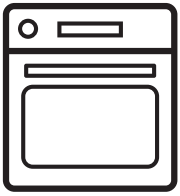
AEG

aeg.com/register



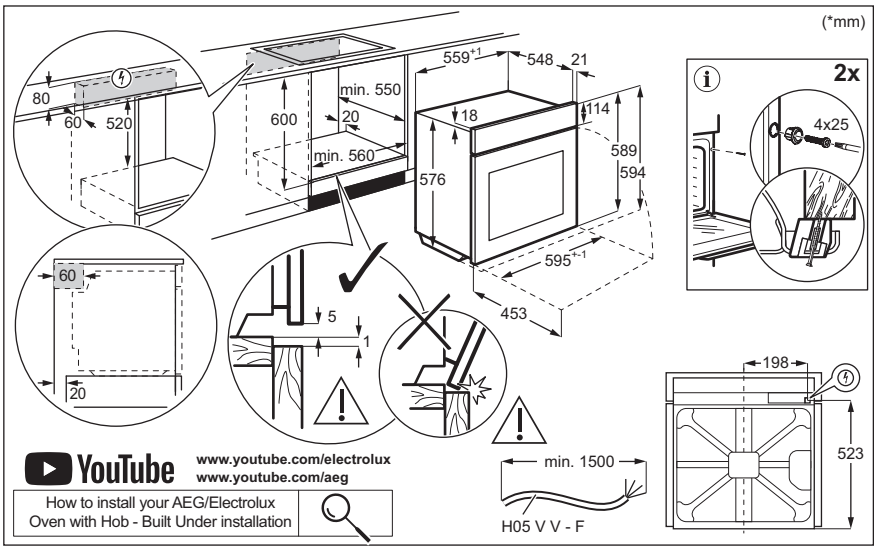
BPB331161M

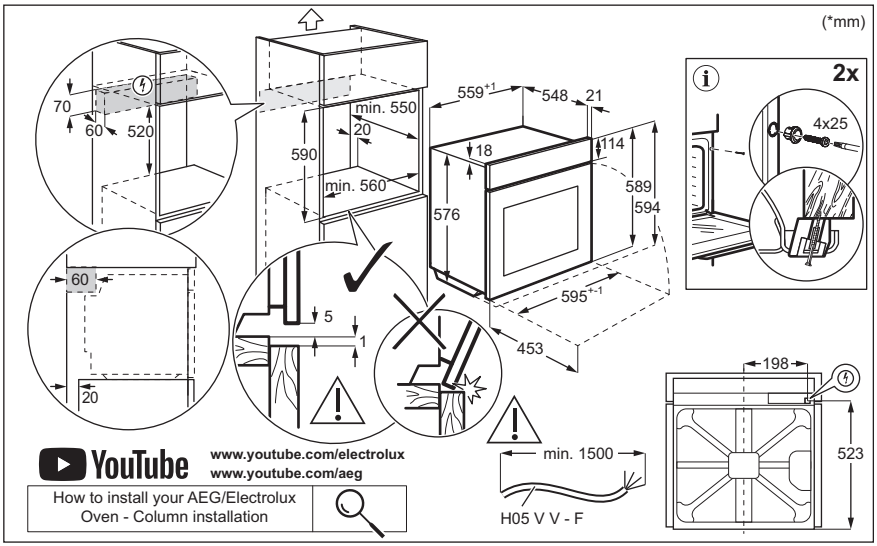
CA Manual d'usuari | **Forn** **3**

PT Manual de instruções | **Forno** **24**

ES Manual de instrucciones | **Horno** **47**

INSTAL·LACIÓ / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN





Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, resolució de problemes i informació de servei i reparació:
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..... 8
5. ABANS DEL PRIMER ÚS..... 9
6. ÚS DIARI..... 10
7. FUNCIONS ADDICIONALS..... 14
8. FUNCIONS DEL RELLOTGE..... 15
9. ÚS D'ACCESSORIS..... 16
10. CONSELLS I TRUCS..... 16
11. CURA I NETEJA..... 18
12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES..... 21
13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA..... 22
14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS..... 23

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

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.

- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- 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 antixoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que asseguren 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.
- Empreu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Tanqueu completament la porta de l'aparell abans d'endollar-lo a la presa de corrent.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

Tipus de cables de recanvi o utilitzables a la instal·lació d'Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

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

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

2.3 Utilització

⚠ AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

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

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

2.4 Cura i neteja

⚠ AVÍS!

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

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els 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 quan traieu la porta de l'aparell, pesa molt.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs.

2.5 Neteja pirolítica

⚠ AVÍS!

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

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

2.6 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

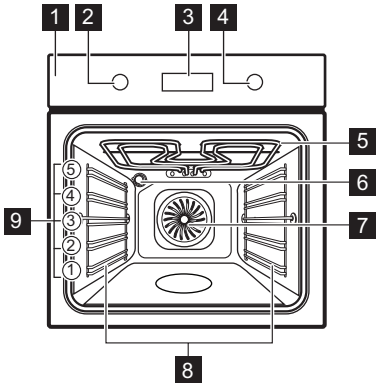
⚠ AVÍS!

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 Botó per a les funcions d'escalfament
3 Pantalla
4 Selector
5 Element d'escalfament
6 Llum
7 Ventilador
8 Suport de prestatge, desmuntable
9 Posicions del prestatge

3.2 Accessoris

Accessoris disponibles segons el model. Escanegeu el codi QR per saber com utilitzar els accessoris subministrats amb l'aparell. Podeu comprar accessoris addicionals per separat. Per a obtenir més informació, poseu-vos en contacte amb el vostre proveïdor local.

4. TAULER DE CONTROL

4.1 Encendre i apagar l'electrodomèstic

Per encendre l'aparell feu el següent:

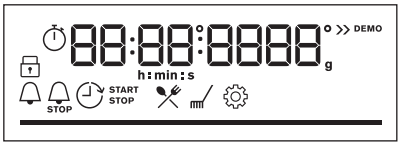
1. Gireu el selector de les funcions de cocció per triar una funció.
2. Gireu el comandament de control per ajustar la configuració.

Per apagar l'aparell: gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat 0.

4.2 Visió general del tauler de control

	Premeu-lo per definir les funcions del temporitzador.
	Mantingueu premut per ajustar la funció: Escalfament ràpid.
	Premeu-lo per encendre o apagar el llum.
	Mantingueu premut per ajustar la funció: Bloqueig.
OK	Premeu-lo per confirmar la selecció.

4.3 Indicadors de pantalla



Pantalla amb les funcions principals.

	L'electrodomèstic està bloquejat.
	Submenú: Cocció assistida.
	Submenú: Neteja.
	Submenú: Configuració
	Escalfament ràpid està activat.
	Comptador de minuts està activat.
STOP	Temps de cocció està activat.
	Inici retardat està activat.
	Temporitzador està activat.
	Barra de progrés: indica visualment que l'aparell ha arribat a la temperatura ajustada o que el temps de cocció ha arribat al final.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

⚠ **AVÍS!**
Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Configuració de l'hora

Després de connectar l'aparell al corrent elèctric per primera vegada, espereu que la pantalla indiqui: **"00:00"** o **"12:00"** (segons el model).

1. Gireu el comandament de control per definir l'hora.
2. Premeu OK.

5.2 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. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
5. Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.
6. 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

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.

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

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

Funció pizza
El millor per fer pizza al forn i altres plats que necessiten més temperatura per sota.

Calor inferior
Per daurar bastant i per a bases cruixents. Feu servir el nivell més baix.

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

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 Cocció amb ventilació.

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

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

ⓘ

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

6.2 Notes sobre: Cocció amb ventilació

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

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

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

Per consultar les instruccions de cocció, vegeu el capítol "Consells", 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. Gireu el selector de les funcions d'escalfament per seleccionar una funció.
2. Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.

Escalfament ràpid: mantingueu-lo premut per escurçar el temps d'escalfament. Està disponible per a algunes funcions de cocció. El ventilador es podria engegar automàticament.

6.4 Accedir: Menú ☰

Obriu el menú per accedir a funcions de cocció assistida i ajustos.

1. Gireu el selector de les funcions de cocció a ☰.

La pantalla indica ✕, 🧹, ⚙.

