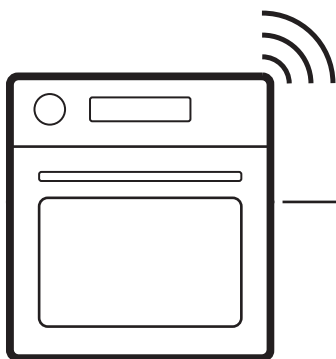


AEG



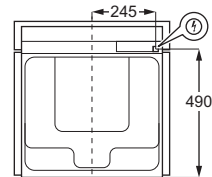
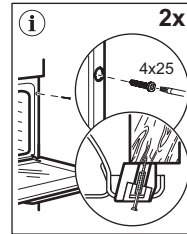
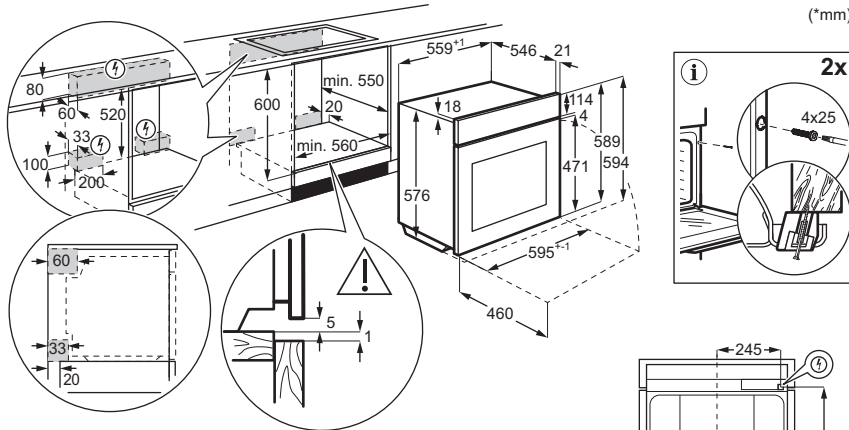
aeg.com/register



BS9977T
NBP9S881DT
PO9000SCT
TP9SB881DT

INSTAL·LACIÓ / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN

(*mm)



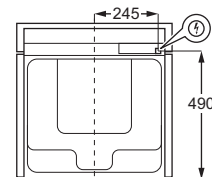
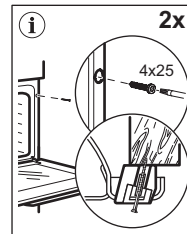
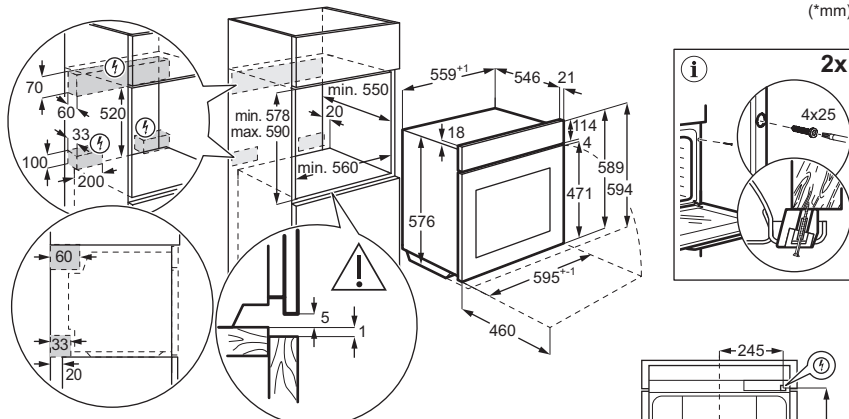
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven with Hob - Built Under installation



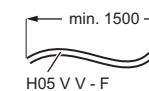
(*mm)



YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



CATALÀ

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	3
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	7
4. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	7
5. ÚS DIARI.....	8

6. CONSELLS I TRUCS.....	11
7. CURA I NETEJA.....	13
8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	14
9. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	16
10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	17

Subjecte a canvis sense preavís.

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i de fer servir l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap lesió o dany provocat per una instal·lació o ús incorrectes. Guardeu les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats

greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal tenir cura que els infants no juguin amb l'aparell ni amb els dispositius mòbils amb l'aplicació.
- Mantingueu tots els envasos lluny de l'abast dels nens i elimineu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingueu els nens i les mascotes allunyats durant l'ús i la refrigeració.
- Activeu el dispositiu de seguretat infantil, si està disponible.
- Els infants no han de netejar ni mantenir l'electrodomèstic 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 fer servir en oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan l'ús no superi els nivells (mitjans) de l'ús domèstic.
- 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 fet malbé, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'ha de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Utilitzeu únicament el sensor d'aliments (sensor de temperatura interna) recomanat per a l'aparell.
- No instal·leu l'aparell darrere d'una porta decorativa per evitar el sobreescalfament.
- Per retirar els suports de la graella, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la graella 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 raspadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.

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'emalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu les instruccions sobre la instal·lació al nostre lloc web.
- Aneu amb compte a l'hora de moure l'electrodomèstic, ja que pesa molt. Feu servir guants de seguretat i calçat tancat.
- 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'electrodomèstic, assegureu-vos que estigui a nivell i que la porta s'obri sense cap limitació.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refrigerament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques són compatibles amb les especificacions elèctriques de la xarxa elèctrica.
- L'aparell ha d'estar connectat a la presa de terra. Utilitzeu sempre un endoll a prova de cops instal·lat correctament.
- No utilitzeu adaptadors de connexió múltiple ni allargadors.
- Eviteu danyar l'endoll i el cable de xarxa. Si cal fer una substitució, l'ha de fer 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.

- La protecció contra descàrregues de les parts actives i aïllades s'ha de fixar de manera segura i no ha de ser extraïble sense eines.
- Connecteu l'endoll de xarxa a la presa de corrent només al final de la instal·lació. Assegureu-vos que es pot accedir a l'endoll de xarxa després de la instal·lació.
- Si la presa de corrent no està ben fixada, no hi connecteu l'endoll de l'aparell.
- No desconnecteu l'electrodomèstic estirant el cable d'alimentació. Desconnecteu-lo sempre traient l'endoll.
- Feu servir només dispositius d'aïllament: tallacircuits amb protecció, fusibles (fusibles tipus caragol extrets del portafusibles), interruptors i contactors diferencials.
- La instal·lació elèctrica ha de disposar d'un dispositiu d'aïllament que desconnecti l'aparell de la xarxa en tots els pols, amb una amplada d'obertura de contacte d'almenys 3 mm.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

2.3 Ús

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Netegeu l'electrodomèstic després de cada ús.
- Aneu amb compte quan obriu la porta de l'aparell durant el funcionament, ja que pot sortir aire calent i barreges inflamables d'ingredients alcohòlics.
- 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.
- Mantingueu les espurnes i les flames obertes allunyades de l'aparell quan la porta estigui oberta.
- Feu servir només vidre i pots homologats per a la conservació.

- No poseu productes inflamables a prop de l'aparell.
- No compartiu la vostra contrasenya wifi.

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
 - No poseu estris de forn ni objectes directament a la part inferior de la cavitat.
 - No poseu paper d'alumini directament sobre el fons de la cavitat.
 - No introduïu aigua directament a l'aparell calent.
 - No deixeu plats ni aliments humits a l'aparell després de cuinar.
 - aneu amb compte quan traieu o instal·leu accessoris.
- La decoloració de l'esmalt o de l'acer inoxidable no afecta el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per a pastissos humits, ja que els suc de fruita poden deixar taques permanents.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat darrere d'un panell de moble, no en tanqueu el panell durant l'ús ni fins que l'aparell s'hagi refredat completament per evitar danys per la calor i la humitat.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: Aquests llums estan pensats per a suportar condicions físiques extremes en els electrodomèstics, com ara de temperatura, vibracions, humitat, o per a indicar informació sobre 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.
- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

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

- Apagueu i desendolieu l'aparell abans del manteniment.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui fred per evitar que es trenqui el vidre. Si els panells de vidre de la porta estan danyats, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat per a la seva substitució.
- Netegeu i assequeu l'aparell, la seva cavitat i els accessoris després de cada ús per evitar la condensació de vapor, la corrosió i el deteriorament de la superfície.
- Comproveu el producte regularment per detectar signes de deteriorament que el puguin fer no apte per al contacte amb aliments, com ara esquerdes, bombolles, delaminació, contracció, adherència, corrosió o altres canvis visibles en la textura o l'aparença. Seguiu les instruccions de neteja i cura per prevenir-ne el deteriorament.
- Feu servir un drap de microfibra, aigua tèbia i detergents neutres per netejar l'aparell i els accessoris. No feu servir productes abrasius, coixinets, dissolvents, objectes amb vores afilades o metàl·lics.
- Seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs quan feu servir un esprai per a forns.

Coccio al vapor

- El vapor alliberat pot causar cremades:
 - Teniu cura quan obriu la porta de l'aparell si la funció està activada. Podria sortir-ne vapor.
 - Obriu la porta de l'aparell amb cura després de la coccio al vapor.

2.5 Eliminació

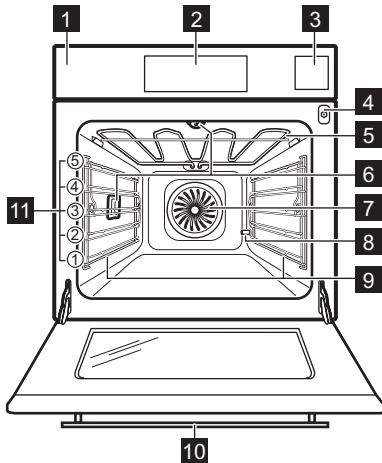
AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i, a continuació, tal·leu i descarteu el cable elèctric.

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Pantalla
- 3 Dipòsit d'aigua
- 4 Sòcol del sensor d'aliments
- 5 Element tèrmic
- 6 Llum
- 7 Ventilador
- 8 Sortida del tub de descalcificació
- 9 Suport de prestatge, desmuntable

- 10 Càmera a la maneta
- 11 Posicions del prestatge

3.2 Tauler de control

La pantalla és totalment interactiva i es pot desplaçar. Està dividida en seccions clarament definides que donen accés a diverses funcions i plats. També mostra l'estat de funcionament actual. Us podeu moure per la pantalla per navegar per l'esquerra o la dreta.

