de energia.

## 6.3 Definição: Tipos de aquecimento

1. Ligue o aparelho. O visor mostra o tipo de aquecimento predefinido e a temperatura.
2. Prima o símbolo da função de aquecimento  para entrar no submenu.
3. Selecione a função de aquecimento e prima OK.
4. Defina a temperatura. Prima OK.
5. Prima START.

Sonda térmica - pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a confeção. Consulte o capítulo "Utilização dos acessórios, Sonda térmica".

6. STOP - prima para desativar a função de aquecimento.
7. Desligue o aparelho.

## 6.4 Menu

Prima  para entrar no menu.

Artigo do menu	Aplicação
Cozedura assistida	Lista os programas automáticos.

Artigo do menu	Aplicação	
Limpeza	Lista os programas de limpeza.	
Favoritos	Lista as definições favoritas.	
Opções	Para definir a configuração do aparelho.	
Definições	Ligações	Para definir a configuração da rede.
	Configuração	Para definir a configuração do aparelho.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

### Submenu para: Limpeza

Submenu	Aplicação
Limpeza pirólítica, rápida	Duração: 1 h.
Limpeza pirólítica, normal	Duração: 1 h 30 min.
Limpeza pirólítica, intensa	Duração: 3 h.


### Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho.
Aquecimento Rápido	Diminui o tempo de aquecimento. Esta função está disponível apenas para algumas funções de aquecimento.
Aviso De Limpeza	Liga e desliga o aviso.
Indicação do tempo	Liga e desliga o relógio.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

## Submenu para: Ligações

Submenu	Do ciclo
Wi-fi	Ativar e desativar: Wi-fi.
Funcionamento remoto	Para ativar e desativar o funcionamento remoto. Opção visível apenas depois de ligar: Wi-fi.
Operação Auto Remote	Para iniciar o funcionamento remoto automaticamente depois de premir INICIAR. Opção visível apenas depois de ligar: Wi-fi.
Rede	Para verificar o estado da rede e a potência do sinal de: Wi-fi.
Esquecer esta rede	Para desativar a rede atual a partir da ligação automática com o aparelho.

## Submenu para: Configuração

Submenu	Do ciclo
Idioma	Define o idioma do aparelho.
Brilho do Visor	Define a intensidade do visor.
Sons "teclado"	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para  .
Volume do Alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

## Submenu para: Assistência Técnica

Submenu	Do ciclo
Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar Configurações	Restaura as definições de fábrica.



## 6.5 Definição: Cozedura assistida

O submenu Cozedura assistida consiste num conjunto de funções e programas adicionais concebidos para pratos dedicados. Cada placa neste submenu é fornecida com uma definição adequada. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Sonda térmica. O grau em que um prato é cozinhado:

- Mal passado
- Médio
- Bem passado




Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Peso automático.

1. Ligue o aparelho.
  2. Prima .
  3. Prima . Introduza Cozedura assistida.
  4. Escolha um prato ou um tipo de alimento.
  5. Coloque os alimentos no interior do aparelho e prima START .
- Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

## 7. FUNÇÕES ADICIONAIS



### 7.1 Favoritos ☆

Pode guardar até 3 das suas definições favoritas, tais como função de aquecimento e tempo de cozedura.

1. Ligue o aparelho.
  2. Seleccione a definição preferida.
  3. Prima .
  4. Seleccione: Favoritos / Guardar as definições atuais.
  5. Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos.
  6. Prima OK.
-  – prima para repor a definição.
-  – prima para cancelar a definição.


### 7.2 Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

1. Ligue o aparelho.
  2. Definir uma função de aquecimento.
  3. ☆,  - prima em simultâneo para ligar a função.
- ☆,  - prima em simultâneo para desligar a função.

### 7.3 Bloqueio para crianças

Esta função evita a ativação acidental do aparelho.

1. Ligue o aparelho.
2. Prima .
3. Seleccione Opções / Bloqueio para crianças.
4. Prima as letras do código por ordem alfabética.

Bloqueio para crianças está ativada.



Quando esta função está ativada, aceda a: Temporizador, Wi-fi e a lâmpada está disponível.

Para ativar a utilização do aparelho, pressione as letras do código por ordem alfabética.

A porta é bloqueada quando esta função é ativada e o aparelho é desligado.

### 7.4 Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

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

Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura. Consultar o capítulo "Funções do relógio".

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim.

### 7.5 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.

## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO


### 8.1 Descrição das funções do relógio

Função	Do ciclo
Temporizador	Para definir a duração da cozedura. O máximo é 23 h 59 min. Pode definir o que acontece quando a hora está definida definindo o preferido: Finalizar Ação.
Finalizar Ação	Alarme sonoro - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.  Alarme sonoro e fim de cozedura - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se.  Apenas mensagem popup - quando o tempo terminar, aparece a mensagem no visor. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo da cozedura.
Temporizador crescente	Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min. Pode ativar e desativar a função. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.

### 8.2 Definição: Hora

1. Ligue o aparelho.
2. Prima: Hora.
3. Acertar as horas.
4. Prima **OK**.

### 8.3 Definição: Temporizador

1. Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
2. Prima .


### 3. Acertar as horas.

Pode selecionar a ação final preferida premindo ● ● ●.



### 4. Prima **OK**. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento. Prima **+1min** para prolongar o tempo de cozedura.