2. Gireu el selector de control i trieu la icona per entrar al submenú. Premeu OK.

6.5 Posició: Cocció assistida ✕

Cocció assistida el submenú consta de programes dissenyats per a plats concrets. Els programes arrenquen amb l'ajust

corresponent. Podeu ajustar el temps i la temperatura durant la cocció.

1. Gireu el selector de les funcions de cocció a ☰.
2. Gireu el selector de control per triar ✕ i premeu OK.
3. Gireu el selector de control per triar un plat (P1 - P...). Premeu OK.
4. Gireu el selector de control per ajustar el pes. Hi ha opcions disponibles per a determinats plats. Premeu OK.
5. Fiqueu el menjar a l'electrodomèstic. Premeu OK.
6. Quan la funció acabi, comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.

Submenú: Cocció assistida

Llegenda	
	Possibilitat d'ajustar el pes.
	Preescalfeu l'aparell abans de començar la cocció.
	Nivell dels prestatges. Vegeu el capítol "Descripció del producte".

La pantalla mostrarà **P** i un **número** del plat que podeu comprovar a la taula.

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P1	**Rosbif, poc fet**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	**2**; **safata de forn** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P2	**Rosbif, al punt**		
P3	**Rosbif, molt fet**		
P4	**Bistec, al punt**	180 - 220 g per peça; 3 cm talls gruixuts	**3**; estri de rostir al forn **sobre la graella** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P5	**Bou/vedella rostits/ estofats** (costelles, tall rodó de dalt i falda gruixuda)	1.5 - 2 kg	**2**; estri de rostir al forn sobre la **graella** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell.
P6	**Rosbif, poc fet** (cocció lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	**2**; **safata de forn** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P7	**Rosbif, al punt** (cocció lenta)		
P8	**Rosbif, molt fet** (cocció lenta)		
P9	**Filet de bou, poc fet** (cocció lenta)	0,5 -,1,5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	**2**; **safata de forn** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P10	**Filet de bou, al punt** (cocció lenta)		
P11	**Filet de bou, molt fet** (cocció lenta)		
P12	**Rostit de vedella** (p. ex., espatlla)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm peces gruixudes	**2**; estri de rostir al forn sobre la **graella** Afegiu líquid. Rostit tapat.

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P13	**Rostit de porc (coll o espatlla)**	1.5 - 2 kg	**2**; estri de rostir al forn sobre la **graella** Gireu la carn a mig fer.
P14	**Porc esqueixat** (cocció lenta)	1.5 - 2 kg	**2**; **safata de forn** Gireu la carn a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P15	**Cap de llom, fresc**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	**2**; estri de rostir al forn sobre la **graella**
P16	**Costelles de porc**	2 - 3 kg; feu servir 2 - 3 cm costelles de porc crues i primes	**3**; **estri profund** Afegiu líquid fins a cobrir el fons del plat. Gireu la carn a mig fer.
P17	**Cuixa de xai amb os**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm peces gruixudes	**2**; estri de rostir sobre la **safata de forn** Afegiu líquid. Gireu la carn a mig fer.
P18	**Pollastre sencer**	1 - 1.5 kg; fresc	**2**; cassola sobre la **safata de forn** Gireu el pollastre a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P19	**Mig pollastre**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **safata de forn**
P20	**Pit de pollastre**	180 - 200 g per peça	**2**; cassola sobre la **graella** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta.
P21	**Cuixes de pollastre, fresques**	-	**3**; **safata de forn** Si abans heu marinat les cuixes de pollastre, baixeu la temperatura i coeu-les més estona.
P22	**Ànec enter**	2 - 3 kg	**2**; estri de rostir al forn sobre la **graella** Poseu la carn dins un estri de rostir. Gireu l'ànec a mig fer.
P23	**Oca entera**	4 - 5 kg	**2**; **estri profund** Poseu la carn dins una safata de forn amb fondària. Gireu l'oca a mig fer.
P24	**Pastís de carn**	1 kg	**2**; **graella**
P25	**Peix sencer, a la graella**	0.5 - 1 kg per peix	**2**; **safata de forn** Farciu el peix amb mantega, espècies i herbes.
P26	**Filet de peix**	-	**3**; cassola sobre la **graella**
P27	**Pastís de formatge**	-	**2**; ∅ 28 cm motlle desmuntable sobre la **graella**
P28	**Pastís de poma**	-	**3**; **safata de forn**
P29	**Pastís de poma**	-	**2**; motlle de pastís sobre la **graella**

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P30	**Pastís de poma**	-	**1**; ∅ 22 cm motlle de pastís sobre la **graella**
P31	**Brownies**	2 kg de massa	**3**; **estri profund**
P32	**Muffins**	-	**3**; safata de muffins sobre la **graella**
P33	**Pa de pessic**	-	**2**; motlle de pa sobre la **graella**
P34	**Patates al forn**	1 kg	**2**; **safata de forn** Poseu les patates senceres sobre la safata de forn.
P35	**Patates americanes**	1 kg	**3**; **safata de forn** amb paper d'enfornar Talleu les patates a trossos.
P36	**Verdures a la planxa**	1 - 1.5 kg	**3**; **safata de forn** amb paper d'enfornar Talleu les verdures a trossos.
P37	**Croquetes, congelades**	0.5 kg	**3**; **safata de forn**
P38	**Pomes, congelades**	0.75 kg	**3**; **safata de forn**
P39	**Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca**	1 - 1.5 kg	**2**; cassola sobre la **graella**
P40	**Patates gratinades** (patates crues)	1 - 1.5 kg	**1**; cassola sobre la **graella** Gireu el plat a mig fer.
P41	**Pizza fresca, prima**	-	**2**; **safata de forn** amb paper d'enfornar
P42	**Pizza fresca, gruixuda**	-	**2**; **safata de forn** amb paper d'enfornar
P43	**Quiche**	-	**2**; motlle de forn sobre la **graella**
P44	**Baguet / Xapata / Pa blanc**	0.8 kg	**2**; **safata de forn** amb paper d'enfornar El pa blanc necessita més temps.
P45	**Pa integral / Pa de sègol / Pa negre**	1 kg	**2**; **safata de forn** amb paper d'enfornar / motlle de pa sobre la **graella**

6.6 Modificació de: Configuració

1. Gireu el selector de les funcions de cocció a ☰.
2. Gireu el selector de control per triar ⚙ i premeu OK.
3. Gireu el comandament de control per seleccionar la posició. Premeu OK.
4. Gireu el selector de control per ajustar el valor. Premeu OK.
5. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat per sortir del Menú.

Submenú: Configuració

	Paràmetre	Valor
01	Hora del dia	Canviar
02	Brillantor de la pantalla	1 - 5
03	Tons de les tecles	1: xiulet, 2: clic, 3: sense so
04	Volum del brunzidor	1 - 4
05	Temporitzador	Encendre/apagar
06	Llum	Encendre/apagar
07	Escalfament ràpid	Encendre/apagar
08	Recordatori de neteja	Encendre/apagar
09	Mode Demo	Codi d'activació: 2468
10	Versió del programari	Comprovar
11	Restaura tots els paràmetres	Sí / No

7. FUNCIONS ADDICIONALS

7.1 Bloqueig

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

Si s'activa mentre l'aparell està funcionant, el tauler de control es bloqueja per assegurar que la configuració de cocció funciona de forma ininterrompuda.

Si s'activa mentre l'aparell no està funcionant, el tauler de control es mantindrà bloquejat per evitar que s'encengui sense voler.

: mantingueu-lo premut per activar la funció.

Sona un senyal acústic. : parpelleja tres vegades quan el bloqueig està activat.

: mantingueu-lo premut per desactivar la funció.

7.2 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: Llum, Inici retardat.

7.3 Ventilador de refrigeració

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

8. FUNCIONS DEL RELLOTGE

8.1 Descripció de les funcions del temporitzador

Comptador de minuts	Per configurar un temporitzador de compte enrere. Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal. Aquesta funció no té cap efecte en el funcionament de l'aparell i la podeu configurar en qualsevol moment.
Temps de cocció	Per definir la durada de la cocció. Quan el temporitzador acaba de comptar, sona un senyal i la funció de cocció s'apaga automàticament.
Inici retardat	Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.
Temporitzador	Per veure el temps que fa que l'electrodomèstic està en marxa. El màxim és 23 h 59 min. Aquesta funció no té cap efecte en el funcionament de l'aparell i la podeu configurar en qualsevol moment.