Indicadors de pantalla

	Mantingueu-lo premut per engegar o apagar l'aparell.
	Per accedir a les funcions i configuracions clau.
	Per accedir al submenú Plats amb programes de cocció específics.
	Per desar la configuració actual a: Predilectes.
	Per activar i desactivar les opcions.
	L'electrodomèstic està bloquejat.
	La funció Inici retardat està activada.
	La connexió Wifi està activada.
	El mode Funcionament remot està activat.

4. ABANS DEL PRIMER ÚS

4.1 Connexió sense fil

Què cal per connectar l'aparell:

- Una xarxa sense fil amb connexió a internet.
 - Dispositiu mòbil connectat a la mateixa xarxa sense fil.
1. Escanegeu el codi QR que apareix a la portada del manual d'usuari per descarregar l'aplicació o descarregueu-la directament de la botiga d'aplicacions.
 2. Seguiu les instruccions de registre de l'aplicació.
 3. Engegueu l'aparell.

4. Entreu al menú i seleccioneu: Configuració / Connexions.

5. Premeu per activar o desactivar: Wifi.

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

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

	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
Freqüència	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz

Potència màxima	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Baixa Energia (BE)

Restriccions i requisits a BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, i UK(NI): Aquest aparell és només per a ús interior.

① Quan l'aparell està connectat a l'aplicació, pot rebre actualitzacions importants de software. Aquestes actualitzacions poden introduir noves funcionalitats, refinar funcions i icones existents, abordar possibles problemes i millorar el rendiment global del software. Després de l'actualització, no es pot restaurar la versió anterior del software.

4.2 Llicències de programari

El programari d'aquest producte conté components basats en programari lliure i de codi

obert. AEG reconeix les contribucions de les comunitats de programari obert i robòtica al projecte de desenvolupament.

Per accedir al codi font d'aquests components basats en programari lliure i de codi obert, les llicències dels quals requereixen publicació, i per veure la totalitat de la informació de copyright i els termes de la llicència aplicables, visiteu: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (carpeta DS8).

4.3 Preescalfat i neteja inicials

Preescalfeu l'electrodomèstic buit abans del primer ús. L'aparell pot emetre fum i olors desagradables. Ventileu l'habitació.

1. Retireu tots els accessoris i els suports laterals.
2. Entreu al menú i seleccioneu la funció de cuina.
3. La pantalla mostra un missatge emergent per iniciar el procés de preescalfament.
4. Confirmeu l'inici i seguiu les instruccions de la pantalla.
5. Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi.
6. Netegeu l'interior del forn amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau. Substituïu accessoris i suports laterals.

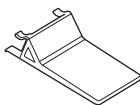
5. ÚS DIARI

5.1 Càmera

L'aparell està equipat amb una càmera integrada situada a la maneta de la porta i el seu camp de visió està limitat a la cavitat del forn. Permet controlar el progrés de la cocció a través de l'aplicació, ajuda amb el reconeixement d'aliments, proporciona recomanacions i guies de cocció i ajuda a reduir el risc de cremades.

1. Entre al menú i seleccioneu: Càmera.
2. La pantalla indica la configuració disponible:
 - Monitor de daurat: permet ajustar la intensitat de la calor per aconseguir un nivell de daurat específic i avisa quan s'aconsegueix el resultat desitjat. Aquesta característica ajuda a evitar la cocció excessiva i garanteix una qualitat visual consistent.
 - Reconeix els aliments: utilitza la IA per detectar i identificar el tipus d'aliment que s'introdueix al forn. Aplica automàticament

els paràmetres de cocció més adequats, com ara la temperatura, el temps i la humitat, per adaptar-se als requisits específics del menjar.



Feu servir la protecció de la càmera per millorar la qualitat de la imatge si la il·luminació de la vostra estança provoca reflexos. Per instal·lar-la, poseu la protecció de la càmera entre el vidre de la porta i la maneta en una posició centrada. Assegureu-vos que els ganxos més llargs estiguin recolzats a la superfície del vidre. Fixeu els ganxos més curts a la part posterior de la maneta.

Per obtenir els millors resultats, assegureu-vos que la lent de la càmera i el vidre de la porta estiguin nets i sense obstruccions abans de fer-los servir.

Aquestes funcions només estan disponibles quan l'aparell està connectat a: Wifi. Selecció

cioneu: Configuració / Connexions / Connecteu-vos al wifi.

5.2 Funcions de cocció

Funcions estàndard de cocció per a necessitats típiques de forn, inclosos l'escalfament superior i inferior , la graella , la cocció amb ventilador  i més. Podeu preparar els vostres plats de manera tradicional. Per a més informació, consulteu la descripció a la pantalla.

1. Entreu al menú i seleccioneu la funció de cuina.
2. La pantalla indica la configuració disponible.
3. Comença a cuinar i segueix les instruccions de la pantalla.

5.3 Funcions de cocció al vapor

Aquestes funcions permeten utilitzar calor i vapor per fer àpats cruixents i sucosos. Feu-los servir per vaporitzar, estofar, acabats cruixents, fornejats i rostits.

Hi ha dues maneres de preparar menjar amb les funcions de vapor: ajustant la temperatura o el nivell de vapor.

- Estableix la temperatura: el nivell de vapor s'ajusta automàticament.
- Estableix el nivell de vapor: es mostra la temperatura adequada.

Feu servir només aigua freda de l'aixeta. No feu servir aigua desmineralitzada ni destil·lada. No hi poseu líquids inflamables o que continguin alcohol.

1. Entra al menú i selecciona la funció de cocció al vapor.
2. La pantalla indica la configuració disponible.
3. Ajusteu la temperatura i el nivell de vapor, si està disponible.
4. Comença a cuinar i segueix les instruccions de la pantalla.

5.4 SousVide

Aquest programa és una tècnica de cocció en la que el menjar d'un recipient segellat al buit es posa dins una atmosfera de vapor saturat que es manté a temperatura constant. Per cuinar de manera pràctica aliments líquids, per exemple postres i salses, també es poden cuinar en pots de conserva hermètics.

Per preparar aliments, necessitareu bosses compatibles amb la cocció al buit i una segelladora al buit.

1. Prepareu els ingredients en un recipient segellat al buit i poseu-lo sobre la graella.
2. Entreu al menú i seleccioneu: Funcions.
3. Pitgeu  SousVide.
4. La pantalla indica la configuració disponible. Ajusteu la temperatura i el temps de cocció.
5. Comenceu la cocció i seguiu les instruccions de la pantalla.
6. Un cop acabada la cocció, obriu amb compte la porta del forn. Pot condensar-se aigua residual a l'interior del forn i dels recipients segellats al buit.
7. Quan l'aparell està fred, traieu l'aigua del fons del forn amb una esponja. Eixugueu l'interior del forn amb un drap suau.

Hi ha risc de cremades. Aneu amb compte en treure el menjar de l'aparell.

5.5 D'opcions de preescalfament

L'aparell inclou diverses opcions de preescalfament per garantir resultats de cocció òptims.

- Estàndard - preescalfament bàsic sense optimització de velocitat ni energia.
- Intel·ligent - ajuda a optimitzar l'ús d'energia durant l'escalfament del forn en comparació amb Ràpid.
- Ràpid - preescalfament més ràpid amb un consum d'energia lleugerament superior.

5.6 Predilectes

Podeu desar els vostres plats preferits. Això permet que el forn els reconegui automàticament en el futur. La càmera detectarà el plat i suggerirà el programa desat.

Per desar una configuració, seleccioneu l'opció preferida i toqueu el .

5.7 Temporitzador

Selecioneu el temps de cocció. El màxim és 23 h 59 min.

1. Trieu la funció de cocció i ajusteu la temperatura.
2. Premeu  i configureu l'hora. Podeu configurar un inici diferit o especificar l'hora de finalització de la cocció tocant .

Finalitzar acció

So d'alarma: configureu un compte enrere. Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal.

So d'alarma i aturar la cocció: configureu un compte enrere. Quan s'acaba el temporitzador, sona el senyal i la cocció s'atura.

Només missatge emergent: quan s'acaba el temps, el missatge apareix a la pantalla.

Algunes funcions del rellotge poden no estar disponibles amb certes funcions de cocció.

Toqueu +5 min per allargar el temps de cocció.

Inici retardat 🕒

Podeu ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.

1. Seleccioneu la funció de cocció i ajusteu la configuració.
2. Toqueu: Inici retardat.
3. Desplaceu-vos per ajustar l'hora d'inici desitjada i confirmeu.

5.8 Bloqueig infantil 🔒

Aquesta funció evita que l'electrodomèstic es pugui utilitzar accidentalment.

1. Obriu el menú d'opcions situat a la part superior dreta de la pantalla: ⚙️.
2. Seleccioneu: Bloqueig infantil 🔒.
3. Confirmeu la configuració per activar-la.

El bloqueig es manté actiu fins que es canvia.

Per desbloquejar temporalment, toqueu la pantalla i introduïu els números seqüencialment de baix a alt.

Si no hi ha interacció durant 30 s, el Bloqueig infantil es reactivarà automàticament.

Per desactivar-lo completament, torneu al menú d'opcions i seleccioneu Bloqueig infantil un altre cop.

5.9 Plats 🍴

La cuina assistida suggereix configuracions per a diferents plats i inclou les instruccions pas a pas, la temperatura i el temps de cocció. Podeu canviar la configuració en qualsevol moment durant la cocció. Podeu triar el vostre mètode de cocció preferit, afegir el sensor d'aliments o fer servir la càmera. La disponibilitat de cada opció depèn del plat seleccionat.

1. Entreu al menú i seleccioneu 🍴.

2. Trieu un tipus d'aliment i un plat i seguieu els passos a la pantalla.

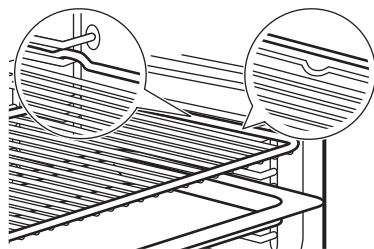
Quan la funció acabi, comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.

5.10 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 obtenir més informació, poseu-vos en contacte amb el vostre proveïdor local.

Inseriu l'accessori (reixeta metàl·lica / safata) entre les barres guia del suport. Assegureu-vos que la reixeta toqui la part posterior de l'interior del forn. Una petita entalladura a la part superior augmenta la seguretat i evita que es tombi. El rivet que envolta la reixeta impedeix que els recipients llisquin del presatge.



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

Si la graella té un esglaó, poseu-la cap a la part davantera de l'interior del forn.

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

Si feu servir una safata amb forats, poseu la safata / paella a sota per recollir el líquid de degoteig.