### 8.4 Definição: Início programado


1. Defina a função de aquecimento e a temperatura.
2. Prima .
3. Defina o tempo da cozedura.
4. Prima ● ● ●.
5. Prima: Início programado.
6. Escolha a hora de início pretendida.
7. Prima **OK**. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

### 8.5 Definição: Temporizador crescente

1. Prima .
2. Prima ● ● ●.
3. Prima: Temporizador crescente.
4. Deslize ou prima  para mostrar o tempo de execução no ecrã principal.
5. Prima **OK**. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

### 8.6 Alterar as definições do temporizador

Pode alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

1. Prima .
2. Defina o valor do temporizador.
3. Prima **OK**.

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

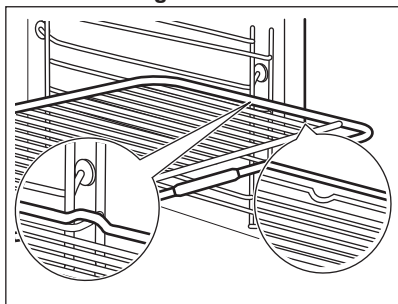
### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 9.1 Inserir acessórios

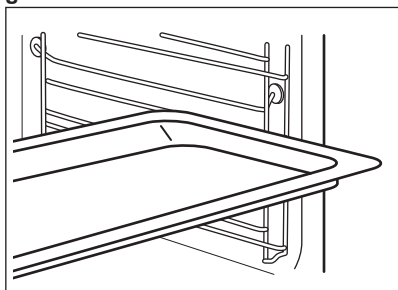
Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

#### Prateleira em grelha



Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno. Insira a prateleira em grelha com a pega virada para si.

#### Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar




Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

### 9.2 Sonda térmica

Mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- °C - a temperatura no interior do aparelho. Deve ser pelo menos 25 °C superior à temperatura do núcleo dos alimentos.
-  - a temperatura do núcleo do alimento.

Para cozinhar com os melhores resultados:

- Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.
- Não a utilize para pratos líquidos.
- Durante a cozedura, a agulha da sonda térmica tem de estar totalmente inserida no prato.

O aparelho calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função de aquecimento e da temperatura.

#### Cozinhar com: Sonda térmica

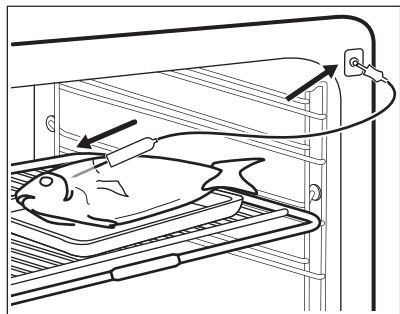
### AVISO!

Existe o risco de queimaduras à medida que a sonda térmica e os apoios para prateleiras aquecem. Não toque na pega da sonda térmica com as mãos desprotegidas. Utilize sempre luvas para forno.

1. Ligue o aparelho.
2. Seleccione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
3. Insira a sonda térmica no interior da placa:

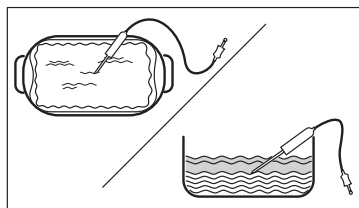
#### **Carne, aves e peixe**

Insira toda a agulha da sonda térmica na carne ou no peixe na parte mais espessa.



### Caçarola

Introduza a extremidade da sonda térmica exatamente no centro da caçarola. A sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da sonda térmica. A extremidade da sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



4. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho. Consulte o capítulo "Descrição do produto".

O visor apresenta a temperatura atual da sonda térmica.

5. - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.
6. ● ● ● - prima para regular a opção preferida:
  - Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
  - Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e a cozedura para.
7. Selecione a opção e prima repetidamente OK para aceder ao ecrã principal.
8. Prima START .
9. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.
10. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

## 10. SUGESTÕES E DICAS

### 10.1 Recomendações para cozinhar

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

O seu aparelho pode cozer ou assar de forma diferente do seu aparelho anterior. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

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





Para sugestões sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética".

Para mais recomendações de cozedura, consulte as tabelas de cozedura disponíveis no nosso site. Para encontrar as Sugestões para cozinhar, anote o número PNC que se encontra na placa de características localizada na moldura frontal dentro do aparelho.

#### Símbolos utilizados nas tabelas:



Tipo de alimento

	Tipo de aquecimento
°C	Temperatura
	Acessório
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)





## 10.2 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.

- **Frigideira de pizza** - escura, não-refletora, diâmetro 28cm
- **Tabuleiro** - escuro, não-refletor, diâmetro 26cm
- **Ramequins** - cerâmica, diâmetro 8cm, altura 5 cm
- **Forma base para pudim** - escura, não-refletora, diâmetro 28cm

## 10.3 Ventilado com Resistência

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

			°C	
Massa Gratinada	Prateleira em grelha	1	200	40 - 60
Batatas gratinadas	Prateleira em grelha	1	180	80 - 100
Moussaka	Prateleira em grelha	1	180	70 - 90
Lasanha	Prateleira em grelha	1	180	80 - 100
Canelones	Prateleira em grelha	1	200	80 - 100
Pudim de pão	Prateleira em grelha	1	190	60 - 80
Pudim de arroz	Prateleira em grelha	1	180	80 - 100
Bolo de maçã	Prateleira em grelha 1)	1	160	110 - 120
Pão branco	Tabuleiro para assar 2)	1	200	80 - 100
Pedaço de porco, 1 kg	Prateleira em grelha 3)	1	180	110 - 130






1) Coloque a forma de mola (Ø 26 cm) na prateleira em grelha.






2) Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.

3) Coloque os alimentos no prato de vidro e adicione 200 ml de água.

## 10.4 Informação para institutos de teste






Testes de acordo com: EN 60350-1, IEC 60350-1.







				°C	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro 1)	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar 2)	3	150	25 - 35

				°C	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar <b>2)</b>	4	140	33 - 43
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro <b>1)</b>	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar <b>2)</b>	2	150	22 - 32
		Recipiente universal	4		
Pão-de-ló sem gordura <b>1)</b>	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	1	180	25 - 35
Pão-de-ló sem gordura <b>3)</b>	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	180	28 - 38
Pão-de-ló sem gordura <b>1)</b>	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar <b>4)</b>	1	170	28 - 38
		Prateleira em grelha	3		
Tarte de maçã <b>5)</b>	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	3	170	70 - 90
Tarte de maçã <b>5)</b>	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	3	160	70 - 90
Tosta <b>1) 6)</b>	Grelhador	Prateleira em grelha	4	300	2 - 4

- 1)** Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não utilize a função: Aquecimento Rápido.
- 2)** Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.
- 3)** Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Utilize a função: Aquecimento Rápido.
- 4)** Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta. Os bolos são posicionados em linha acima uns dos outros.
- 5)** 2 formas colocadas na diagonal. A da esquerda deve ser posicionada mais à frente do que a da direita.
- 6)** De acordo com: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