8.2 Configuració: Comptador de minuts

1. Premeu .

A la pantalla apareix: 0:00 i .

2. Gireu el comandament de control per definir l'hora Comptador de minuts.
3. Premeu OK. El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

8.3 Posició: Temps de cocció

1. Gireu els selectors per triar la funció de cocció i definir la temperatura.
2. Premeu fins que la pantalla indiqui: 0:00 i .
3. Gireu el comandament de control per definir l'hora Temps de cocció.
4. Premeu OK. El temporitzador comença el compte enrere immediatament.
5. Quan acabi el temps, premeu OK i gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat (OFF).

8.4 Posició: Inici retardat

1. Gireu els selectors per triar la funció de cocció i definir la temperatura.
2. Premeu fins que la pantalla indiqui: i START .
3. Gireu el comandament de control per definir el temps d'inici.
4. Premeu OK.

A la pantalla apareix: **--:--** STOP .

5. Gireu el comandament de control per definir el temps de finalització.
6. Premeu OK.

El temporitzador començarà el compte enrere a partir de l'hora d'inici definida.

7. Quan acabi el temps, premeu OK i gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat (OFF).

8.5 Posició: Temporitzador

1. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a per obrir el Menú.
2. Gireu el comandament de control per triar / Temporitzador. Consulteu el capítol "Ús diari", Menú: Configuració.
3. Premeu OK.
4. Gireu el comandament de control per activar o desactivar el temps de funcionament.
5. Premeu OK.

8.6 Posició: Hora del dia

1. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició per accedir al Menú.
2. Gireu el comandament de control per triar / Hora del dia. Consulteu la secció "Menú" del capítol "Ús diari". Configuració.
3. Gireu el comandament de control per definir l'hora.
4. Premeu OK.

9. ÚS D’ACCESSORIS

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

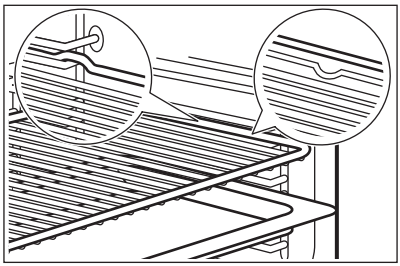
9.1 Inserció d’accessoris

ⓘ

Segons de quin model es tracti, les característiques dels accessoris poden variar. Per a més informació sobre els accessoris, vegeu el capítol “Descripció del producte”.

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.

Inseriu l’accessori (graella / safata) entre les barres guia de suport del prestatge. Assegureu-vos que el prestatge toqui la part posterior de l’interior del forn amb les potes mirant cap avall.



Si la safata té pendent, poseu-la que quedi mirant cap a la part posterior de l’interior del forn.

Si hi ha alguna inscripció a l’accessori, assegureu-vos que quedi davant vostre.

Si utilitzeu una safata amb forats, poseu la safata / paella a sota per recollir els degoteigs.

10. CONSELLS I TRUCS

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".

Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d’aliment
	Funció d’escalfament
°C	Temperatura
	Accessori
	Nivell
	Temps de cocció (min)

10.2 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 Cocció amb ventilació

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

		°C		
Rotlles dolços, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	20 - 30
Panets, 9 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	graella metàl·lica	220	2	10 - 15
Braç de gitano	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	25 - 35
Brownie	safata d'enfornar o safata profunda	175	3	25 - 30
Suflé, 6 peces	olles de ceràmica damunt una graella metàl·lica	200	3	25 - 30
Base de flam esponjosa	motlle de flam damunt graella metàl·lica	180	2	15 - 25
Pastís Victòria	plat d'enfornar damunt de graella metàl·lica	170	2	40 - 50
Peix escumat, 0,3 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	20 - 25
Peix sencer, 0,2 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	25 - 35
Filet de peix, 0,3 kg	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	180	3	25 - 30
Carn escumada, 0,25 kg	safata d'enfornar o safata profunda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	safata d'enfornar o safata profunda	200	3	25 - 30
Galetes, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Pasta salada, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	25 - 30
Galetes de pasta trencada, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	150	2	25 - 35
Pastissets, 8 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	20 - 30

		°C		
Verdures, escaldades, 0,4 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 45
Truita vegetariana	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	200	3	25 - 30
Verdures mediterrànies, 0,7 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	4	25 - 30

10.4 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb IEC 60350-1.

				°C	
Pastissos petits, 20 per safata	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	170	20 - 35
Pastissos petits, 20 per safata	Aire calent	Safata de pastisseria	3	150 - 160	20 - 35
Pastissos petits, 20 per safata	Aire calent	Safata de pastisseria	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	180	70 - 90
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	70 - 90
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm **1)**	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	170	40 - 50
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm **1)**	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	40 - 50
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm **1)**	Aire calent	Graella metàl·lica	2 i 4	160	40 - 60
Short bread (galetes escoceses)	Aire calent	Safata de pastisseria	3	140 - 150	20 - 40
Short bread (galetes escoceses)	Aire calent	Safata de pastisseria	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Short bread (galetes escoceses)	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	140 - 150	25 - 45
Torrades **1)**	Grill	Graella metàl·lica	4	màx.	1 - 5

1) Preescalfeu l'electrodomèstic durant 10 minuts.

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.
- La humitat es pot condensar dins del forn o als panells de vidre de la porta. Per disminuir la condensació, poseu en marxa l'aparell durant 10 minuts abans de la cocció. No 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.

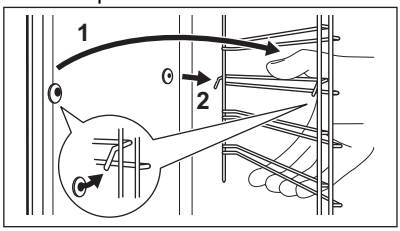
Accessoris

- 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.

11.3 Neteja pirolítica

> ⚠ **AVÍS!**
> Hi ha risc de cremades.

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

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.
3. Netegeu l'interior del forn i el vidre de la porta per dins amb aigua tèbia, un drap i un detergent suaus.
4. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició ☰ per accedir al Menú.
5. Gireu el comandament de control per triar 🧹 i premeu OK.

Programa de neteja	Durada
C1: Neteja suau	1 h
C2: Neteja normal	1 h 30 min
C3: Neteja a fons	2 h 30 min

6. Gireu el comandament de control per triar el programa de neteja i premeu OK.
7. Premeu OK per iniciar la neteja.

Quan s'inicia la neteja, la porta de l'electrodomèstic es bloqueja i el llum s'apaga. La pantalla indica 🔒 fins que la porta es desbloqueja.

8. Després de la neteja, gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF).
9. Espereu fins que l'electrodomèstic s'hagi refredat i la porta es desbloquegi. Netegeu l'interior del forn amb aigua i un drap suau.

11.4 Recordatori de neteja

Quan 🧹 apareix de forma intermitent a la pantalla després d'una sessió de cocció,

l'aparell avisa que cal fer una neteja pirolítica. Podeu apagar l'avisador al submenú: Configuració. Vegeu al capítol "Ús diari", l'apartat Modificació de: Configuració.

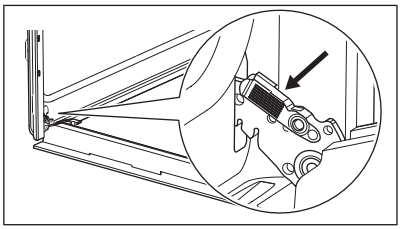
11.5 Extracció i instal·lació de la porta

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

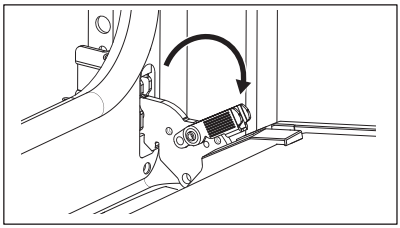
⚠ PRECAUCIÓ!

No feu servir l'aparell sense els panells de vidre.

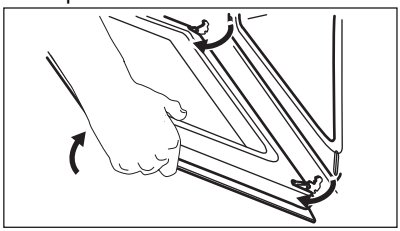
1. Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.