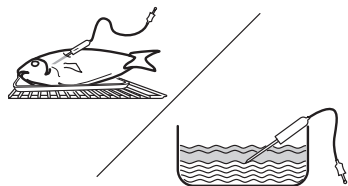
5.11 Sonda tèrmica

Mesura la temperatura interna dels aliments.

Hi ha dues temperatures per configurar:

- °C - la temperatura del forn. Ha de ser almenys 25°C més alta que la temperatura de la sonda d'aliments.
- 🍴: temperatura de la sonda d'aliments.

1. Seleccioneu una funció de cocció del menú: Funcions o un plat del menú: Plats.
2. Ajusteu la temperatura del forn i el temps de cocció, si cal.
3. Introduïu la punta del sensor d'aliments al mig de la carn o el peix (si pot ser, a la part més gruixuda). Per a cassoles, poseu la punta de la sonda d'aliments exactament al centre, estabilitzada en un ingredient sòlid. Assegureu-vos que la punta no toqui la part inferior del recipient de forn.



4. Endol·leu la sonda d'aliments al terminal que hi ha dins l'electrodomèstic. Consulteu Descripció del producte.
5. Confirmeu per començar a cuinar. La pantalla indica el símbol i la temperatura actual de la sonda d'aliments.
6. Quan el menjar arriba a la temperatura definida, sona un senyal. Comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.
7. : toqueu-lo per apagar la funció de cocció.
8. Desendol·leu el sensor d'aliments i traieu el plat de l'aparell.

6. CONSELLS I TRUCS

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

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

Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció de cocció
°C	Temperatura
	Pes (kg)
	Nivell
	Temps de cocció (min)
	Informació addicional

6.2 Cocció amb ventilació

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

Feu servir una safata de forn o safata de degoteig

	°C		
Rotlles dolços, 16 peces	180	2	25 - 35
Braç de gitano	180	2	15 - 25
Peix sencer, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Galetes, 16 peces	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 peces	160	2	25 - 35
Muffins, 12 peces	180	2	20 - 30
Pasta salada, 20 peces	180	2	20 - 30
Galetes de pasta trencada, 20 peces	140	2	15 - 25
Pastissos, 8 peces	180	2	15 - 25

6.3 Informació pels organismes de proves i assaigs

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

Feu servir la funció: Vapor, nivell: Vapor màxim.

		°C		
Broccoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
màx.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)
Pèsols, congelats				
2 x 1,5	2 i 4	100	-	4) 3) 5)

- 1) Fes servir un joc de vapor Gastronorm de 2/3, perforat.
- 2) Preescalfeu l'aparell fins que s'assoleixi la temperatura establerta fent servir la configuració: Preescalfar / Estàndard. No feu servir: Preescalfar / Ràpid i Intel·ligent.
- 3) Poseu la safata de forn al primer nivell de prestatge, amb el pendent cap a la part posterior de l'interior del forn.
- 4) Fes servir 2 jocs de vapor Gastronorm de 2/3, perforats.
- 5) Fins que la temperatura del punt més fred sigui de 85 °C.

Receptes al vapor addicionals

		°C		
Plat combinat al vapor (2 racions)				
 1)	2 i 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Púding de caramel (6 porcions)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Crema				
 8)	2	85	35 - 45	9)
Pa blanc				
 11)	2	180	40 - 50	10)
Pollastre				

		°C		
 12)	2	200	60 - 70	13) 14)

- 1) Nivell de set: Vapor màxim.
- 2) 40 min per a patates; 18 - 20 min per a salmó; 10 - 12 min per a bròquil
- 3) Fes servir un joc de vapor Gastronorm de 1/2 (perforat) per a patates i bròquil, i un joc de vapor de 1/2 Gastronorm (no perforada) per al salmó.
- 4) Poseu el salmó al nivell 2, les patates i el bròquil al nivell 4.
- 5) Poseu els ingredients al forn l'un després de l'altre en el moment indicat perquè tots els aliments es cuin alhora. Podeu cuinar dues porcions alhora.
- 6) Nivell del joc: Humitat alta.
- 7) Plats rodons de porcellana sobre la graella.
- 8) Nivell del joc: Vapor màxim.
- 9) Feu servir un joc de vapor Gastronorm de 1/2, no perforat.
- 10) Feu servir la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.
- 11) Nivell del joc: Humitat baixa. Feu servir la funció Vapor només si la funció Cocció de pa no està disponible.
- 12) Nivell del joc: Humitat baixa.
- 13) Feu servir Graella.
- 14) Poseu la safata de forn al primer nivell de prestatge per recollir el greix que pugui gotejar.

6.4 Informació pels organismes de proves i assaigs

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

	°C			
Pastissos petits, 20 per safata				
 150	20 - 30	3	1) 2)	
 170	20 - 30	3	1) 2)	
 150	25 - 35	2 i 4	1) 2)	
Bescuit sense greix				
 160	45 - 60	2	3) 2)	
 160	45 - 60	2	3) 2)	
 160	45 - 55	2 i 4	4)	
Pastís de poma				
 160	55 - 65	2	3) 5)	
 180	55 - 65	1	3) 5)	

	°C			
	160	55 - 65	2 i 4	3)
Short bread (galetes escoceses)				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 i 4	1)
Merenga				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)
Torrades				

	°C			
	màx.	1 - 2	5	3)7)8)
1) Poseu la safata de forn amb pendent cap a la porta. 2) Preescalfeu l'aparell fins a la temperatura establerta fent servir la configuració: Preescalfar / Estàndard No feu servir: Preescalfar / Ràpid i Intel·ligent. 3) Ús Graella. 4) Feu servir la graella i la safata de forn a sota. Poseu la safata de forn amb pendent cap a la porta. 5) 2 motlles en diagonal (Ø 20 cm). El de la dreta hauria d'anar més al davant que el de l'esquerra. 6) Feu servir paper d'enfornar. 7) Preescalfeu l'aparell durant 5min fent servir la configuració: Preescalfar / Estàndard No feu servir: Preescalfar / Ràpid i Intel·ligent 8) Segons: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.				

7. CURA I NETEJA

7.1 Notes sobre la neteja

- Feu servir una solució de neteja per a superfícies de metall.
- Feu servir un netejador de forns especial per a taques difícils.
- Feu servir el descalcificador líquid recomanat pel fabricant per eliminar els residus de calç.
- No emmagatzemeu menjar a l'aparell durant més de 20 minuts.
- No renteu els accessoris al rentavaixelles.

7.2 Extracció dels suports laterals

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Amb cura, tireu cap amunt dels suports de la reixeta i traieu-los de la captura davantera.
3. Traieu l'extrem davanter del suport de la reixeta de la paret lateral.
4. Traieu els suports de la captura posterior.
5. Torneu a posar els suports dels prestatges a la posició inicial. Repetiu els passos en sentit invers.

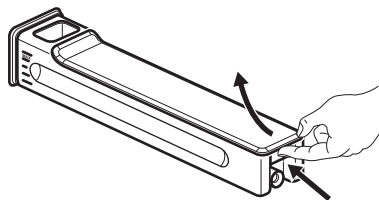
Si l'aparell ve amb guies telescòpiques, els seus elements de retenció han de mirar cap endavant.

7.3 Manteniment

Neteja amb vapor	Aquest programa neteja l'aparell quan està una mica brut. El vapor estova el greix o els residus, facilitant la neteja.
Descalcificació	Netejar dels residus de calç del circuit del generador de vapor.
Assecat	Procés per assecar la condensació de la cavitat després de cuinar al vapor.
Esbandida	Procés per esbandir i netejar el circuit del generador de vapor després d'utilitzar sovint les funcions de vapor.

7.4 Neteja del dipòsit d'aigua

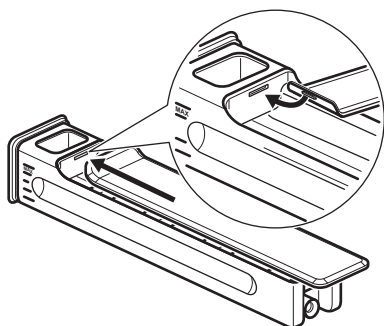
1. Traieu el dipòsit d'aigua de l'aparell.
2. Traieu la tapa del dipòsit d'aigua. Aixequeu la tapa tenint com a guia la protuberància de la part posterior.



3. Renteu les peces del dipòsit d'aigua amb aigua i sabó. No feu servir esponges

abrasives i no poseu el dipòsit d'aigua als rentaplats.

4. Torneu a muntar el dipòsit d'aigua.
5. Munta la tapa. Inseriu primer l'encaix frontal i empenyeu-lo després contra el cos del dipòsit.

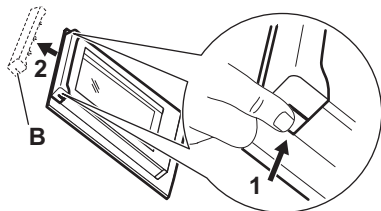


6. Introduïu el dipòsit d'aigua.
7. Empenyeu el dipòsit d'aigua cap dins l'aparell fins que quedi encaixat.

7.5 Treure i netejar els vidres de la porta

El mòdul de la càmera és al mànec de la porta. Vigileu a no fer malbé ni apretar el cable de la càmera que connecta la porta i l'interior del forn. Netegeu suaument la lent de la càmera amb un drap suau.

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Obriu la porta del forn a la primera posició d'obertura (un angle d'aproximadament 70°).
3. Agafeu l'embellidor **B** situat a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu-lo cap endins per alliberar la junta del clip.



4. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.
5. Aixequeu cada panell de vidre per la seva vora superior i traieu-lo de la guia. Tracteu el vidre amb cura, especialment al voltant de les vores del plafó davanter. El vidre podria trencar-se.
6. Netegeu el panell de vidre amb aigua i sabó. Assequeu el plafó de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.

Després de la neteja, feu els passos anteriors en l'ordre oposat.

Assegureu-vos que els plafons de vidre estiguin instal·lats en la posició correcta, o la superfície de la porta es podria sobreescalfar.

7.6 Substitució de la bombeta

Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i espereu fins que estigui fred.

Substituiu el llum per un d'adequat resistent a temperatures de 300 °C.

Llum superior

1. Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.
2. Retireu l'anella metàl·lica i netegeu la coberta de vidre.
3. Substitució de la bombeta.
4. Fixeu l'anella metàl·lica a la coberta de vidre i instal·leu-la.

Llum lateral

1. Traieu el suport de la reixeta esquerra per accedir al llum.
2. Utilitzeu un tornavis Torx 20 per retirar la coberta.
3. Netegeu la coberta de vidre.
4. Substituiu la bombeta.
5. Col·loqueu el marc de metall i el segell. Colleu els cargols.
6. Instal·leu el suport de la reixeta esquerra.