#### Testes adicionais

				°C	
Merengues <b>1) 2)</b>	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar <b>3)</b>	3	100	90 - 180
Merengues <b>1) 2)</b>	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar <b>3)</b>	3	100	90 - 180
Scones <b>4)</b>	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar <b>3)</b>	4	180	11 - 21
Scones <b>4)</b>	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar <b>3)</b>	3	170	10 - 20

					
Frango, 1.1 kg <b>1)5)</b>	Grelhador ventilado	Prateleira em grelha <b>6)</b>	2	200	70 - 90
Pedaço de porco, 1 kg	Grelhador ventilado	Prateleira em grelha <b>7)</b>	2	170	110 - 130

- 1) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não utilize a função: Aquecimento Rápido.
- 2) Utilize papel vegetal.
- 3) Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.
- 4) Pré-aqueça o aparelho durante 10 min. Não utilize a função: Aquecimento Rápido.
- 5) Vire a carne de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.
- 6) Utilize o tabuleiro para assar para recolher líquidos que pingam, coloque-o na primeira posição da grelha com a inclinação virada para a tampa da ventoinha.
- 7) Coloque os alimentos no prato de vidro e adicione 200 ml de água.

## 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 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 o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
- Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque o interior do aparelho apenas com um pano de microfibras após cada utilização.

#### Acessórios

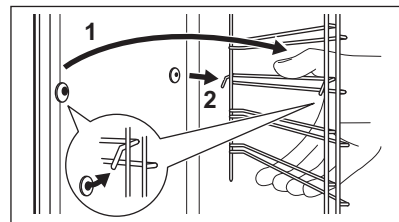
- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

- Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

### 11.2 Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
3. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



4. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.

## 11.3 Limpeza pirolítica

Utilize-o para limpar o aparelho e queimar os resíduos.


### ⚠ 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.

Não inicie a função se não tiver fechado totalmente a porta do forno.

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.
3. Limpe o interior do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
4. Ligue o aparelho.
5. Prima  / Limpeza.
6. Selecione o modo de limpeza.

Opção	Duração
Limpeza pirolítica, rápida	1 h
Limpeza pirolítica, normal	1 h 30 min
Limpeza pirolítica, intensa	3 h

Quando a limpeza iniciar, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada fica apagada. A ventoinha de arrefecimento funciona com uma velocidade superior.

STOP – prima para parar a limpeza antes do fim.

Não utilize o aparelho até o símbolo de bloqueio da porta desaparecer do visor.

7. Quando a limpeza terminar, desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça.
8. Limpe o interior do forno com um pano macio. Retire os resíduos do fundo do forno.

## 11.4 Aviso De Limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função:

## 11.5 Remoção e instalação da porta

Podem remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.

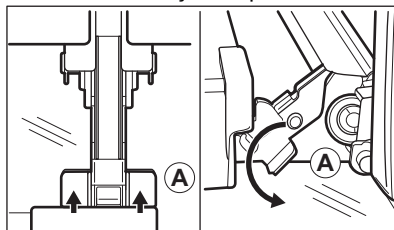
### ⚠ AVISO!

A porta é pesada.

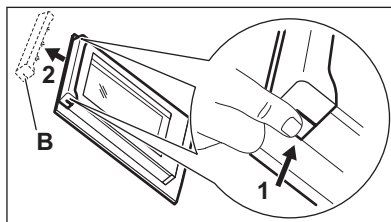
### ⚠ CUIDADO!

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

1. Certifique-se de que o aparelho está frio
2. Abra a porta totalmente.
3. Prima as alavancas de fixação **A** nas duas dobradiças da porta.

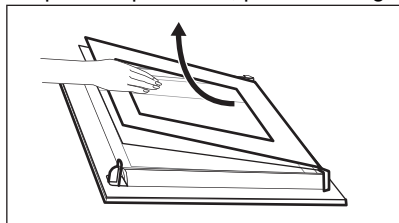


4. Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado: 70°).
5. Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente.
6. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.
7. Segure no friso da porta **B** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



8. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

9. Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.



10. Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar louça.

Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa. Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.

## 11.6 Substituir a lâmpada

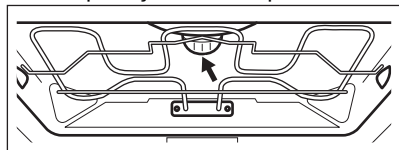
### ⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
3. Coloque o pano no chão do forno.

### Lâmpada superior

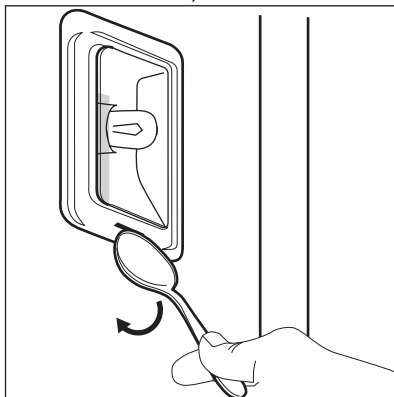
1. Rode a proteção de vidro para a retirar.



2. Limpe a cobertura de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a cobertura de vidro.

### Lâmpada lateral

1. Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.
2. Para retirar a proteção de vidro, utilize um objeto estreito e rombo (por exemplo, uma colher de chá).




3. Limpe a cobertura de vidro.
4. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
5. Instale a cobertura de vidro
6. Instale o suporte da prateleira do lado esquerdo.

## 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### ⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 12.1 O que fazer se...

Descrição do problema	Causa e solução
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.
O aparelho não aquece.	O relógio não está acertado. Para acertar o relógio, consulte o capítulo "Funções do relógio". A porta não está bem fechada. O fusível está fundido. Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um electricista qualificado. Bloqueio para crianças está ativada.
A lâmpada está desligada.	A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada. Para mais informações, consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".
 Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.	
Problema com o sinal da rede sem fios.	Verifique se o dispositivo móvel está ligado à rede sem fios. Verifique a sua rede sem fios e o seu router. Reiniciar o router.
Instalou um novo router ou alterou a configuração do router.	Para configurar o aparelho e o dispositivo móvel, consulte o capítulo "Antes da primeira utilização", Ligação sem fios.
O sinal da rede sem fios é fraco.	Mova o router para ficar o mais próximo possível do aparelho.
O sinal da rede sem fios é interrompido pelo forno micro-ondas colocado junto do aparelho.	Desligue o forno micro-ondas. Evite utilizar o forno microondas e o funcionamento remoto do aparelho ao mesmo tempo. Os microondas interrompem o sinal WiFi.