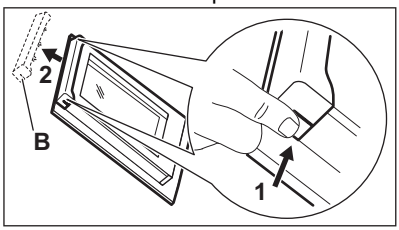
2. Aixequeu i estireu les baldes fins que facin clic.



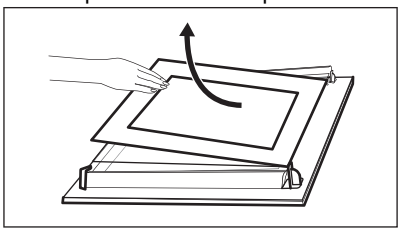
3. Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequeu i tireu per retirar la porta del suport.



4. Col·loqueu la porta sobre un drap suau sobre una superfície estable.
5. 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.



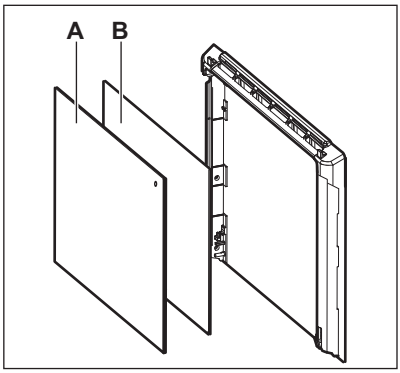
6. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.
7. Subjecteu els panells de vidre de la porta pel marge superior i estireu-los amb cura un a un. Comenceu des del panell superior. Assegureu-vos que el vidre surt completament dels suports.



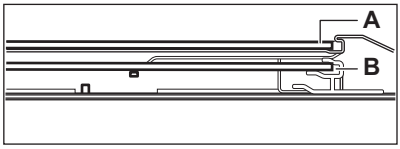
8. Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.
9. Quan acabi el procés de neteja, col·loqueu els plafons de vidre i la porta del forn.

Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes. Assegureu-vos de tornar a col·locar els plafons de vidre (**A** i **B**) en l'ordre correcte. Comproveu el símbol/serigrafia al plafó de vidre. Cada plafó és diferent per facilitar el procés de muntatge i desmuntatge.

Si està ben instal·lat, el revestiment de la porta fa un clic.



Assegureu-vos d'instal·lar correctament el plafó de vidre central al punts de fixació.



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.

⚠ **PRECAUCIÓ!**

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

Llum posterior

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.

12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

⚠ **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

12.1 Què fer si…

Problema	Comproveu que…
L'aparell no es pot engegar o no funciona.	L'aparell està connectat correctament al subministrament elèctric.
L'aparell no s'escalfa.	La desconnexió automàtica està desactivada.
L'aparell no s'escalfa.	La porta de l'aparell està tancada.
L'aparell no s'escalfa.	El fusible no està fos.
L'aparell no s'escalfa.	Bloqueig està desactivat.
El llum s'apaga.	Cocció amb ventilació: està activat.

Problema	Comproveu que…
El llum no funciona.	El llum s'ha fos.
Err C3	La porta de l'aparell està tancada o el tancament de la porta està trencat.
Err F102	La porta de l'aparell està tancada.
Err F102	El bloqueig de la porta està trencat.
La pantalla mostra 00:00	Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia.

ⓘ

Si la pantalla mostra un codi d'error que no es troba a la taula, apagueu i enceneu els fusibles de casa vostra per reiniciar l'electrodomèstic. Si es torna a mostrar el codi d'error, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.

12.2 Dades per a la reparació

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

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa 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	BPB331161M 949498183
Escala d'eficiència energètica	81.2
Classe d'eficiència energètica	A+
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.93 kWh/cicle
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.69 kWh/cicle
Nombre de cavitats	1
Font de calor	Electricitat
Volum	72 l
Tipus de forn	Forn integrat
Massa	30.9 kg

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

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
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	20 min

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 indica l'escalfor o temperatura residual.

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.

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

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

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

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA....24
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA....26
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO....29
4. PAINEL DE COMMANDOS....30
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO....31
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA....31
7. FUNÇÕES ADICIONAIS....36
8. FUNÇÕES DO RELÓGIO....37
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS....38
10. SUGESTÕES E DICAS....38
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA....41
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS....43
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA....44
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS....46

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

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

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- 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 elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Potência total (W)	Secção do cabo (mm^2)
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

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

2.3 Utilização

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- 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.

⚠ AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:

- não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
- não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
- não coloque água diretamente no aparelho quente.
- não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.

- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro da porta quando estes estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho, pois a porta é pesada.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Limpeza pirolítica

⚠ AVISO!

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

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

aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.
- As superfícies antiaderentes de tachos, panelas, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.

2.6 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

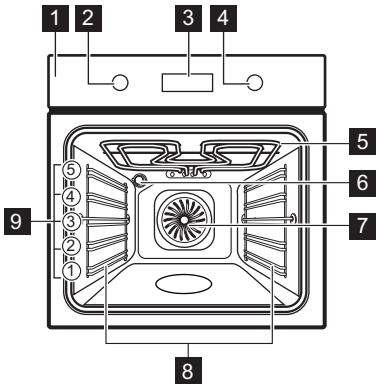
⚠ AVISO!

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 commandos
2 Botão para os tipos de aquecimento
3 Visor
4 Botão de controlo
5 Elemento de aquecimento
6 Lâmpada
7 Ventilador
8 Apoio para prateleira, amovível
9 Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

Acessórios disponíveis dependendo do modelo. Leia o código QR para verificar como utilizar os acessórios fornecidos com o seu aparelho. Pode encomendar acessórios opcionais separadamente. Para obter mais informações, contacte o seu fornecedor local.

4. PAINEL DE COMMANDOS

4.1 Ligar e desligar o aparelho

Para ligar o aparelho:

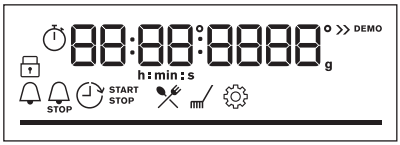
1. Rodar o botão de funções de aquecimento para selecionar uma função.
2. Rode o botão de controlo para ajustar as definições.

Para desligar o aparelho: rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição desligado [0].

4.2 Descrição geral do painel de comandos

	Prima para definir as funções do temporizador.
	Prima sem soltar para selecionar a função: Aquecimento rápido.
	Prima para ligar e desligar a lâmpada do aparelho.
	Prima sem soltar para selecionar a função: Bloqueio.
OK	Prima para confirmar a sua seleção.

4.3 Indicadores do visor



Visor com funções chave.

	O aparelho está bloqueado.
	Submenu: Cozedura assistida.
	Submenu: Limpeza.
	Submenu: Definições
	Aquecimento rápido está ativada.
	Conta-minutos está ativada.
STOP	Tempo para cozinhar está ativada.
	Início programado está ativada.
	Temporizador crescente está ativada.
	Barra de progresso - indica visualmente quando o aparelho atinge a temperatura definida ou quando o tempo de cozedura termina.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Acertar a hora

Depois de fazer a primeira ligação à corrente elétrica, aguarde até o visor apresentar: **"00:00"** ou **"12:00"** (dependendo do modelo).

1. Rode o botão de controlo para definir a hora.
2. Prima OK.

5.2 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. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
5. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.
6. 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

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.

Calor superior/inferior
Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.

Congelados
Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.

Função Pizza
Para cozer pizza e outros pratos que necessitem de mais calor por baixo.

Aquecimento inferior
Para fazer o fundo crocante e alourar. Utilize a posição mais baixa da prateleira.

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

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.

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.

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

6.2 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológicoEU 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. Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
2. Rode o botão de controlo para definir a temperatura.

Aquecimento rápido - prima sem soltar para reduzir o tempo de aquecimento. Esta função está disponível para algumas funções de aquecimento. A ventoinha pode ligar-se automaticamente.

6.4 Introduzir: Menu

Abra o Menu para aceder aos pratos e definições de Cozedura assistida.

1. Rode o botão das funções de aquecimento.

O visor mostra , , .