8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

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

del servei es troben a la placa de característiques, situada al marc frontal. La podreu veu-

re si obriu la porta. No traieu la placa de característiques.

Si la pantalla mostra un codi d'error que no es troba a la taula, apagueu i enceneu l'interruptor 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.

No podeu activar ni fer funcionar l'aparell.

- L'aparell no està connectat a la xarxa elèctrica o està connectat incorrectament.

L'aparell no s'escalfa.

- Bloqueig infantil està activat.
- La desconnexió automàtica està activada.
- El mode de demostració està activat: codi de desactivació: 2468.

El llum no funciona. S'ha fos la bombeta. Substituïu la bombeta.

El llum està apagat. - Coccio amb ventilació està activat.

L'aparell no reté el dipòsit d'aigua després d'introduir-lo. - No heu premut completament el cos del dipòsit d'aigua. Inseriu a fons el dipòsit d'aigua a l'interior de l'aparell.

Surt aigua del dipòsit d'aigua. - No heu muntat correctament la tapa del dipòsit d'aigua.

El dipòsit d'aigua és difícil de netejar. - Assegureu-vos que la tapa estigui treta abans de començar a netejar.

No hi ha aigua dins la safata després de la descalcificació. - El dipòsit d'aigua no s'ha omplert fins al nivell màxim. Comproveu si s'ha posat aigua / producte descalcificador al dipòsit.

Hi ha aigua bruta a la part inferior de la cavitat després de la descalcificació. - La safata està en una posició incorrecta a la reixeta. Traieu l'aigua residual i el producte descalcificador del fons de l'aparell. La pròxima vegada, poseu la safata al primer nivell.

Hi ha massa aigua a la part inferior de la cavitat després de la neteja. - Heu posat massa detergent a l'aparell abans de començar a netejar. La propera vegada distribuïu uniformement una capa fina de detergent per les parets de la cavitat.

El rendiment de neteja no és satisfactori. - Heu començat a netejar quan l'aparell estava massa calent. Espereu-vos que es refredi. Repetiu la neteja.

i La neteja sempre s'atura si es talla el subministrament elèctric. Repetiu la neteja si es para per un tall de corrent elèctric.

Problemes amb el senyal de la xarxa sense fil (només en alguns models). - Comproveu si el dispositiu mòbil està connectat a la xarxa sense fil. Comproveu la xarxa wifi i l'encaminador (router). Reinicieu l'encaminador.

S'ha instal·lat un nou encaminador o s'ha canviat la configuració de l'encaminador (només en models seleccionats). - Torneu a configurar l'aparell i el dispositiu mòbil.

El senyal de xarxa sense fil és feble (només en alguns models). - Acosteu l'encaminador al màxim a l'aparell.

El senyal sense fil es veu interromput per un altre forn microones que hi ha a prop de l'aparell (només alguns models.) - Apagueu el forn microones. Mireu de no fer servir un altre forn microones ni l'operació remota de l'electrodomèstic alhora. Les microones interrompen el senyal Wifi.

La càmera no detecta correctament el menjar. - Assegureu-vos que la lent de la càmera i el vidre de la porta estiguin nets i poseu el menjar a la tercera (recomanada), segona o primera posició del prestatge.

El reconeixement d'aliments no s'inicia. - Activeu totes les opcions de la càmera al menú de configuració.

F111: la Sonda tèrmica no està correctament inserida al terminal. Endolheu correctament la Sonda tèrmica al terminal.

F240: els camps tàctils de la pantalla no funcionen bé. Netegeu la superfície de la pantalla. Assegureu-vos que no hi ha pols sobre els camps tàctils.

F601: hi ha algun problema amb el senyal Wifi. Comproveu la connexió de la xarxa. Vegeu Abans del primer ús, Connexió sense fil.

F604: la primera connexió a la Wifi ha fallat. Apagueu i torneu a engegar l'aparell. Vegeu Abans del primer ús, Connexió sense fil.

F908: el sistema de l'electrodomèstic no pot connectar-se amb el tauler de control. Apagueu i torneu a engegar l'aparell.

F131: la temperatura del sensor de vapor és massa alta. ¹⁾ Apagueu l'aparell i espereu que es refredi. Torneu a engegar l'aparell.

F144: el sensor del Dipòsit d'aigua no pot mesurar-ne el nivell. ¹⁾ Buideu el Dipòsit d'aigua i torneu-lo a omplir.

¹⁾ Si apareix cap d'aquests errors, la resta de les funcions de l'electrodomèstic seguiran operatives com en condicions normals.

F254: la càmera no està connectada a l'electrodomèstic. ¹⁾ Apagueu i torneu a engegar l'aparell.

F603: la Wifi no està disponible. ¹⁾ Apagueu i torneu a engegar l'aparell.

9. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

9.1 Fitxa informativa del producte i informació del producte segons el Reglament (UE) núm. 65/2014 i el Reglament (UE) núm. 66/2014

Nom del proveïdor	AEG	
Identificació de model	BS9977T 944035262 NBP9S881DT 944035222 PO9000SCT 944035223 TP9SB881DT 944035224	
Índex d'eficiència energètica	61.9	
Classe d'eficiència energètica	A++	
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.99 kWh/cicle	
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.52 kWh/cicle	
Nombre de cavitats	1	
Font de calor	Electricitat	
Volum	70 l	
Tipus de forn	Forn integrat	
Massa	BS9977T	38,5 kg
	NBP9S881DT	38,5 kg
	PO9000SCT	38,5 kg
	TP9SB881DT	38,5 kg

Aparell provat d'acord amb: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisits d'informació d'acord amb núm. 2023/826 (UE)

Consum energètic en mode d'espera	0,8 W
Consum energètic en mode d'espera connectat a la xarxa	2,0 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	20 min

Aparell provat d'acord amb: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Consells d'optimització

- Mantingueu la porta tancada durant la cocció i eviteu obrir-la sovint.
- Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.
- Feu servir estris metàl·lics o foscos i no reflectants.
- Eviteu el preescalfament llevat que sigui necessari.
- Minimitzeu les pauses entre coure diversos plats.
- Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador (només en alguns models).
- Feu servir la calor residual per mantenir el menjar calent. Reduiu la temperatura de l'electrodomèstic a mínim 3 - 10min abans d'acabar la cocció.
- Apagueu el llum durant la cocció si no és necessari.
- Cocció amb ventilació (només alguns models). Aquesta funció es feia servir 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 d'estar tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni en condicions òptimes. Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament. En alguns models això dura 30 s.
- Quan sigui possible, desactiveu el wifi. Consulteu Abans del primer ús.
- Apagament automàtic: per motius de seguretat, si la funció de cocció és activa i no s'han canviat els paràmetres, l'aparell s'apaga automàticament després d'una estona. Per activar una funció de cocció més temps, configureu el temps de cocció.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C

¹⁾ Si apareix cap d'aquests errors, la resta de les funcions de l'electrodomèstic seguiran operatives com en condicions normals.

10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Poseu l'embalatge als contenidors adients al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i elec-

trònics. No llenceu els aparells marcats amb el símbol  amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

PORTUGUÊS

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	17
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	19
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	21
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	22
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	22

6. SUGESTÕES E DICAS.....	25
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	28
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	29
9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	30
10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	31

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e utilização do aparelho, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não poderá ser responsabilizado por 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, sensori-

ais 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 apare-

lho e dispositivos móveis com a aplicação.

- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças e elimine-as de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais de estimação afastados durante a utilização e o arrefecimento.
- Ative o dispositivo de segurança para crianças, se disponível.
- As crianças não devem realizar a limpeza ou manutenção do aparelho 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 médios de utilização doméstica.

- 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 aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatu-

ra de núcleo) recomendada para este aparelho.

- Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa, para evitar o sobreaquecimento.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Insta-

le 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.

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 cuidado quando deslocar o aparelho, pois 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, certifique-se de que está nivelado e que a porta abre sem qualquer restrição.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a fonte de alimentação.

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da corrente elétrica.
- O aparelho tem estar ligado à terra. Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Evite danificar a ficha e o cabo de alimentação. Se for necessária uma substituição, esta deve ser realizada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que nenhum cabo de alimentação toque ou se aproxime da porta do aparelho ou do nicho abaixo, especialmente se estiver em funcionamento ou se a porta estiver quente.
- A proteção contra choques de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma segura e não pode ser removível sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no fim da instalação. Certifique-se de que o acesso à ficha está garantido após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha de alimentação elétrica.
- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos, disjuntores de proteção, fusíveis

(os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que desligue o aparelho da rede elétrica em todos os polos, com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não modifique este aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue o aparelho depois de cada utilização.
- Tenha cuidado ao abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, pois pode ser libertado ar quente e misturas inflamáveis provenientes dos ingredientes alcoólicos.
- 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.
- Mantenha faíscas e chamas abertas longe do aparelho quando a porta estiver aberta.
- Utilize apenas vidros e frascos aprovados para conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis perto do aparelho.
- Não partilhe a sua palavra-passe de Wi-Fi.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou objetos diretamente no fundo da cavidade.
 - não coloque folha de alumínio diretamente no fundo da cavidade.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não deixe pratos e alimentos húmidos no aparelho após a cozedura.

- tenha cuidado ao remover ou instalar acessórios.

- A descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma forma funda para bolos húmidos, pois os sumos de fruta podem causar manchas permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho estiver instalado atrás de um painel de mobiliário, não feche o painel durante a utilização ou até que o aparelho esteja totalmente arrefecido, para evitar danos causados pelo calor e pela humidade.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: 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.
- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.4 Manutenção e limpeza

AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Desligue e desconecte o aparelho antes da manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está frio para evitar que o vidro se parta. Se os painéis de vidro da porta estiverem danificados, contacte o centro de assistência técnica autorizado para fins de substituição.
- Limpe e seque o aparelho, a sua cavidade e os acessórios após cada utilização para evitar a condensação de vapor, corrosão e deterioração da superfície.
- Verifique regularmente o produto para detetar sinais de deterioração que possam torná-lo inadequado para o contacto com alimentos, tais como fissuras, bolhas,

delaminação, encolhimento, viscosidade, corrosão ou outras alterações visíveis na textura ou no aspeto. Siga as instruções de limpeza e manutenção para evitar a deterioração.

- Utilize um pano de microfibra, água morna e detergentes neutros para limpar o aparelho e os acessórios. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes, objetos pontiagudos ou metálicos.
- Siga as instruções de segurança na embalagem ao usar um spray para forno.

Cozedura a vapor

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com a função ativada. Pode libertar vapor.