## 12.2 Códigos de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Encontrará a lista de problemas na tabela abaixo.

Código e descrição	Solução
<b>C2</b> - o Sonda térmica está na cavidade do aparelho durante Limpeza pirolítica.	Retire o Sonda térmica.
<b>C3</b> - a porta não está totalmente fechada durante Limpeza pirolítica.	Feche a porta.
<b>F111</b> - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
<b>F240, F439</b> - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
<b>F601</b> - existe um problema com o sinal de Wi-fi.	Verifique a ligação da sua rede. Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização", Ligação sem fios.
<b>F604</b> - a primeira ligação a Wi-fi falhou.	Desligue e ligue o aparelho e tente novamente. Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização", Ligação sem fios.

Código e descrição	Solução
<b>F908</b> - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.	Ativar e desativar o aparelho.
<b>F602, F603</b> - Wi-fi não está disponível. <b>1)</b>	Ativar e desativar o aparelho.

**1)** Quando a seguinte mensagem de erro continuar a aparecer no visor, significa um subsistema com falha pode ter sido desativado. Em tal caso, contacte o seu representante ou um Centro de Assistência Técnica autorizado. Se um destes erros ocorrer, as restantes funções do aparelho continuarão a funcionar como habitualmente.

### 12.3 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. É visível quando abre

a porta. Não remova a placa de características do aparelho.

**Recomendamos que escreva os dados aqui:**

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

## 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Nome do fornecedor	AEG	
Identificação do modelo	TE7PB63FAB 944035050 TE7PB63ZAB 944035051	
Índice de Eficiência Energética	61.2	
Classe de eficiência energética	A++	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1.09 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	71 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	TE7PB63FAB	36.5 kg
	TE7PB63ZAB	35.5 kg

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

## 13.2 Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Consumo de energia no modo de ligação em rede	2.0 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

Para obter orientações sobre como ativar e desativar a ligação de rede sem fios, consulte o capítulo “Antes da primeira utilização”.

### 13.3 Dicas para poupar energia

As seguintes sugestões abaixo ajudarão a poupar energia quando utilizar o seu aparelho.

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 tachos de metal e latas e recipientes escuros e não refletores para melhorar a poupança de energia

Não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar, a menos que seja especificamente recomendado.

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

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 manter os alimentos quentes ou aquecer outros pratos.

Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual.

Se for ativado um programa com Duração e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

#### Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes, selecione 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.

#### Modo de espera

Após 2 minutos, o visor muda para o modo de espera.

## 14. 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.



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

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	50
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	52
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	55
4. PANEL DE CONTROL.....	56
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	57
6. USO DIARIO.....	58
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	60
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	61
9. USO DE ACCESORIOS.....	62
10. CONSEJOS.....	64
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	66
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	69
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	71
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	72

## 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 y dispositivos móviles con la aplicación.
- 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 disponibles en nuestro sitio web.
- 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.

### 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.

## 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.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.

### 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.
- Cocine 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 está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato. La puerta es 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 pirolítica de todos los hornos pirolíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

## 2.6 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 .

## 2.7 Asistencia técnica

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

## 2.8 Eliminación

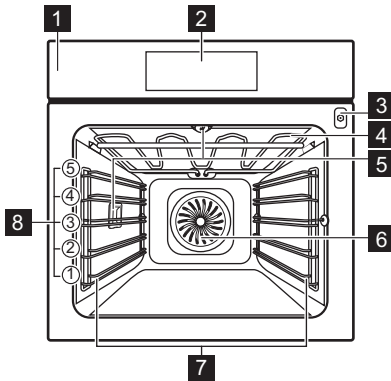
### ⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Resumen general



- 1** Panel de control
- 2** Pantalla
- 3** Toma de la sonda térmica
- 4** Resistencia
- 5** Bombilla

- 6** Ventilador
- 7** Soporte de parrilla extraíble
- 8** Posiciones de las parrillas

### 3.2 Accesorios

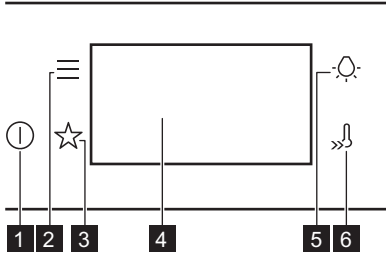
- **Parrilla**  
Para moldes de pastel, platos aptos para horno, platos de asado, utensilios de cocina/platos.
- **Bandeja**  
Para tartas jugosas, platos horneados, pan, grandes asados, comidas congeladas y para recoger líquidos que gotean, p. ej., grasa al asar alimentos en una parrilla.
- **Parrilla/sartén para asar**  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Sonda térmica**  
Para controlar la cocción en función de la temperatura que hay dentro de la comida.
- **Carriles telescópicos**

Para insertar y retirar bandejas y parrillas más fácilmente.

Puede adquirir accesorios opcionales por separado. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

## 4. PANEL DE CONTROL

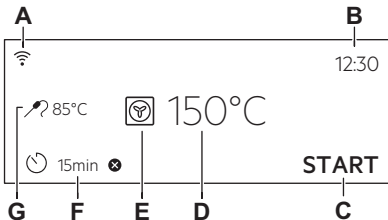
### 4.1 Vista general del panel de control



<b>1</b>	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
<b>2</b>	Menú	Muestra las opciones del aparato y las funciones de ajuste.
<b>3</b>	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
<b>4</b>	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.
<b>5</b>	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
<b>6</b>	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

### 4.2 Pantalla

Pantalla con conjunto de funciones clave.