2. Rode o botão de controlo e selecione o ícone para entrar no submenu. Prima OK.

6.5 Definição: Cozedura assistida

Cozedura assistida O submenu consiste em programas concebidos para pratos dedicados. Os programas começam com uma definição adequada. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

1. Rode o botão das funções de aquecimento.
2. Rode o botão de controlo para selecionar . Prima OK.
3. Rode o botão de comando para selecionar um prato (P1 - P...). Prima OK.
4. Rode o botão de controlo para ajustar o peso. A opção está disponível para pratos selecionados. Prima OK.
5. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Prima OK.
6. Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

Submenu: Cozedura assistida

	Legenda
	Ajuste de peso disponível.
	Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.
	Nível da prateleira. Consulte o capítulo "Descrição do produto".

O visor apresenta **P** e um **número** do prato tque pode verificar na tabela.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P1	**Carne assada, mal passada**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	**2**; **tabuleiro para assar** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P2	**Carne assada, média**		
P3	**Carne assada, bem passada**		
P4	**Bife, médio**	180 - 220 g por peça; 3 cm fatias grossas	**3**; tabuleiro de assar na **prateleira em grelha** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P5	**Carne assada/estufada** (costeleta de primeira, redondo superior, flanco espesso)	1.5 - 2 kg	**2**; assadeira numa **prateleira em grelha** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.
P6	**Carne assada, mal passada** (aquecimento a baixa temperatura)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	**2**; **tabuleiro para assar** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P7	**Carne assada, média** (aquecimento a baixa temperatura)		
P8	**Carne assada, bem passada** (aquecimento a baixa temperatura)		
P9	**Filete de carne de vaca, mal passado** (aquecimento a baixa temp.)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	**2**; **tabuleiro para assar** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P10	**Filete de carne de vaca, médio** (aquecimento a baixa temp.)		
P11	**Filete de carne de vaca, bem passado** (aquecimento a baixa temp.)		
P12	**Vitela assada** (p. ex., pá)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos	**2**; assadeira numa **prateleira em grelha** Adicione líquido. Assado coberto.
P13	**Cachaço ou pá de porco assada**	1.5 - 2 kg	**2**; assadeira numa **prateleira em grelha** Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P14	**Porco assado** (aquecimento a baixa temperatura)	1.5 - 2 kg	**2**; **tabuleiro para assar** Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P15	**Lombo de porco, fresco**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	**2**; assadeira numa **prateleira em grelha**

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P16	**Entrecosto de porco**	2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	**3**; **tabuleiro para grelhar** Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P17	**Perna de borrego com ossos**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura	**2**; assadeira no **tabuleiro para assar** Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P18	**Frango inteiro**	1 - 1.5 kg; fresco	**2**; caçarola no **tabuleiro para assar** Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P19	**Meio frango**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **tabuleiro para assar**
P20	**Peito de frango**	180 - 200 g por peça	**2**; caçarola na **prateleira em grelha** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.
P21	**Pernas de frango, frescas**	-	**3**; **tabuleiro para assar** Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.
P22	**Pato inteiro**	2 - 3 kg	**2**; assadeira numa **prateleira em grelha** Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.
P23	**Ganso, inteiro**	4 - 5 kg	**2**; **tabuleiro para grelhar** Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.
P24	**Rolo de Carne**	1 kg	**2**; **prateleira em grelha**
P25	**Peixe inteiro, grelhado**	0.5 - 1 kg por peixe	**2**; **tabuleiro para assar** Encha o peixe com manteiga, especiarias e ervas.
P26	**Filete de peixe**	-	**3**; caçarola na **prateleira em grelha**
P27	**Cheesecake**	-	**2**; ∅ 28 cm forma de mola na **prateleira em grelha**
P28	**Bolo de maçã**	-	**3**; **tabuleiro para assar**
P29	**Tarte de maçã coberta**	-	**2**; forma circular na **prateleira em grelha**
P30	**Tarte de maçã**	-	**1**; ∅ 22 cm forma circular na **prateleira em grelha**
P31	**Brownies**	2 kg de massa	**3**; **tabuleiro para grelhar**
P32	**Queques**	-	**3**; tabuleiro de queques na **prateleira em grelha**

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P33	**Bolo em forma de pão**	-	**2**; tabuleiro de pão na **prateleira em grelha**
P34	**Batatas assadas**	1 kg	**2**; **tabuleiro para assar** Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
P35	**Fatias**	1 kg	**3**; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal Corte as batatas em pedaços.
P36	**Legumes misturados**	1 - 1.5 kg	**3**; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal Corte os legumes em pedaços.
P37	**Croquetes, congelados**	0.5 kg	**3**; **tabuleiro para assar**
P38	**Batatas congeladas**	0.75 kg	**3**; **tabuleiro para assar**
P39	**Lasanha de carne/ legumes com folhas de massa seca**	1 - 1.5 kg	**2**; caçarola na **prateleira em grelha**
P40	**Batatas gratinadas** (batatas cruas)	1 - 1.5 kg	**1**; caçarola na **prateleira em grelha** Rode o prato após metade do tempo de cozedura.
P41	**Pizza fresca, fina**	-	**2**; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal
P42	**Pizza fresca, grossa**	-	**2**; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal
P43	**Quiche**	-	**2**; forma de assar na **prateleira em grelha**
P44	**Baguete/ Ciabatta/Pão branco**	0.8 kg	**2**; **tabuleiro para assar** revestido com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.
P45	**Grão integral / Centeio / Pão escuro**	1 kg	**2**; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal / tabuleiro de pão na **prateleira em grelha**

6.6 Alterar: Definições

1. Rode o botão das funções de aquecimento.
2. Rode o botão de controlo para selecionar . Prima OK.
3. Rode o botão de controlo para selecionar a definição. Prima OK.
4. Rode o botão de controlo para ajustar o valor. Prima OK.
5. Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para sair de Menu.

Submenu: Definições

	Definição	Valor
01	Hora	Alterar
02	Brilho do visor	1 - 5
03	Sons “teclado”	1 - Bip, 2 - Clique, 3 - Som desligado
04	Volume do alarme	1 - 4

	Definição	Valor
05	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
06	Luz	Ligado/Desligado
07	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
08	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado

	Definição	Valor
09	Modo Demo	Código de ativação: 2468.
10	Versão do software	Verificar
11	Restaurar configurações	Sim / Não

7. FUNÇÕES ADICIONAIS

7.1 Bloquear

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

Quando é ativado enquanto o aparelho está a ser utilizado, bloqueia o painel de comandos, garantindo que as configurações de cozedura atuais continuam ininterruptas.

Quando ativado com o aparelho desligado, mantém o painel de comandos bloqueado, impedindo que o aparelho seja ligado acidentalmente.

- mantenha premido para ligar a função.

É emitido um sinal sonoro. - pisca 3 vezes quando o bloqueio está ativo.

- mantenha premido para desligar a função.

7.2 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, Início programado.

7.3 Ventoinha de arrefecimento

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

8. FUNÇÕES DO RELÓGIO

8.1 Descrição das funções do temporizador

Conta-minutos	Para definir um temporizador de contagem decrescente. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho e pode ser selecionada a qualquer momento.
Tempo para cozinhar	Para definir a duração da cozedura. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se automaticamente.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Temporizador crescente	Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho e pode ser selecionada a qualquer momento.

8.2 Definição: Conta-minutos

1. Prima .

O visor exibe: 0:00 e .

2. Rodar o botão de controlo para definir a Conta-minutos.
3. Prima OK. O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

8.3 Definição: Tempo para cozinhar

STOP

1. Rode os botões para selecionar o tipo de aquecimento e para definir a temperatura.
2. Prima até o visor apresentar: 0:00 e STOP.
3. Rodar o botão de controlo para definir a Tempo para cozinhar.
4. Prima OK. O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.
5. Quando o tempo terminar, prima OK e rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado.

8.4 Definição: Início programado

1. Rode os botões para selecionar o tipo de aquecimento e para definir a temperatura.
2. Prima até o visor apresentar: e START.
3. Rode o botão de controlo para definir a hora de início.
4. Prima OK.

O visor exibe: **--:--** STOP .