- Abra a porta do aparelho com cuidado após a cozedura a vapor.

2.5 Eliminação

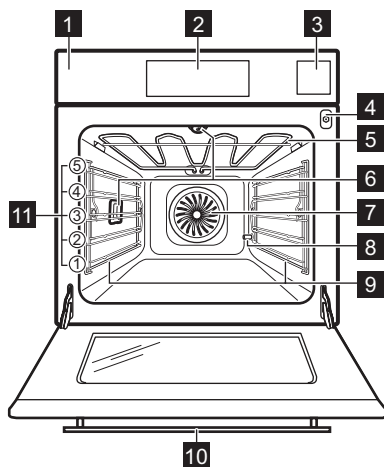
⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica e, em seguida, corte e elimine o cabo elétrico.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Reservatório de água
- 4 Tomada para a sonda térmica
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Saída do tubo de descalcificação
- 9 Apoio para prateleira, amovível

10 Câmara na pega

11 Nível das prateleiras

3.2 Painel de comandos

O ecrã é totalmente interativo e navegável. Está dividido em secções claramente definidas que permitem aceder a várias funções de cozedura e pratos. Também mostra o estado de funcionamento atual. Pode deslizar pelo ecrã para navegar para a esquerda ou para a direita.

Indicadores do visor

⌚	Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
🏠	Para aceder às principais funções e definições.
🍴	Para aceder ao submenu Pratos com programas de cozedura dedicados.
❤	Para guardar as definições atuais em: Favoritos.
🔑	Para ativar e desativar as opções.
🔒	O aparelho está bloqueado.
🕒	função Início programado está ativada.
📶	A ligação Wi-Fi está ativada.
📡	A Funcionamento remoto está ativada.

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

4.1 Ligação sem fios

Para ligar o aparelho, necessita de:

- Rede sem fios com a ligação à internet.
 - Dispositivo móvel ligado à mesma rede sem fios.
1. Digitalize o código QR na contracapa do manual do utilizador para transferir a aplicação ou transfira-a diretamente da loja de aplicações.
 2. Siga as instruções de integração da aplicação.
 3. Ligue o aparelho.
 4. Prima o menu e selecione: Definições / Ligações.
 5. Prima para ligar ou desligar: Wi-Fi.

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

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

Frequência	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Potência máxima	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protocolo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Baixa energia (LE)

Restrições e requisitos em BE, BG, CZ, DK, DE, EÉ, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, e UK(NI): Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização em interiores.

① Quando o aparelho estiver ligado à aplicação, poderá receber atualizações de software importantes. Estas atualizações podem introduzir novas funcionalidades, aperfeiçoar funções e ícones existentes, resolver possíveis problemas e melhorar o desempenho geral do software. Após a atualização, não é possível restaurar a versão anterior do software.

4.2 Licenças de software

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

Para aceder ao código fonte destes componentes de software de código fonte livre e aberto cujas condições de licença requerem publicação, e para ver as suas informações completas de direitos de autor e termos de licença aplicáveis, visite: <http://aeg.opensource-repository.com> (pasta DS8).

4.3 Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização. O aparelho pode emitir odores e fumos desagradáveis. Ventile bem a divisão.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras.
2. Aceda ao menu e selecione a função de cozedura.
3. O visor exibe uma mensagem pop-up para iniciar o processo de pré-aquecimento.
4. Confirme para iniciar e siga as instruções no visor.
5. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
6. Limpe o interior do forno com um pano de microfibra, água morna e detergente suave. Substitua os acessórios e os apoios para prateleiras.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

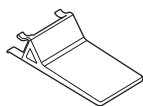
5.1 Câmara

O aparelho está equipado com uma câmara integrada localizada no puxador da porta e o

seu campo de visão está limitado à cavidade do forno. Permite-lhe monitorizar o progresso da cozedura através da aplicação, ajuda no reconhecimento dos alimentos, fornece reco-

mendações e guias de cozedura e ajuda a reduzir o risco de queimaduras.

1. Entre no menu e selecione: Câmara.
2. O visor apresenta as definições disponíveis:
 - Monitorizar o douramento - permite ajustar a intensidade do calor para atingir um nível específico de douramento e avisa quando o resultado pretendido é alcançado. Esta funcionalidade ajuda a evitar o cozimento excessivo e garante uma qualidade visual consistente.
 - Reconhecer alimentos - utiliza IA para detetar e identificar o tipo de alimento colocado no interior do forno. Aplica automaticamente as configurações de cozedura mais adequadas, tais como temperatura, tempo e humidade, para corresponder aos requisitos específicos dos alimentos.



Utilize a proteção da câmara para melhorar a qualidade da imagem caso a iluminação da divisão provoque reflexos. Para a instalar, coloque a proteção da câmara

entre o vidro da porta e a pega, numa posição central. Certifique-se de que os ganchos mais compridos ficam encostados à superfície de vidro. Encaixe os ganchos mais curtos na parte de trás da pega.

Para obter melhores resultados, certifique-se de que a lente da câmara e o vidro da porta estejam limpos e desobstruídos antes de usar.

Estas funcionalidades só estão disponíveis quando o aparelho está ligado a: Wi-Fi. Selecione: Definições / Ligações / Ligar ao Wi-Fi.

5.2 Funções de cozedura

Funções de cozedura normal para necessidades típicas de cozedura, incluindo aquecimento superior e inferior , grelhador , aquecimento ventilado  e muito mais. Pode preparar os seus pratos de forma tradicional. Para mais informações, consulte a descrição no visor.

1. Aceda ao menu e selecione a função de cozedura.
2. O visor apresenta as definições disponíveis.
3. Comece a cozinhar e siga as instruções no visor.

5.3 Funções de cozedura a vapor

Estas funções permitem-lhe utilizar calor e vapor para manter as refeições estaladiças e suculentas. Utilize-as para vaporizar, estufar, efeito estaladiço suave e assar.

Existem duas formas de preparar alimentos utilizando as funções de vapor: definindo a temperatura ou o nível de vapor.

- Defina a temperatura - O nível de vapor será ajustado automaticamente.
- Defina o nível de vapor - Será apresentada a temperatura adequada.

Usar apenas água fria da torneira. Não usar água desmineralizada ou destilada. Não deite líquidos inflamáveis ou com álcool no depósito de água.

1. Aceda ao menu e selecione a função de cozedura a vapor.
2. O visor apresenta as definições disponíveis.
3. Defina a temperatura e o nível de vapor, se disponíveis.
4. Comece a cozinhar e siga as instruções no visor.

5.4 Vácuo

Este programa é uma técnica de cozedura em que os alimentos num recipiente selado a vácuo são colocados numa atmosfera de vapor saturado, mantida a uma temperatura constante. Para uma forma prática de cozinhar alimentos líquidos, por exemplo, sobremesas e molhos, estes também podem ser cozinhados em frascos de conserva selados.

Para preparar os alimentos, vai necessitar de sacos compatíveis com sous vide e de uma máquina de selar a vácuo.

1. Prepare os ingredientes num recipiente selado a vácuo e coloque-o na prateleira em grelha.
2. Entre no menu e selecione: Funções.
3. Prima  Vácuo.
4. O visor apresenta as definições disponíveis. Defina a temperatura e o tempo de cozedura.
5. Comece a cozinhar e siga as instruções no visor.
6. Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta do forno. Pode ocorrer condensação de água residual no interior do forno e nos recipientes selados a vácuo.

7. Quando o aparelho estiver frio, remova a água do fundo do interior do forno com uma esponja. Seque o interior do forno com um pano macio.

Há o risco de queimaduras. Tenha cuidado ao retirar os alimentos do aparelho.

5.5 Opções de pré-aquecimento

O aparelho inclui várias opções de pré-aquecimento para garantir resultados culinários ideais.

- Normal - pré-aquecimento básico sem otimização de velocidade ou energia.
- Inteligente - ajuda a otimizar o consumo de energia durante o aquecimento do forno em comparação com o Rápido.
- Rápido - pré-aquecimento mais rápido com um consumo de energia ligeiramente superior.

5.6 Favoritos

Pode guardar os seus pratos favoritos. Isso permite que o forno os reconheça automaticamente durante utilizações futuras. A câmara irá detetar o prato e sugerir o programa guardado.

Para guardar uma configuração, selecione a opção preferida e prima .

5.7 Temporizador

Para definir o tempo de cozedura. O máximo é 23 h 59 min.

1. Escolha a função de cozedura e defina a temperatura.
2. Prima  e defina a hora.

Pode definir um início programado ou especificar a hora de fim da cozedura premindo .

Finalizar ação

Alarme sonoro - define uma contagem decrescente. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.

Alarme sonoro e fim de cozedura - define uma contagem decrescente. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e a cozedura para.

Apenas mensagem popup - quando o tempo terminar, aparece a mensagem no visor.

Algumas funções do relógio podem não estar disponíveis com certas funções de cozedura.

Prima +5 min para prolongar o tempo de cozedura.

Início programado

Pode adiar o início e / ou o fim da cozedura.

1. Escolha a função de cozedura e ajuste as configurações.
2. Prima: Início programado.
3. Percorra para definir a hora de início pretendida e confirme.

5.8 Bloqueio para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental do aparelho.

1. Abra o menu de opções localizado no canto superior direito do ecrã: .
 2. Selecione: Bloqueio para crianças .
 3. Confirme a configuração para ativá-la.
- O bloqueio permanece ativado até ser alterado.

Para desbloquear temporariamente, toque no ecrã e introduza os números sequencialmente, do menor para o maior.

Se não houver interação por 30 seg, o Bloqueio para crianças será reativado automaticamente.

Para desativar completamente, volte ao menu de opções e selecione Bloqueio para crianças novamente.

5.9 Pratos

A cozedura assistida sugere configurações para diferentes pratos, incluindo instruções passo a passo, temperatura e tempo de cozedura. Pode alterar as configurações durante a cozedura, se necessário. Pode escolher o seu método de cozedura preferido, adicionar a sonda térmica ou usar a câmara. A disponibilidade de cada opção depende do prato selecionado.

1. Entre no menu e selecione o .
2. Escolha um tipo de alimento e um prato e siga as etapas no ecrã.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

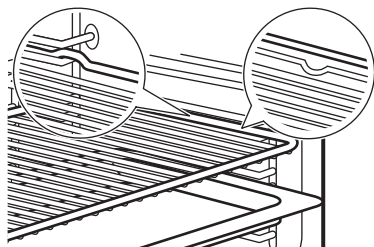
5.10 Acessórios



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.