- A. Wi-Fi
- B. Hora
- C. INICIO / PARAR
- D. Temperatura
- E. Funciones de cocción
- F. Temporizador
- G. Sonda térmica (solo en determinados modelos)

#### Indicadores de pantalla

	Para confirmar la selección o el ajuste.
	Para retroceder un nivel en el menú.
	Para deshacer la última acción.
	Para activar y desactivar las opciones.
	La función de alarma sonora está activada.
	La función de alarma sonora y de parada de cocción están activadas.
	Solo está activado el mensaje emergente.
	La función Inicio retardado está activada.
	Para cancelar el ajuste.
	La conexión Wi-Fi está activada.
	El Operación remoto está activado.

## 5. ANTES DEL PRIMER USO

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Primera conexión



La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión.

Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Hora.

### 5.2 Conexión inalámbrica

Para conectar el aparato necesitas:

- Red inalámbrica con conexión a Internet.
- Dispositivo móvil conectado a la misma red inalámbrica.

1. Para descargar la aplicación, escanee el código QR que se encuentra en la contraportada del manual del usuario. También puede descargar la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
2. Siga las instrucciones para instalar la aplicación.
3. Ponga en marcha el aparato.
4. Pulse . Seleccione: Ajustes / Conexiones.
5. : deslice o presione para encender o apagar: Wi-Fi.

El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 seg.



Por motivos de seguridad, el control remoto se desactiva automáticamente tras 24 h. Repita la incorporación, si fuera necesario.

Frecuencia	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)

Módulo Wi-Fi NIUS-50




### 5.3 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software de código abierto y libre. AEG reconoce por completo las contribuciones del software abierto y de las comunidades robóticas al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren publicación, y a ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (carpeta NIUS).

### 5.4 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

## 6. USO DIARIO

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Funciones de cocción

#### ESTÁNDAR



##### **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.



##### **Aire caliente**

Para asar carne y hornear pasteles. Ajuste una temperatura inferior a la de la cocción convencional, ya que el ventilador distribuye el calor uniformemente en el interior del horno.



##### **Congelados**

Perfecto para comidas preparadas (p. ej., patatas fritas, croquetas o rollitos de primavera).



##### **Cocción convencional**

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.



##### **Función Pizza**

Ideal para hornear pizza y otros platos que requieren más calor desde la parte inferior.



##### **Calor inferior**

Elija esta función después de un proceso de cocción para dorar más los alimentos en la parte inferior si es necesario. Utilice el nivel de parrilla más bajo.



##### **Horneado de pan**

Para hornear pan.



##### **Leudar masas**

Para acelerar el levado de la masa de levadura. Cubra la superficie de la masa para evitar que se seque.



La bombilla puede apagarse automáticamente a temperaturas inferiores a 80 °C para algunas funciones de cocción.

#### PLATOS ESPECIALES



##### **Conservar**

Para conservar verduras y frutas, coloque los tarros de conserva en una bandeja de horno llena de agua, utilizando tarros resistentes a la temperatura con cierre a bayoneta o con tapones de rosca del mismo tamaño. Use el nivel más bajo.



##### **Desecar alimentos**

Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones. Para permitir que el aire saturado de humedad escape y que la fruta se seque mejor, se recomienda abrir la puerta del horno de vez en cuando durante el proceso de secado.



##### **Calientaplatos**

Para precalentar platos para servir.



##### **Descongelar**

Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.



##### **Gratinar**

Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.



##### **Cocción lenta**

Proceso de cocción a baja temperatura. Es perfecto para cocinar alimentos delicados (p. ej., carne de res, ternera o cordero).



##### **Mantener caliente**

Para mantener calientes los alimentos. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.



### Horneado húmedo + ventilador

Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura en el interior del aparato puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.

## 6.2 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador


Esta función se utilizó 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.

## 6.3 Ajuste: Funciones de cocción

1. Ponga en marcha el aparato. La pantalla muestra la función de cocción por defecto y la temperatura.
2. Pulse el símbolo de la función de cocción  para entrar en el submenú.
3. Seleccione la función de cocción y pulse OK.
4. Ajuste la temperatura. Pulse OK.
5. Pulse START.  
Sonda térmica: puede enchufar la sonda térmica en cualquier momento antes o durante la cocción. Consulte el capítulo "Uso de accesorios, sonda térmica".
6. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.
7. Apague el aparato.

## 6.4 Menú

Pulse  para acceder al menú.

Elemento del menú		Aplicación
Cocción asistida		Muestra los programas automáticos.
Limpieza		Muestra los programas de limpieza.
Favoritos		Muestra los ajustes favoritos.
Opciones		Para ajustar la configuración del aparato.
Ajustes	Conexiones	Para ajustar la configuración de la red.
	Configuración	Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

### Submenú de: Limpieza

Submenú	Aplicación
Limpieza pirólítica, rápida	Duración: 1 h.
Limpieza pirólítica, normal	Duración: 1 h 30 min.
Limpieza pirólítica, intensa	Duración: 3 h.

### Submenú de: Opciones


Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones de cocción.
Aviso De Limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.

Submenú	Aplicación
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

## Submenú de: Conexiones

Submenú	Descripción
Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.
Operación remoto	Para activar y desactivar el funcionamiento remoto. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Funcionamiento automático remoto	Para iniciar el funcionamiento remoto automáticamente después de pulsar INICIO. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Red	Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal de: Wi-Fi.
Borrar esta red	Para desactivar la conexión automática de la red actual con el aparato.

## Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de  .
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.

Submenú	Descripción
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

## Submenú de: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo de demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.



## 6.5 Ajuste: Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de un conjunto de funciones y programas adicionales pensados para platos concretos. Cada plato de este submenú viene indicado con el ajuste adecuado. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos también puede cocinar con la Sonda térmica. El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho
- Al punto
- Muy hecho

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Peso automático.


1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse .
3. Pulse . Introduzca Cocción asistida.
4. Elija un tipo de plato o comida.
5. Ponga la comida en el aparato y pulse START.

Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

## 7. FUNCIONES ADICIONALES

### 7.1 Favoritos ☆

Puede guardar hasta 3 de sus ajustes favoritos, por ejemplo, la función de cocción y el tiempo de cocción.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Seleccione los ajustes preferidos.
3. Pulse .