5. Rode o botão de controlo para definir a hora de fim.
6. Prima OK.

O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

7. Quando o tempo terminar, prima OK e rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado.

8.5 Definição: Temporizador crescente

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para para entrar em Menu.
2. Rode o botão de controlo para selecionar / Temporizador crescente. Consulte o capítulo “Utilização diária”, Menu: Definições.
3. Prima OK.
4. Rode o botão de controlo para ligar e desligar o Temporizador.
5. Prima OK.

8.6 Definição: Hora

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para para entrar em Menu.
2. Rode o botão de controlo para selecionar / Hora. Consulte o capítulo “Utilização diária”, Menu: Definições.
3. Rode o botão de controlo para definir o relógio.
4. Prima OK.

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

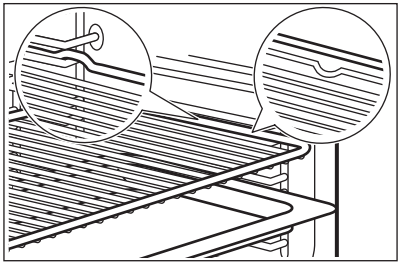
9.1 Inserir acessórios

ⓘ

Dependendo do modelo, as características dos acessórios podem variar. Para obter mais informações sobre os acessórios, consulte o capítulo "Descrição do produto".

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.

Insira o acessório (prateleira em grelha/ tabuleiro) entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno e os pés apontam para baixo.



Se o tabuleiro tiver uma inclinação, posicione-o na direção da parte posterior do interior do forno.

Se existir uma inscrição no acessório, certifique-se de que está virada para si.

Se estiver a utilizar um tabuleiro com orifícios, coloque o tabuleiro/recipiente por baixo para recolher líquidos gotejantes.

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".

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		
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	ramekins cerâmicos na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base flan massa lev.	forma com base para flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	tabuleiro de assar na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	20 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de pizza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	150	2	25 - 35

		°C		
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de pizza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	4	25 - 30

10.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

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

1) Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.

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

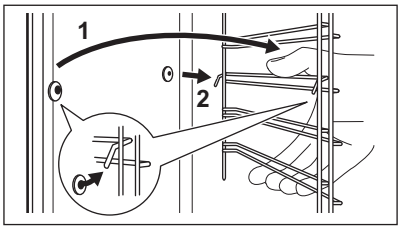
Acessórios

- 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.

11.3 Limpeza pirolítica

⚠ AVISO!

Existe o risco de queimaduras.

⚠ CUIDADO!

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

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.
3. Limpe o interior do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
4. Rode o botão dos tipos de aquecimento para ☰ para entrar em Menu.
5. Rode o botão de controlo para selecionar ✓ e prima OK.

Programa de limpeza	Duração
C1 - Limpeza ligeira	1 h
C2 - Limpeza normal	1 h 30 min
C3 - Limpeza completa	2 h 30 min

6. Rode o botão de controlo para selecionar o programa de limpeza e prima OK.
7. Prima OK para iniciar a limpeza.

Quando a limpeza iniciar, a porta do aparelho é bloqueada e a lâmpada fica apagada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta .

8. Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.
9. Aguarde até que o aparelho esteja frio e a porta se destranque. Limpe o interior do forno com um pano macio e água.

11.4 Aviso de limpeza

Quando piscar no visor após a sessão de cozedura, o aparelho lembra-o de o limpar com limpeza pirolítica. Pode desligar o lembrete no submenu: Definições. Consulte o capítulo “Utilização diária”, Alterar: Definições.

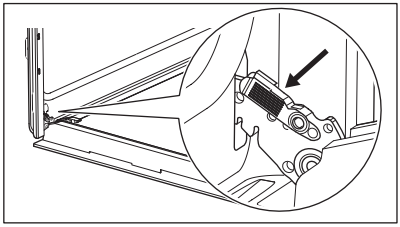
11.5 Remover e instalar a porta

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

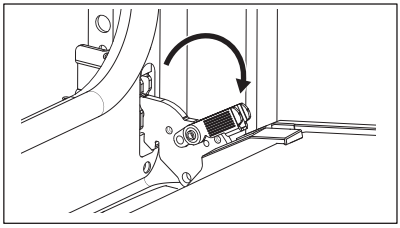
⚠ CUIDADO!

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

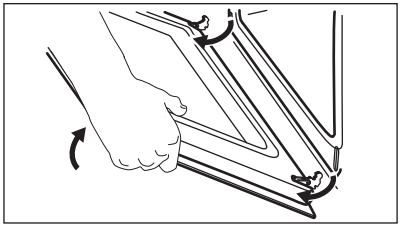
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



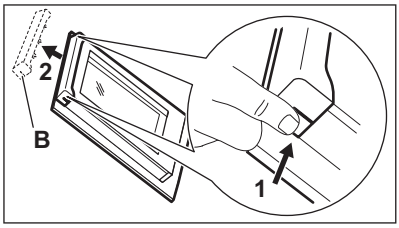
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



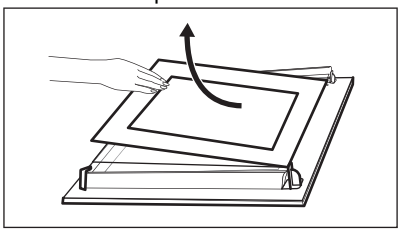
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



4. Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.
5. Segure no friso da porta **B** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



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

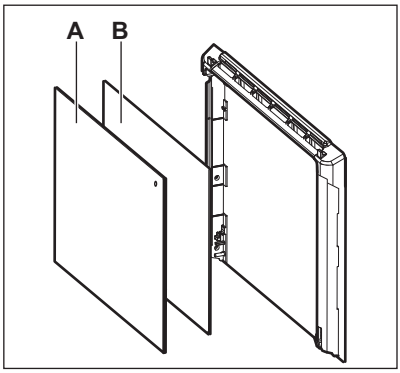


8. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
9. Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

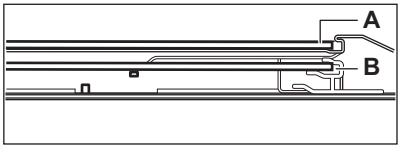
Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.

Certifique-se de que instala os painéis de vidro (**A** e **B**) na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão na parte lateral do painel de vidro. Cada um dos painéis de vidro tem um aspeto diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.



Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos alojamentos.



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.

> ⚠ **CUIDADO!**
>
> Segure sempre a lâmpada de halogénio com um pano, para evitar que resíduos de gordura queimem sobre a lâmpada.

Lâmpada posterior

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.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

12.1 O que fazer se…

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

Problema	Certifique-se de que…
O aparelho não aquece.	Bloquear está desativada.
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
Err C3	A porta do aparelho está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do aparelho está fechada.
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
O visor mostra 00:00.	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

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

12.2 Dados de assistência técnica

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

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. 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	BPB331161M 949498183
Índice de Eficiência Energética	81.2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade

Volume	72 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	30.9 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
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

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 ou temperatura.

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.

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 asistencia y reparación:
www.aeg.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....47
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....49
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....53
4. PANEL DE CONTROL....53
5. ANTES DEL PRIMER USO....54
6. USO DIARIO....54
7. FUNCIONES ADICIONALES....59
8. FUNCIONES DE RELOJ....60
9. USO DE ACCESORIOS....61
10. CONSEJOS....61
11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO....63
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....66
13. EFICIENCIA ENERGÉTICA....67
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES....68

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados

del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- 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.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm^2)
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

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

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

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

2.4 Limpieza y mantenimiento

⚠ 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, pesa mucho.
- 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 Pirolítica

⚠ ADVERTENCIA!

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

- Antes de realizar la limpieza pirolítica 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 pirolítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
  - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza pirolítica.
  - 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 pirolítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos 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 pirolítica 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 tecnica

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

2.8 Eliminación

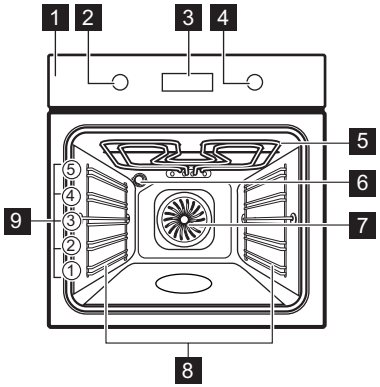
⚠ ADVERTENCIA!