Insira o acessório (prateleira em grelha / tabuleiro) entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Certifique-se de que a prateleira toca na parte de trás do interior do forno. Um pequeno entalhe na parte superior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.



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

Se a prateleira em grelha tiver um degrau, posicione-a na direção da frente 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.

5.11 Sonda térmica

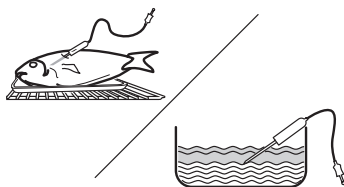
Mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- $^{\circ}\text{C}$ - a temperatura do forno. Deve ser, pelo menos, 25°C superior à temperatura da sonda térmica.

- $\mathcal{R}$ - a temperatura da sonda térmica.

1. Selecione uma função de cozedura no menu: Funções ou um prato no menu: Pratos.
2. Defina a temperatura do forno e o tempo de cozedura, se necessário.
3. Introduza a extremidade da sonda térmica no centro da parte mais grossa da carne ou do peixe. Para caçarolas, coloque a extremidade da sonda térmica exatamente no centro, estabilizada num ingrediente sólido. Certifique-se de que a extremidade não toca no fundo da assadeira.



4. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho. Consulte a secção Descrição do produto.
5. Confirme para começar a cozinhar. O visor apresenta o símbolo e a temperatura atual da sonda térmica.
6. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.
7. Prima $\blacksquare$ para desativar a função de cozedura.
8. Desligue a sonda térmica e retire o prato do aparelho.

6. SUGESTÕES E DICAS

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

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

Símbolos utilizados nas tabelas:



Tipo de alimento



Função de cozedura

°C	Temperatura
	Peso (kg)
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)
	Informações adicionais

6.2 Ventilado com Resistência

Para os melhores resultados, siga as sugestões listadas na tabela abaixo. Utilize um tabuleiro para assar ou um tabuleiro para recolha de gordura.

	°C		
Pastéis doces, 16 unidades	180	2	25 - 35
Torta suíça	180	2	15 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Biscoitos, 16 unidades	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	160	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	180	2	20 - 30
Pastelaria salgada, 20 unidades	180	2	20 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	140	2	15 - 25
Tarteletes, 8 unidades	180	2	15 - 25

6.3 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com EN 60350-1, IEC 60350-1.
Utilize a função: Vapor, nível: Aquecimento a vapor.

		°C		
Brócolos				
0.3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
máx.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)
Ervilhas, congeladas				

		°C		
2 x 1,5	2 e 4	100	-	4) 3) 5)

- 1) Utilize 2/3 do conjunto de vapor Gastronorm, perfurado.
- 2) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida utilizando a configuração: Pré-aquecer / Normal. Não utilize: Pré-aquecer / Rápido e Inteligente.
- 3) Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição da grelha, com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.
- 4) Use 2 conjuntos de vapor Gastronorm 2/3, perfurados.
- 5) Cozinhe até a temperatura no ponto mais frio atingir os 85 °C.

Receitas a vapor adicionais

		°C		
Prato combinado cozido a vapor (2 porções)				
Símbolo 1)	2 e 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Pudim de caramelo (6 porções)				
Símbolo 6)	2	90	35 - 45	7)
Prato de ovos no forno				
Símbolo 1)	2	85	35 - 45	8)
Pão branco				
	2	180	40 - 50	9)
Símbolo 10)				

		°C		
Frango				
Símbolo				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Nível definido: Aquecimento a vapor.
- 2) 40 min para batatas; 18 - 20 min para salmão; 10 - 12 min para brócolos
- 3) Utilize uma panela de vapor Gastronorm 1/2 (perfurada) para batatas e brócolos e uma panela de vapor Gastronorm 1/2 (não perfurada) para salmão.
- 4) Coloque o salmão no nível 2, as batatas e os brócolos no nível 4.
- 5) Coloque os ingredientes no forno um após o outro no momento adequado, para que todos os componentes sejam cozinhados ao mesmo tempo. Pode preparar duas porções ao mesmo tempo.
- 6) Nível definido: Humidade elevada.
- 7) Pratos redondos de porcelana na prateleira em grelha.
- 8) Utilize 1/2 do conjunto de vapor Gastronorm, não perfurado.
- 9) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.
- 10) Nível definido: Humidade pouca. Utilize a função Vapor apenas se a função Pão não estiver disponível.
- 11) Nível definido: Humidade pouca.
- 12) Utilize Prateleira em grelha.
- 13) Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição da grelha para recolher gordura.

6.4 Informação para institutos de teste

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

	°C		
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro			
	150	20 - 30	3 1) 2)
	170	20 - 30	3 1) 2)
	150	25 - 35	2 e 4 1) 2)
Pão-de-ló sem gordura			
	160	45 - 60	2 3) 2)

	°C		
	160	45 - 60	2 3) 2)
	160	45 - 55	2 e 4 4)
Tarte de maçã			
	160	55 - 65	2 3) 5)
	180	55 - 65	1 3) 5)
	160	55 - 65	2 e 4 3)
Pão pequeno			
	140	25 - 35	2 1)
	140	25 - 35	2 1)
	140	25 - 45	2 e 4 1)
Merengues			
	100	60 - 180	3 1) 2) 6)
	100	60 - 180	3 1) 2) 6)
Tosta			
	máx.	1 - 2	5 3) 7) 8)

- 1) Utilize o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.
- 2) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida utilizando a definição: Pré-aquecer / Normal. Não utilize: Pré-aquecer / Rápido e Inteligente.
- 3) Utilize Prateleira em grelha.
- 4) Utilize a prateleira em grelha e o tabuleiro para assar abaixo. Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.
- 5) 2 formas colocadas na diagonal (Ø 20 cm). O da direita deve ser posicionado mais à frente do que o da esquerda.
- 6) Utilize papel vegetal.
- 7) Pré-aqueça o aparelho durante 5 min utilizando a definição: Pré-aquecer / Normal. Não utilize: Pré-aquecer / Rápido e Inteligente
- 8) De acordo com: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 Notas sobre a limpeza

- Utilize uma solução de limpeza para superfícies metálicas.
- Utilize um produto de limpeza especial para fornos para eliminar manchas difíceis.
- Use o descalcificante líquido recomendado pelo fabricante para remover resíduos de calcário.
- Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos.
- Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

7.2 Remover os apoios para prateleiras

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.
3. Afaste a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
4. Retire os apoios da patilha traseira.
5. Volte a colocar os suportes da prateleira na posição inicial. Repita os passos pela ordem inversa.

Se as calhas telescópicas forem fornecidas, os pinos de retenção devem apontar para a frente.

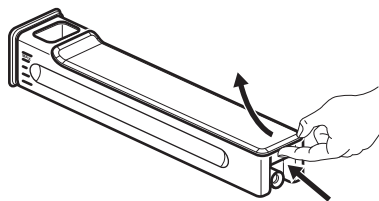
7.3 Manutenção

Limpeza a vapor	Este programa limpa o aparelho quando está ligeiramente sujo. O vapor amolece a gordura ou os resíduos, facilitando a limpeza.
Descalcificação	Limpeza de resíduos de calcário do circuito de geração de vapor.
Secagem	Processo para secagem da cavidade relativamente à condensação remanescente após a utilização das funções de vapor.
Enxugamento	Processo para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

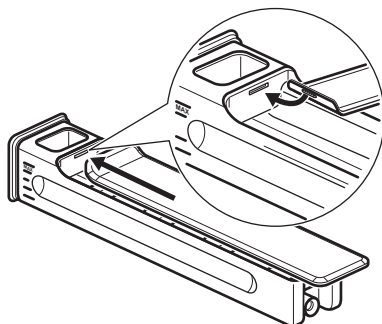
7.4 Limpar o depósito de água

1. Retire o depósito de água do aparelho.

2. Retire a tampa do depósito de água. Levante a tampa em correspondência com a saliência na parte traseira.



3. Lave as peças do depósito de água com água e sabão. Não utilize esponjas abrasivas e não lave o depósito de água numa máquina de lavar loiça.
4. Volte a montar o depósito de água.
5. Monte a tampa. Em primeiro lugar, insira a mola frontal e, em seguida, empurre-a contra o corpo do depósito.



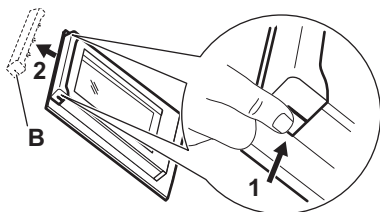
6. Insira o depósito de água.
7. Empurre o depósito de água na direção do aparelho até encaixar.

7.5 Remoção e limpeza dos vidros da porta

O módulo da câmara encontra-se na pega da porta. Tenha cuidado para não danificar ou esmagar o cabo da câmara entre a porta e a cavidade do forno. Limpe a lente da câmara cuidadosamente com um pano macio.

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Abra a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°).
3. Segure no friso da porta **B** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e

pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



4. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
5. Levante cada painel de vidro pela sua extremidade superior e remova-o da guia. A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.
6. Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.

Certifique-se de que introduz os painéis de vidro na posição correta, para que a superfície da porta não aqueça demais.

7.6 Substituir a lâmpada

Desligue o aparelho da corrente elétrica e aguarde até que arrefeça.

Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

Lâmpada superior

1. Rode a proteção de vidro para a retirar.
2. Remova o anel metálico e limpe a proteção de vidro.
3. Substitua a lâmpada.
4. Encaixe o anel de metal na tampa de vidro e instale-a.

Lâmpada lateral

1. Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.
2. Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para remover a tampa.
3. Limpe a cobertura de vidro.
4. Substitua a lâmpada.
5. Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos.
6. Instale o suporte da prateleira do lado esquerdo.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Os detalhes do serviço estão na placa de características, localizada na estrutura frontal. É visível quando abre a porta. Não remova a placa de características.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja indicado abaixo, 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.

Não consegue ativar ou utilizar o aparelho. - O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.

O aparelho não aquece.

- Bloqueio para crianças está ativada.
- A desativação automática está ativada.
- Demo Mode ativado - código de desativação: 2468.

A lâmpada não está a funcionar. - A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada.

A lâmpada está desligada. - Ventilado com Resistência está ativada.

O aparelho não fixa o depósito de água depois de o ter introduzido. - Não pressionou totalmente o depósito de água. Introduza totalmente o depósito de água no aparelho.

Sai água do depósito de água. - Não montou corretamente a tampa do depósito de água.

É difícil limpar o depósito de água. - Certifique-se de que a tampa foi retirada antes de começar a limpar.