4. Seleccione: Favoritos / Guardar los ajustes actuales.
  5. Pulse **+** para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos.
  6. Pulse **OK**.
- ↶ - pulse para restablecer el ajuste.
- ⊗ - pulse para cancelar el ajuste.

## 7.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
  2. Seleccione una función de cocción.
  3. ☆, 🔒 - pulse al mismo tiempo para activar la función.
- ☆, 🔒 : pulsar al mismo tiempo para desactivar la función.

## 7.3 Bloqueo de seguridad

Esta función evita la activación accidental del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse **≡**.
3. Seleccione Opciones / Bloqueo de seguridad.
4. Pulse las letras del código en orden alfabético.

El Bloqueo de seguridad infantil está activado.



Cuando esta función esté activada, acceda a: El Temporizador , Wi-Fi y la lámpara están disponibles.

Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético.

La puerta se bloquea cuando esta función está activada y el aparato está apagado.

## 7.4 Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

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

Si desea que una función de cocción esté activa más tiempo que el establecido por el apagado automático, ajuste el tiempo de cocción. Consulte el capítulo “Funciones de reloj”.

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

## 7.5 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.

# 8. FUNCIONES DEL RELOJ

## 8.1 Descripción de funciones de reloj


Función	Descripción
Temporizador	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. Puede programar el paso siguiente al agotarse el tiempo estableciendo la acción preferida: Finalizar acción.

<b>Función</b>	<b>Descripción</b>
Finalizar acción	Sonar la alarma: cuando el tiempo se acaba, suena la señal. Puede establecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.  Sonar la alarma y parar de cocinar: cuando el tiempo se acaba, suena la señal y se apaga la función de cocción.  Solo mediante mensaje emergente: cuando el tiempo se acaba, el mensaje aparece en la pantalla. Puede establecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para prolongar el tiempo de cocción.
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Para activar y desactivar la función. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.

## 8.2 Ajuste: Hora


1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse: Hora.
3. Ajuste la hora.
4. Pulse **OK**.

## 8.3 Ajuste: Temporizador



1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse .
3. Ajuste la hora.  
Puede seleccionar la acción de Finalizar acción preferida pulsando ●●●.
4. Pulse **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Si queda un 10 % de tiempo de cocción y parece que la comida no esté bien hecha todavía, puede prolongar la cocción. También puede cambiar la función de cocción. Pulse **+1min** para prolongar el tiempo de cocción.

## 8.4 Ajuste: Inicio retardado


1. Ajuste la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse .
3. Ajuste el tiempo de cocción.
4. Pulse ●●●.
5. Pulse: Inicio retardado.
6. Elija la hora de inicio deseada.
7. Pulse **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

## 8.5 Ajuste: Tiempo de funcionamiento

1. Pulse .
2. Pulse ●●●.
3. Pulse: Tiempo de funcionamiento.
4. Deslice o pulse  para mostrar el tiempo de funcionamiento en la pantalla principal.
5. Pulse **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

## 8.6 Cambio de ajustes del temporizador

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

1. Pulse .
2. Ajuste el valor del temporizador.
3. Pulse **OK**.

# 9. USO DE ACCESORIOS

## ADVERTENCIA!

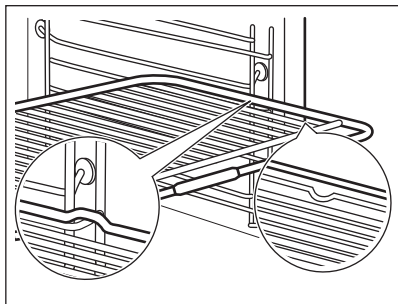
Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la

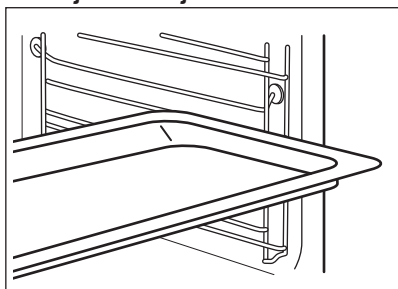
parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

### Parrilla



Inserte la parrilla entre las guías del carril. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno. Inserte la parrilla con el mango mirando hacia usted.

### Bandeja / Bandeja honda



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo. Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

## 9.2 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

Debe ajustar dos temperaturas:

- $^{\circ}\text{C}$  - la temperatura dentro del aparato. Debe ser al menos  $25^{\circ}\text{C}$  más alta que la temperatura interna del alimento.
- : la temperatura interior de los alimentos.

Para obtener un resultado de cocción óptimo:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- No debe utilizarse para platos líquidos.
- La aguja del sensor de alimentos debe estar completamente insertada en el plato durante la cocción.

El aparato calcula una hora final aproximada para la cocción. Depende de la cantidad de alimentos, de la función de cocción y de la temperatura.

### Cocinar con: Sonda térmica

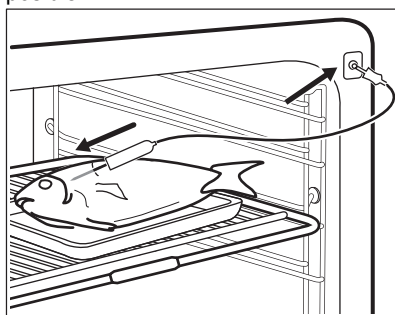
#### ADVERTENCIA!

La sonda térmica y los soportes del estante se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras. No toque el mango del sensor de alimentos con las manos desnudas. Utilice siempre guantes para horno.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
3. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:

#### **Carne, aves y pescado**

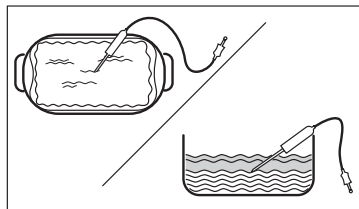
Inserte totalmente la aguja de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible.



#### **Estofado**

Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro del estofado. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Apoye el asa de silicona de la sonda térmica en el borde de la bandeja de horneado. La punta de la sonda térmica

no debe tocar la base del recipiente de horneado.