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 Mando de las funciones de cocción
3 Pantalla
4 Mando de control
5 Resistencia
6 Bombilla
7 Ventilador
8 Soporte de parrilla extraíble
9 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

4. PANEL DE CONTROL

4.1 Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato.

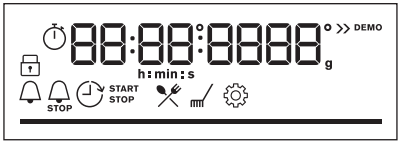
1. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
2. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

Para apagar el aparato: gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición 0.

4.2 Vista general del panel de control

	Pulse para ajustar las funciones del temporizador.
	Mantenga pulsado para ajustar la función: Calentamiento rápido.
	Pulse para encender y apagar la luz del aparato.
	Mantenga pulsado para ajustar la función: Bloqueo.
OK	Pulse para confirmar la selección.

4.3 Indicadores de pantalla



Pantalla con funciones principales.

	El aparato está bloqueado.
	Submenú: Cocción asistida.
	Submenú: Limpieza.

	Submenú: Ajustes
	Calentamiento rápido está activado.
	Avisador está activado.
STOP	Tiempo de cocción está activado.
	Inicio retardado está activado.
	Tiempo de funcionamiento está activado.
	Barra de progreso: indica visualmente cuándo el aparato alcanza la temperatura ajustada o cuándo acaba la cocción.

5. ANTES DEL PRIMER USO

⚠ ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: **"00:00"** o **"12:00"** (dependiendo del modelo).

1. Gire el mando de control para ajustar la hora.
2. Pulse OK.

5.2 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. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
5. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
6. 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

	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.
	Cocción convencional Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
	Congelados Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.
	Función Pizza Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.
	Calor inferior Para dorar y conseguir bases más crujientes. Use el nivel más bajo.

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

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

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

Calentamiento rápido - manténgalo pulsado para acortar el tiempo de calentamiento. Está disponible para algunas funciones de cocción. El ventilador puede ponerse en marcha automáticamente.

6.4 Acceso: Menú

Abra el menú para acceder a platos de cocción asistida y ajustes.

1. Gire el mando para las funciones de cocción.

La pantalla muestra , , .

2. Gire el mando de control y seleccione el icono para acceder al submenú. Pulse OK.

6.5 Ajuste: Cocción asistida

Cocción asistida el submenú consta de programas pensados para platos concretos. Los programas comienzan por el ajuste adecuado. Puede ajustar el tiempo y la temperatura durante la cocción.

1. Gire el mando para las funciones de cocción.
2. Gire el mando de control para seleccionar y pulse OK.
3. Gira el mando de control para seleccionar un plato (P1 - P...). Pulse OK.
4. Gire el mando de control para ajustar el peso. La opción está disponible para determinados platos. Pulse OK.
5. Colócalos dentro del aparato. Pulse OK.
6. Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

Submenú: Cocción asistida

	Leyenda
	Posibilidad de ajustar el peso.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.

Leyenda	
⊟	Nivel del estante. Consulte el capítulo "Descripción del producto".

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P1	**Rosbif, poco hecho**	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	⊟ **2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P2	**Rosbif, al punto**		
P3	**Rosbif, muy hecho**		
P4	**Bistec, en su punto**	180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	⟅⟅ ⊟ **3**; fuente de asado en **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P5	**Asado de ternera/ estofado** (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2 kg	⊓ ⊟ **2**; fuente de asado en **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
P6	**Rosbif, poco hecho** (cocción lenta)	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	⊟ **2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P7	**Rosbif, al punto** (cocción lenta)		
P8	**Rosbif, muy hecho** (cocción lenta)		
P9	**Filete de ternera, poco hecho** (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm	⊟ **2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P10	**Filete de ternera, en su punto** (cocción lenta)		
P11	**Filete de ternera, hecho** (cocción lenta)		
P12	**Asado de ternera** (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	⊓ ⊟ **2** fuente de asado encendida **parrilla** Añada líquido. Asado cubierto.
P13	**Cerdo asado en el cuello o en el hombro**	1.5 - 2 kg	⊓ ⊟ **2**; fuente de asado en **parrilla** Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P14	**Cerdo desmigado** (cocción lenta)	1.5 - 2 kg	⊟ **2**; **bandeja** Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
P15	**Lomo de cerdo, fresco**	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	⊟ **2**; fuente de asado en **parrilla**

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P16	**Costillas de cerdo**	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	**3 bandeja honda** Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P17	**Pierna de cordero con hueso**	1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm	**2**; fuente de asado en la **bandeja** Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P18	**Pollo entero**	1 - 1.5 kg; fresco	**2**; estofado en **bandeja** Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
P19	**Medio pollo**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **bandeja**
P20	**Pechuga de pollo**	180 - 200 g por trozo	**2** cazuela sobre **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
P21	**Muslos de pollo, frescos**	-	**3**; **bandeja** Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
P22	**Pato entero**	2 - 3 kg	**2** fuente de asado encendida **parrilla** Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
P23	**Ganso entero**	4 - 5 kg	**2**; **bandeja honda** Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
P24	**Pastel de carne**	1 kg	**2**; **parrilla**
P25	**Pescado entero, al grill**	0.5 - 1 kg por pescado	**2**; **bandeja** Sazone el pescado con mantequilla, especias y hierbas aromáticas.
P26	**Filete de pescado**	-	**3** cazuela sobre **parrilla**
P27	**Tarta de queso**	-	**2**; ∅ 28 cm molde desmontable en la **bandeja de rejilla**
P28	**Tarta de manzana**	-	**3**; **bandeja**
P29	**Tarta de manzana**	-	**2**; forma de pastel en la **parrilla**
P30	**Pastel de manzana**	-	**1**; ∅ 22 cm molde con forma de tarta en la **bandeja de rejilla**
P31	**Brownies**	2 kg de masa	**3 bandeja honda**
P32	**Magdalenas**	-	**3** bandeja para magdalenas encendida **parrilla**

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P33	**Pastel de hogaza**	-	**2**; molde de pan en la **parrilla**
P34	**Patatas al horno**	1 kg	**2**; **bandeja** Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
P35	**Porciones**	1 kg	**3**; **bandeja** forrada con papel de hornear Corte las patatas en trozos.
P36	**Verduras al grill**	1 - 1.5 kg	**3**; **bandeja** forrada con papel de hornear Corte las verduras en trozos.
P37	**Croquetas, congeladas**	0.5 kg	**3**; **bandeja**
P38	**Pomos congelados**	0.75 kg	**3**; **bandeja**
P39	**Lasaña de carne/ verdura con láminas de pasta seca**	1 - 1.5 kg	**2**; cazuela sobre **parrilla**
P40	**Patatas gratinadas** (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	**1**; cazuela sobre **parrilla** Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
P41	**Pizza fresca y fina**	-	**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear
P42	**Pizza fresca, gruesa**	-	**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear
P43	**Quiche**	-	**2**; molde de hornear en la **parrilla**
P44	**Baguette / chapata / pan blanco**	0.8 kg	**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
P45	**Pan integral / centeno / pan oscuro**	1 kg	**2**; **bandeja para hornear** forrada con papel de hornear/ molde para pan en la **bandeja de rejilla**

6.6 Cambio: Ajustes

1. Gire el mando para las funciones de cocción.
2. Gire el mando de control para seleccionar y pulse OK.
3. Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
4. Gire el mando de control para ajustar el valor. Pulse OK.
5. Gire el mando de funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir del Menú.

Submenú: Ajustes

	Ajuste	Valor
01	Hora	Cambiar
02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido desactivado
04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado

	Ajuste	Valor
06	Luz	Encendido/Apagado
07	Calentamiento rápido	Encendido/Apagado
08	Aviso de limpieza	Encendido/Apagado

	Ajuste	Valor
09	Modo demostración	Código de activación. 2468
10	Versión del software	Comprobar
11	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Bloqueo

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

Si se activa estando el aparato en funcionamiento, bloquea el panel de control, asegurando de esta forma que los ajustes de cocción actuales se mantengan sin interrupciones.

Si se activa estando el aparato apagado, mantiene bloqueado el panel de control, evitando que el aparato se ponga en marcha accidentalmente.

- mantenga pulsado para activar la función.

Suena una señal. : parpadea 3 veces cuando el bloqueo está activado.

: mantener pulsado para desactivar la función.