Não existe água no interior do tabuleiro após a descalcificação. - O depósito de água não foi enchido até ao nível máximo. Verifique se há agente de descalcificação/água no depósito de água.

Há água suja no fundo da cavidade após a descalcificação. - O tabuleiro está numa posição de prateleira errada. Remova os restos de água e agente de descalcificação do fundo do aparelho. Da próxima vez, coloque o tabuleiro na primeira posição de prateleira.

Há demasiada água no fundo da cavidade após a descalcificação. - Colocou demasia do detergente no aparelho antes de começar a limpar. Da próxima vez, espalhe uniformemente uma camada fina de detergente nas paredes da cavidade.

O desempenho da limpeza não é satisfatório. - Começou a limpar quando o aparelho estava demasiado quente. Aguarde que o aparelho arrefeça. Repita a limpeza.

① Os cortes de energia param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.

Problemas com o sinal de rede sem fios (apenas modelos selecionados). - Verifique se o dispositivo móvel está ligado à rede sem fios. Verifique a sua rede sem fios e o seu router. Reiniciar o router.

Novo router instalado ou configuração do router alterada (apenas modelos selecionados). - Configure novamente o aparelho e o dispositivo móvel.

O sinal de rede sem fios é fraco (apenas modelos selecionados). - Mova o router para ficar o mais próximo possível do aparelho.

O sinal da rede sem fios é interrompido pelo forno micro-ondas colocado junto do aparelho (apenas em modelos selecionados). - Desligue o forno micro-ondas. Evite utilizar o forno microondas e o funcionamento remoto do aparelho ao mesmo tempo. As micro-ondas interrompem o sinal Wi-Fi.

A câmara não está a detetar corretamente os alimentos. - Certifique-se de que a lente da câmara e o vidro da porta estão limpos e coloque os alimentos na terceira (recomen-

dado), segunda ou primeira posição da prateleira.

O reconhecimento de alimentos não inicia. - Ative todas as opções da câmara no menu de configurações.

F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada. Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.

F240 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente. Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.

F601 - existe um problema com o sinal de Wi-Fi. Verifique a ligação da sua rede. Consulte Antes da primeira utilização, "Ligação sem fios".

F604 - a primeira ligação a Wi-Fi falhou. Desligue e ligue o aparelho e tente novamente. Consulte Antes da primeira utilização, "Ligação sem fios".

F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos. Ativar e desativar o aparelho.

F131 - a temperatura do sensor do gerador de vapor está demasiado alta. ¹⁾ Desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça. Ligue novamente o aparelho.

F144 - o sensor na Reservatório de água não consegue medir o nível da água. ¹⁾ Esvazie a Reservatório de água volte a enchê-la.

F254 - a câmara não está ligada ao aparelho. ¹⁾ Ativar e desativar o aparelho.

F603 - Wi-Fi não está disponível. ¹⁾ Ativar e desativar o aparelho.

9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

9.1 Informações sobre o produto e folha de informações do produto de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014 e (UE) n.º 66/2014

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	BS9977T 944035262 NBP9S881DT 944035222 PO9000SCT 944035223 TP9SB881DT 944035224
Índice de Eficiência Energética	61,9

Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,99 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0,52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Elettricidade
Volume	70 l

¹⁾ Se um destes erros ocorrer, as restantes funções do aparelho continuarão a funcionar como habitualmente.

Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	BS9977T	38.5 kg
	NBP9S881DT	38.5 kg
	PO9000SCT	38.5 kg
	TP9SB881DT	38.5 kg

Aparelho testado de acordo com: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisitos de informação de acordo com o Regulamento (UE) n.º 2023/826

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

Aparelho testado de acordo com: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Dicas de otimização

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura e evite abri-la com frequência.
- Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.
- Utilize recipientes de metal ou escuros e não refletores.
- Ignore o pré-aquecimento, a menos que seja necessário.

- Minimize as pausas entre a cozedura de vários pratos.
- Sempre que possível, utilize as funções de cozedura com o ventilador (apenas modelos selecionados).
- Use o calor residual para manter os alimentos quentes. Reduza a temperatura do aparelho para, no mínimo, 3 - 10 min antes do fim da cozedura.
- Desligue a lâmpada durante a cozedura, a menos que seja necessário.
- Ventilado com Resistência (apenas modelos selecionados) - esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a lâmpada desligada-se automaticamente. Em alguns modelos, demora 30 seg.
- Sempre que possível, desligue o Wi-Fi. Consulte a secção Antes da primeira utilização.
- Desativação automática - por motivos de segurança, se a função de cozedura estiver ativa e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo. Para prolongar a duração de uma função de cozedura, defina o tempo de cozedura.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250-máximo °C

10. 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 elétricos e ele-

trónicos. Não elimine aparelhos marcados com o símbolo  com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

ESPAÑOL

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	32
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	34
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	36
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	36
5. USO DIARIO.....	37

6. CONSEJOS.....	40
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	42
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	44
9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	45
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	46

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 sufridos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con la aplicación.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.
- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato 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.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de asistencia técnica autorizado o un profesional cualificado similar tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.
- 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 limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las su-

perfiles de vidrio se rayen y se rompan.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

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, ya que es pesado. Utilice 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, asegúrese de que esté nivelado y de que la puerta se abra sin dificultad.
- 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.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características técnicas son compatibles con los valores del suministro eléctrico.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si es necesario sustituirlo, deberá hacerlo nuestro centro de asistencia técnica autorizado.

- Evite que el cable de alimentación toque o quede cerca de la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, sobre todo mientras funciona o si la puerta está caliente.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No modifique este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Limpie el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras esté funcionando, ya que pueden salir aire caliente y mezclas inflamables procedentes de los ingredientes alcohólicos.
- 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.
- Mantenga las chispas y las llamas abiertas alejadas del aparato cuando la puerta esté abierta.
- Utilice únicamente frascos y tarros de vidrio homologados para conservar alimentos.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - No coloque recipientes para horno ni objetos directamente sobre el fondo de la cavidad.
 - No coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo de la cavidad.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos y alimentos húmedos en el aparato después de cocinar.
 - Tenga cuidado al retirar o instalar accesorios.
- La decoloración del esmalte o del acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice un molde hondo para los pasteles húmedos, ya que los jugos de las frutas pueden causar manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato está instalado detrás de un panel de mueble, no cierre el panel durante el uso ni hasta que el aparato se haya enfriado por completo para evitar daños por calentar y humedad.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.

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

2.4 Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Apague y desenchufe el aparato antes de las tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de que el aparato esté frío para evitar que el vidrio se rompa. Si los paneles de vidrio de la puerta están dañados, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado para que los sustituya.
- Limpie y seque el aparato, su cavidad y los accesorios después de cada uso para evitar la condensación de vapor, la corrosión y el deterioro de la superficie.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.
- Utilice un paño de microfibra, agua tibia y detergentes neutros para limpiar el aparato y los accesorios. No utilice productos abrasivos, estropajos, disolventes, objetos afilados o metálicos.
- Siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase al utilizar un spray para horno.

Cocción al vapor

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Se puede liberar vapor.
 - Abra la puerta del aparato con cuidado después de cocinar al vapor.

2.5 Eliminación

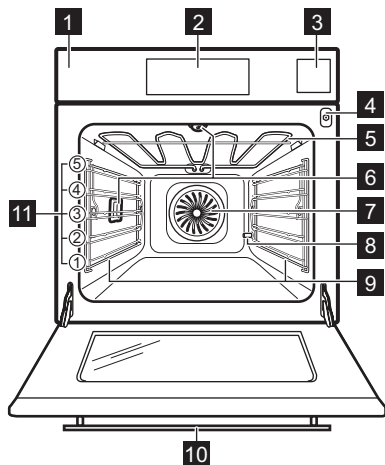
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la alimentación principal y, a continuación, corte y deseche el cable eléctrico.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Depósito de agua
- 4 Toma de la sonda térmica
- 5 Elemento térmico
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Descalcificación de tubo de salida
- 9 Soporte de estante, extraíble
- 10 Cámara en el asa

11 Posiciones de las parrillas

3.2 Panel de control

La pantalla es totalmente interactiva y puedes desplazarte por toda su superficie. Se divide en secciones claramente definidas que proporcionan acceso a diversas funciones de cocción y platos. También muestra el estado operativo actual. Puede deslizar el dedo por la pantalla para navegar a la izquierda o a la derecha.

Indicadores de pantalla

	Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
	Para acceder a las funciones y ajustes clave.
	Para acceder al submenú Platos con programas de cocción específicos.
	Para guardar los ajustes actuales en Favoritos.
	Para activar y desactivar las opciones.
	El aparato está bloqueado.
	La función Inicio retardado está activada.
	Wi-Fi La conexión está activada.
	Operación remoto está encendido.

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Conexión inalámbrica

Para conectar el aparato necesitas:

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

1. Escanee el código QR en la cubierta posterior del manual de usuario para descargar la aplicación o descárguela directamente desde la tienda de aplicaciones.

2. Siga las instrucciones para instalar la aplicación.

3. Ponga en marcha el aparato.

4. Acceda al menú y seleccione Ajustes / Conexiones.

5. Para encender o apagar, pulse Wi-Fi.

El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 seg.

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

Frecuencia	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Potencia máx	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protocolo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Baja energía (LE)

Restricciones y requisitos en BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, y UK(NI): Este aparato es solo para uso en interiores.

❗ Cuando el aparato está conectado a la aplicación, puede recibir actualizaciones importantes del software. Esas actualizaciones pueden introducir nuevas funciones, perfeccionar las funciones e iconos existentes, prevenir posibles problemas y mejorar el rendimiento general del software. Después de la actualización, no es posible restaurar la versión anterior del software.

4.2 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software libre y de código

abierto. AEG agradece las contribuciones de las comunidades de software libre y robótica al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren la publicación de los resultados, y para ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite <http://aeg.opensourcerepository.com> (carpeta DS8).

4.3 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato vacío antes de utilizarlo por primera vez. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la sala.

1. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
2. Acceda al menú y seleccione la función de cocción.
3. La pantalla muestra un mensaje emergente para iniciar el proceso de precalentamiento.
4. Confirme para empezar y siga las instrucciones que aparezca en pantalla.
5. Apague el aparato y deje que se enfríe.
6. Limpie el interior del horno con un paño de microfibra, agua tibia y detergente suave. Sustituya los accesorios y los soportes de los estantes.

5. USO DIARIO

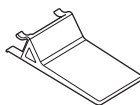
5.1 Cámara

El aparato lleva una cámara integrada en el mango de la puerta y su campo de visión está limitado a la cavidad del horno. Permite supervisar el progreso de la cocción a través de la aplicación para dispositivos móviles, ayuda con el reconocimiento de alimentos, proporciona recomendaciones y guías de cocción, y ayuda a reducir el riesgo de quemaduras.