4. Inserte el conector de la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte el capítulo "Descripción del producto".

La pantalla muestra la temperatura actual del sensor de alimentos.

5. - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
6. - pulse para ajustar la opción preferida:

- Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
- Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.

7. Seleccione la opción y pulse repetidamente **OK** para ir a la pantalla principal.
8. Pulse **START**.
9. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
10. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

## 10. CONSEJOS

### 10.1 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 sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

Para ver consejos sobre el ahorro de energía, consulte el capítulo "Eficiencia energética".

Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para buscar los Consejos de cocción, compruebe el PNC de la placa de características situada en el marco frontal del interior del aparato.

### Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
	Temperatura
	Accesorio
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

### 10.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados





Utilice molde y recipientes oscuros y no reflectantes. Ofrecen mejor absorción del calor que los platos de color claro y reflectantes.

- **Bandeja de pizza:** oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear:** oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm
- **Ramekin:** cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm

- **Molde para flanes:** oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

### 10.3 Horneado húmedo + ventilador

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

			°C	
Pasta gratinada	Parrilla	1	200	40 - 60
Patatas gratinadas	Parrilla	1	180	80 - 100
Moussaka	Parrilla	1	180	70 - 90
Lasaña	Parrilla	1	180	80 - 100
Canelones	Parrilla	1	200	80 - 100
Pudding de pan	Parrilla	1	190	60 - 80
Arroz	Parrilla	1	180	80 - 100
Tarta de manzana	Parrilla <b>1)</b>	1	160	110 - 120
Pan blanco	Bandeja <b>2)</b>	1	200	80 - 100
Redondo de cerdo, 1 kg	Parrilla <b>3)</b>	1	180	110 - 130






**1)** Coloque la bandeja con forma de resorte (Ø 26 cm) en la parrilla.



**2)** Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.

**3)** Coloque los alimentos en el plato de vidrio y añada 200 ml de agua.

### 10.4 Información para institutos de pruebas







Pruebas según: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja <b>1)</b>	Cocción convencional	Bandeja <b>2)</b>	3	150	25 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja <b>2)</b>	4	140	33 - 43
Pastelillos, 20 unidades por bandeja <b>1)</b>	Aire caliente	Bandeja <b>2)</b>	2	150	22 - 32
		Bandeja universal	4		
Biscocho sin grasa <b>1)</b>	Cocción convencional	Parrilla	1	180	25 - 35
Biscocho sin grasa <b>3)</b>	Aire caliente	Parrilla	2	180	28 - 38
Biscocho sin grasa <b>1)</b>	Aire caliente	Bandeja <b>4)</b>	1	170	28 - 38
		Parrilla	3		
Pastel de manzana <b>5)</b>	Cocción convencional	Parrilla	3	170	70 - 90
Pastel de manzana <b>5)</b>	Aire caliente	Parrilla	3	160	70 - 90

					
Tostadas <b>1) 6)</b>	Grill	Parrilla	4	300	2 - 4

- 1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No utilice la función: Calentamiento rápido.
- 2) Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.
- 3) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. Use la función: Calentamiento rápido.
- 4) Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta. Los pasteles se colocan en línea uno encima del otro.
- 5) 2 moldes colocados en diagonal. La izquierda debe colocarse más al frente que la derecha.
- 6) Según: IEC 60350-1:2016 y IEC 60350-1:2023.

### Pruebas adicionales

					
Merengues <b>1) 2)</b>	Cocción convencional	Bandeja <b>3)</b>	3	100	90 - 180
Merengues <b>1) 2)</b>	Aire caliente	Bandeja <b>3)</b>	3	100	90 - 180
Bollos <b>4)</b>	Cocción convencional	Bandeja <b>3)</b>	4	180	11 - 21
Bollos <b>4)</b>	Aire caliente	Bandeja <b>3)</b>	3	170	10 - 20
Pollo, 1.1 kg <b>1)5)</b>	Grill Turbo	Parrilla <b>6)</b>	2	200	70 - 90
Redondo de cerdo, 1 kg	Grill Turbo	Parrilla <b>7)</b>	2	170	110 - 130

- 1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No utilice la función: Calentamiento rápido.
- 2) Utilice papel de horno.
- 3) Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.
- 4) Precaliente el aparato durante 10 min. No utilice la función: Calentamiento rápido.
- 5) Dé la vuelta a la carne a media cocción.
- 6) Utilice la bandeja de horno para absorber los líquidos que goteen, colóquela en la primera posición de la parrilla con la inclinación hacia la cubierta del ventilador.
- 7) Coloque los alimentos en el plato de vidrio y añada 200 ml de agua.

## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 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 del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
- No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

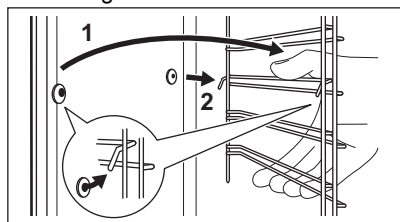
#### Accesorios

- 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.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

## 11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extráigalo.



4. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.

## 11.3 Limpieza Piroclítica

Utilícelo para limpiar el aparato y quemar los residuos.

### ⚠ 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.

No inicie la función si no ha cerrado completamente la puerta del horno.

1. Asegúrese de que el aparato está frío.

2. Retire todos los accesorios y los carriles de apoyo extraíbles.
3. Limpie el interior del horno y el vidrio de la puerta por dentro con agua templada, un paño suave y detergente suave.
4. Ponga en marcha el aparato.
5. Pulse / Limpieza.
6. Seleccione el modo de limpieza.

Opción	Duración
Limpieza piroclítica, rápida	1 h
Limpieza piroclítica, normal	1 h 30 min
Limpieza piroclítica, intensa	3 h

Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. El ventilador de refrigeración funciona a mayor velocidad.

STOP - pulse para parar la limpieza antes de que termine.

No utilice el aparato hasta que el símbolo de bloqueo de puerta desaparezca de la pantalla.

7. Tras acabar la limpieza, apague el aparato y espere a que esté frío.
8. Limpie el interior del horno con un paño suave. Retire los residuos de la parte inferior del horno.