7.2 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, Inicio retardado.

7.3 Ventilador de refrigeración

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

8. FUNCIONES DE RELOJ

8.1 Descripción de las funciones del temporizador

Avisador	Para ajustar un temporizador de cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato y puede ajustarse en cualquier momento.
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. Cuando el temporizador acaba el conteo, suena la señal y la función de cocción se detiene automáticamente.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato y puede ajustarse en cualquier momento.

8.2 Ajuste: Avisador

1. Pulse .

La pantalla muestra: 0:00 y .

2. Gire el mando de control para ajustar el Avisador.
3. Pulse OK. El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

8.3 Ajuste: Tiempo de cocción

1. Gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse hasta que la pantalla muestre: 0:00 y STOP.
3. Gire el mando de control para ajustar el Tiempo de cocción.
4. Pulse OK. El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.
5. Cuando se acaba el tiempo, pulse OK y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

8.4 Ajuste: Inicio retardado

1. Gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse hasta que la pantalla muestre: y START .
3. Gire el mando para ajustar la hora de inicio.
4. Pulse OK.

La pantalla muestra: **--:--** STOP .

5. Gire el mando de control para ajustar la hora de fin.
6. Pulse OK.

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

7. Cuando se acaba el tiempo, pulse OK y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

8.5 Ajuste: Tiempo de funcionamiento

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta para entrar en Menú.
2. Gire el mando de control para seleccionar / Tiempo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Uso diario", Menú: Ajustes.
3. Pulse OK.
4. Gire el mando de control para activar y desactivar el tiempo de funcionamiento.
5. Pulse OK.

8.6 Ajuste: Hora

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta para entrar en Menú.
2. Gire el mando de control para seleccionar / Hora. Consulte el capítulo "Uso diario", Menú: Ajustes.
3. Gire el mando de control para ajustar el reloj.
4. Pulse OK.

9. USO DE ACCESORIOS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de accesorios

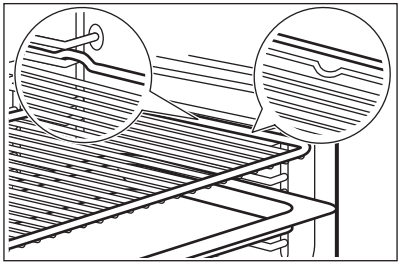
ⓘ

Dependiendo del modelo, las características de los accesorios pueden variar. Para obtener más información sobre los accesorios, consulte el capítulo "Descripción del producto".

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.

Inserte el accesorio (parrilla/bandeja) entre las barras guía del soporte del estante.

Asegúrese de que el estante toque la parte posterior del interior del horno y que las patas apunten hacia abajo .



Si la bandeja tiene pendiente, colóquela en la parte posterior del interior del horno.

Si hay una inscripción en el accesorio, asegúrese de que esté orientado hacia usted.

Si está utilizando una bandeja con orificios, coloque la bandeja debajo para recoger los líquidos que gotean.

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

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".

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
°C	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		
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30

		°C		
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

10.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

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

1) Precaliente el aparato 10 minutos.

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ 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.

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

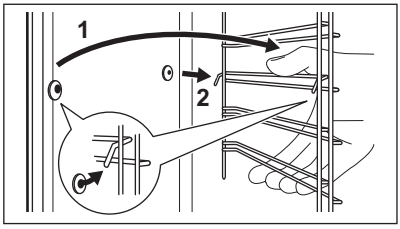
Accesorios

- 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.

11.3 Limpieza pirolítica

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN!

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

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.
3. Limpie el interior del horno y el vidrio de la puerta por dentro con agua templada, un paño suave y detergente suave.
4. Gira el mando de las funciones de cocción hasta para entrar en Menú.
5. Gire el mando de control para seleccionar y pulse OK.

Programa de limpieza	Duración
C1 - Limpieza ligera	1 h
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min
C3 - Limpieza a fondo	2 h 30 min

6. Gire el mando de control para seleccionar el programa de limpieza y pulse OK.
7. Pulse OK para iniciar la limpieza.

Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del aparato y se apaga la bombilla. La pantalla indicará hasta que la puerta se abra.

8. Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.
9. Espere a que el aparato se enfríe y la puerta se desbloquee. Limpie el interior del horno con agua y un paño suave.

11.4 Aviso de limpieza

Cuando parpadea en la pantalla tras concluir la cocción, el aparato le recuerda que lo limpie mediante la limpieza pirolítica. Puede desactivar el aviso en el submenú: Ajustes. Consulte el capítulo “Uso diario”, Cambiar: Ajustes.

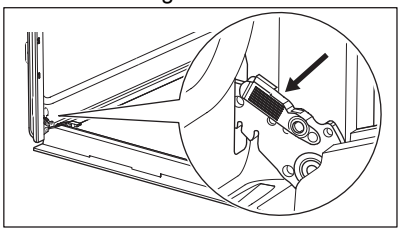
11.5 Extracción e instalación de la puerta

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

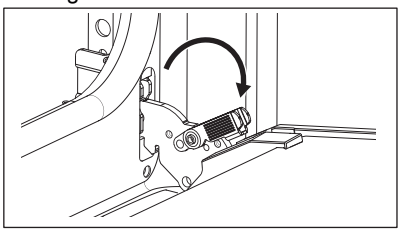
⚠ PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

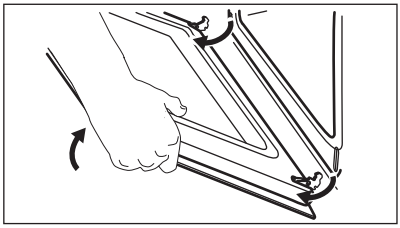
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



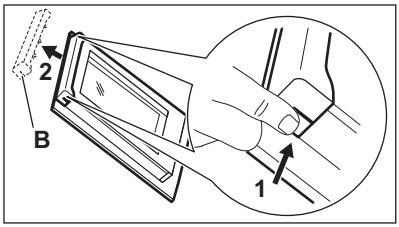
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



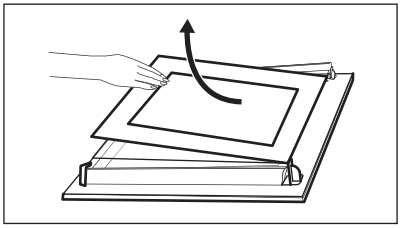
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
5. Sujete el marco de la puerta **B** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.

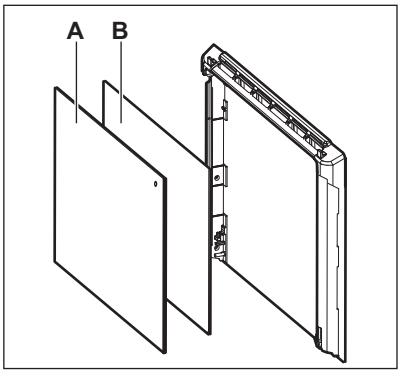


8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpies los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

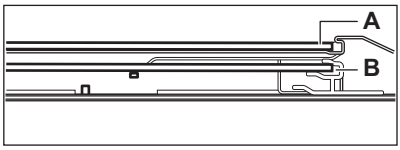
Si la puerta está instalada correctamente, oirás un clic al cerrar los pestillos.

Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio (**A** y **B**) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. Cada uno de los paneles de vidrio tiene un aspecto diferente para facilitar su desmontaje y el montaje.

Si se instalan correctamente, se oye un clic en el ribete de la puerta.



Asegúrese de fijar correctamente el panel de vidrio central en los puntos de sujeción.



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.

⚠ PRECAUCIÓN!

Sujete siempre la bombilla halógena con un paño para evitar que la grasa queme.

Bombilla trasera

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

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

Problema	Comprueba si...
No puedes encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	La puerta del aparato está cerrada.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El Bloqueo está desactivado.
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador: está activado.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
Err C3	La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
Err F102	La puerta del aparato está cerrada.
Err F102	El cierre de la puerta no está roto.
La pantalla muestra 00:00.	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

ⓘ

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el disyuntor eléctrico de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

12.2 Datos de servicio

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

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del 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. EFICIENCIA 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	BPB331161M 949498183
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	30.9 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
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

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 la temperatura o el calor residual.

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.

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.

aeg.com

701130668-B-042025