## 11.4 Aviso De Limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza piroclítica.

## 11.5 Extracción e instalación de la puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

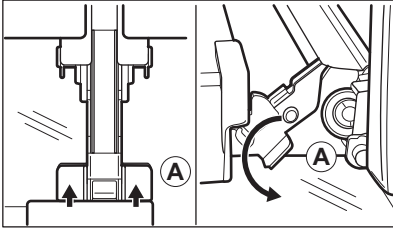
### ⚠ ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.

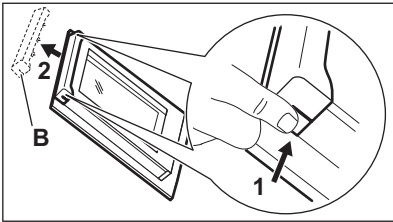
### **⚠ PRECAUCIÓN!**

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

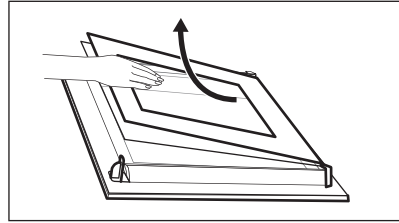
1. Asegúrese de que el aparato está frío
2. Abra la puerta por completo.
3. Presione las palancas de fijación **A** de ambas bisagras de la puerta.



4. Cierra la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
5. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
6. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.
7. 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.



8. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
9. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.



10. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.

## **11.6 Cambio de la bombilla**

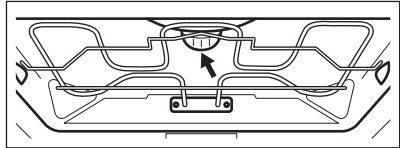
### **⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
3. Coloque el paño en la parte inferior del horno.

### **Bombilla superior**

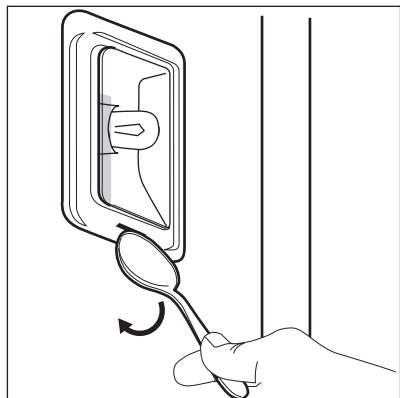
1. Gira la tapa de vidrio para extraerla.



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

### **Luz lateral**

1. Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
2. Utilice un objeto estrecho y romo (p. ej., una cuchara) para retirar la tapa de vidrio.



3. Limpie la tapa de cristal.
4. Cambie la bombilla por otra apropiada termostensible hasta 300 °C.
5. Instale la tapa de vidrio.
6. Instale los carriles izquierdos de apoyo.

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Qué hacer si...

Descripción del problema	Causa y solución
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.
El aparato no se calienta.	El reloj no está ajustado. Para ajustar el reloj, consulte el capítulo "Funciones de reloj".  La puerta no está bien cerrada.  Ha saltado el fusible. Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.  Bloqueo de seguridad está activado.
La bombilla está apagada.	La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla. Para más información consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".
Los cortes de corriente siempre interrumpen la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.	
Problema con la señal de la red inalámbrica.	Compruebe si su dispositivo móvil está conectado a la red inalámbrica. Compruebe la red inalámbrica y router. Reinicie el router.
Nuevo router instalado o configuración del router modificada.	Para configurar el aparato y el dispositivo móvil de nuevo, consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
La señal de la red inalámbrica es débil.	Acerque el router lo máximo posible al aparato.

Descripción del problema	Causa y solución
La señal inalámbrica tiene interferencias de algún horno microondas situado cerca del aparato.	Apague el horno microondas. Evite utilizar otro horno microondas y el control remoto del aparato a la vez. Las microondas interfieren la señal Wi-Fi.

## 12.2 Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. Encontrará la lista de problemas en la tabla siguiente.

Código y descripción	Solución
<b>C2:</b> la Sonda térmica está en la cavidad del aparato durante la Limpieza pirolítica.	Retire el Sonda térmica.
<b>C3:</b> la puerta no está completamente cerrada durante la Limpieza pirolítica.	Cierre la puerta.
<b>F111:</b> la Sonda térmica no está enchufada correctamente en la toma.	Inserte a fondo el Sonda térmica en la toma.
<b>F240, F439:</b> los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
<b>F601:</b> hay un problema con la señal Wi-Fi.	Compruebe su conexión de red. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
<b>F604:</b> la primera conexión a la red Wi-Fi ha fallado.	Apague y encienda el aparato e inténtelo de nuevo. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
<b>F908:</b> el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.
<b>F602, F603:</b> no hay conexión Wi-Fi disponible. <b>1)</b>	Encienda y apague el aparato.

**1)** Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado. Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.

## 12.3 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 aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características del aparato.

### Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.):

Número de producto (PNC):

Número de serie (S.N.)

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

### 13.1 Ficha de información del producto e Información del producto conforme a la normativa sobre Etiquetado energético y la Directiva de Ecodiseño de la UE

Nombre del proveedor	AEG	
Identificación del modelo	TE7PB63FAB 944035050 TE7PB63ZAB 944035051	
Índice de eficiencia energética	61.2	
Clase de eficiencia energética	A++	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	71 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	TE7PB63FAB	36.5 kg
	TE7PB63ZAB	35.5 kg

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

### 13.2 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo de espera	0.8 W
Consumo de energía en modo de espera de red	2.0 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

Para obtener orientación sobre cómo activar y desactivar la conexión de red inalámbrica, consulte el capítulo "Antes del primer uso".

### 13.3 Consejos para ahorrar energía

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cuando utilice su aparato electrodoméstico.

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 y también moldes y recipientes no reflectantes para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar a menos que se recomiende concretamente hacerlo así.

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**

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 mantener caliente la comida o para calentar otros platos.

Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual.

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

### **Mantener calientes los alimentos**

Si desea utilizar el calor residual para mantener caliente la comida, 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.

### **Modo en espera**

Después de 2 minutos, la pantalla cambia al modo de espera.

## **14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES**

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.