1. Acceda al menú y seleccione Cámara.
 2. La pantalla muestra los ajustes disponibles:
- Supervisar el dorado - permite ajustar la intensidad del calor para lograr un nivel de dorado concreto y alerta cuando se alcanza el resultado deseado. Esta función ayuda a evitar cocinar los alimentos en exce-

so y garantiza una calidad visual constante.

- Reconocer los alimentos - utiliza IA para detectar e identificar el tipo de alimento colocado dentro del horno. Aplica automáticamente los ajustes de cocción más adecuados, como la temperatura, el tiempo y la humedad, para coincidir con los requisitos específicos del alimento.



Utiliza la cubierta para cámara con el fin de mejorar la calidad de la imagen si la iluminación de su habitación provoca reflejos. Para instalarla, coloca la cubierta entre

el cristal de la puerta y el pomo en una posición central. Asegúrate de que los ganchos más largos queden colocados contra la

superficie del cristal. Coloca los ganchos más cortos en la parte trasera del pomo.

Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que la lente de la cámara y el cristal de la puerta estén limpios y sin obstrucciones antes de usarla.

Estas prestaciones solo están disponibles cuando el aparato está conectado a: Wi-Fi. Selección: Ajustes / Conexiones / Conectar a Wi-Fi.

5.2 Funciones de cocción

Funciones estándar de cocción para necesidades típicas de horneado, incluidas las de calor superior e inferior , grill , cocción con ventilador  y otras. Podrá preparar sus platos de forma tradicional. Para obtener más información, consulte la descripción en la pantalla.

1. Acceda al menú y seleccione la función de cocción.
2. La pantalla muestra los ajustes disponibles.
3. Inicie la cocción y siga las instrucciones que aparezcan en pantalla.

5.3 Funciones de cocción al vapor

Estas funciones le permiten usar calor y vapor para mantener las comidas crujientes y jugosas. Úselas para cocinar al vapor, guisar, dorar suavemente, hornear y asar.

Hay dos formas de preparar los alimentos utilizando las funciones de vapor: ajustando la temperatura o el nivel de vapor.

- Ajustando la temperatura: el nivel de vapor se ajustará automáticamente.
- Ajustando el nivel de vapor: se mostrará la temperatura adecuada.

Utilice únicamente agua fría del grifo. No utilice agua desmineralizada ni destilada. No ponga líquidos inflamables o con alcohol en el depósito de agua.

1. Acceda al menú y seleccione la función de cocción al vapor.
2. La pantalla muestra los ajustes disponibles.
3. Ajuste la temperatura y el nivel de vapor, si está disponible.
4. Inicie la cocción y siga las instrucciones que aparezcan en pantalla.

5.4 Cocción al vacío

Este programa es una técnica de cocción en la que los alimentos en un recipiente sellado al vacío se colocan en una atmósfera de vapor saturado, mantenidos a una temperatura constante. Un modo de cocción más conveniente para tipos de alimentos líquidos, p. ej., los postres y las salsas, es cocinar en recipientes sellados.

Para preparar los alimentos, necesitará bolsas de cocción al vacío y una envasadora al vacío.

1. Prepare los ingredientes en un recipiente sellado al vacío y colóquelo en la parrilla.
2. Acceda al menú y seleccione Funciones.
3. Pulse  Cocción al vacío.
4. La pantalla muestra los ajustes disponibles. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción.
5. Inicie la cocción y siga las instrucciones que aparezcan en pantalla.
6. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. El agua residual puede condensarse en el interior del horno y en recipientes sellados al vacío.
7. Cuando el aparato esté frío, retire el agua de la parte inferior del interior del horno con una esponja. Seque el interior del horno con un paño suave.

Existe riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al sacar los alimentos del aparato.

5.5 e Opciones de precalentamiento

El aparato incluye varias opciones de precalentamiento para garantizar unos resultados de cocción óptimos.

- Estándar: precalentamiento básico sin velocidad ni optimización energética.
- Inteligente: ayuda a optimizar el consumo de energía durante el calentamiento del horno en comparación con Rápido.
- Rápido: precalentamiento más rápido con un consumo de energía ligeramente superior.

5.6 Favoritos

Puede guardar sus platos favoritos. Esto permitirá que el horno los reconozca automáticamente en futuras ocasiones. La cámara detectará el plato y sugerirá el programa guardado.

Para guardar un ajuste, seleccione la opción preferida y pulse .

5.7 Temporizador

Para ajustar el tiempo de cocción. El máximo es 23 h 59 min.

1. Elija la función de cocción y ajuste la temperatura.
2. Pulse  y ajuste el tiempo.

Puede programar un inicio retardado o especificar la hora de finalización de la cocción pulsando .

Finalizar acción

Sonar la alarma - Ajuste una cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.

Sonar la alarma y parar de cocinar - Ajuste una cuenta atrás. Cuando el timer finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.

Solo mediante mensaje emergente - Cuando se acaba el tiempo, el mensaje aparece en pantalla.

Algunas funciones del reloj pueden no estar disponibles con ciertas funciones de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse +5 min.

Inicio retardado

Sirve para posponer el inicio o el fin de la cocción.

1. Seleccione la función de cocción y elija los ajustes.
2. Pulse Inicio retardado.
3. Desplácese para establecer la hora de inicio deseada y confírmela.

5.8 Bloqueo seguridad

Esta función impide el funcionamiento accidental del aparato.

1. Abra el menú de opciones situado en la parte superior derecha de la pantalla: .
2. Seleccione Bloqueo seguridad .
3. Confirme el ajuste para activarlo.

El bloqueo permanece activado hasta que lo cambie.

Para desbloquear temporalmente, toque la pantalla e introduzca los números secuencialmente del más bajo a más alto.

Si no hay interacción durante 30 seg, el Bloqueo seguridad se reactivará automáticamente.

Para desactivarlo completamente, vuelva al menú de opciones y seleccione Bloqueo seguridad de nuevo.

5.9 Platos

La cocción asistida sugiere ajustes para diferentes platos, lo que incluye instrucciones paso a paso, la temperatura y el tiempo de cocción. Puede cambiar los ajustes durante la cocción si lo necesita. Puede elegir su método de cocción preferido, agregar una sonda térmica o utilizar la cámara. La disponibilidad de cada opción depende del plato seleccionado.

1. Acceda al menú y seleccione .
2. Elija una variedad de alimento y un plato y siga los pasos indicados en la pantalla.

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

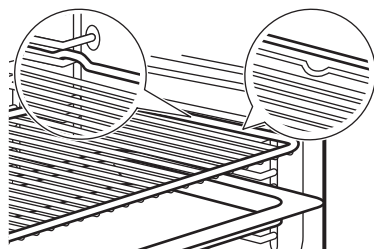
5.10 Accesorios



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.

Inserte el accesorio (parrilla / bandeja) entre las barras de guía de la rejilla de soporte. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno. Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección antivuelco. El borde alrededor de la parrilla evita que el recipiente de cocción se deslice y caiga de la parrilla.



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

Si la parrilla tiene un escalón, colóquela hacia la parte delantera del interior del horno.

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

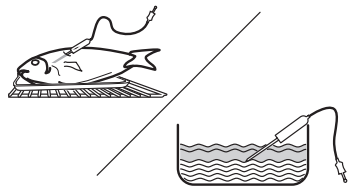
Si está utilizando una bandeja con orificios, coloque la bandeja debajo para recoger los líquidos que goteen.

5.11 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

- °C - la temperatura del horno. Debe ser al menos 25°C más alta que la temperatura de la sonda térmica.
 -  - la temperatura de la sonda térmica.
1. Seleccione una función de cocción en el menú: Funciones o un plato en el menú: Platos.
 2. Ajuste la temperatura del horno y el tiempo de cocción, si es necesario.
 3. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Para las cazuelas, coloque la punta de la sonda térmica exactamente en el centro, estabilizada en un ingrediente sólido. Asegúrese de que la punta no toque el fondo de la fuente para hornear.



4. Enchufe la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte Descripción del producto.
5. Confirme para empezar a cocinar. La pantalla muestra el símbolo y la temperatura actual de la sonda térmica.
6. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si es necesario.
7.  - Pulse este símbolo para desactivar la función de cocción.
8. Desenchufe la sonda térmica y saque el plato del aparato.

6. CONSEJOS

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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
°C	Temperatura
	Peso (kg)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

Información adicional

6.2 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente. Utilice la bandeja para repostería o la bandeja de goteo.

	°C		
Rollitos dulces, 16 uds.	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Galletas, 16 uds.	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 uds.	160	2	25 - 35
Muffins, 12 uds.	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 uds.	180	2	20 - 30

	°C		
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 uds.	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 uds.	180	2	15 - 25

6.3 Información para institutos de pruebas

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

Utilice la función Vapor, nivel Vapor solo.

		°C		
Brócoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
máx.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)

Guisantes congelados				
2 x 1,5	2 y 4	100	-	4) 3) 5)

- 1) Use el juego de vapor Gastronorm 2/3, perforado.
- 2) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura programada utilizando el ajuste: Precalentamiento / Estándar. No utilice: Precalentamiento / Rápido con Inteligente.
- 3) Coloque la bandeja de horno en la primera posición del estante, con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
- 4) Utilice el juego de vapor Gastronorm 2 x 2/3, perforado.
- 5) Cocine hasta que la temperatura del punto más frío alcance los 85 °C.

Recetas de vapor adicionales

		°C		
Plato al vapor combinado (2 porciones)				
 1)	2 y 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Pudin de caramelo (6 raciones)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Pudding de huevo				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Pan blanco				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				
Pollo				

		°C		
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Ajustar nivel: Vapor solo.
- 2) 40 min para patatas; 18 - 20 min para salmón; 10 - 12 min para brócoli
- 3) Use un recipiente de vapor Gastronorm 1/2 (perforado) para las patatas y el brócoli, y un recipiente de vapor Gastronorm 1/2 (no perforado) para el salmón.
- 4) Coloque el salmón en el nivel 2 y las patatas y el brócoli en el nivel 4.
- 5) Coloque los ingredientes en el horno uno tras otro en el momento adecuado, de modo que todos los componentes se cocinen al mismo tiempo. Puede preparar dos raciones al mismo tiempo.
- 6) Ajustar nivel: Humedad alta.
- 7) Recipientes redondos de porcelana sobre la rejilla
- 8) Use el juego de vapor Gastronorm 1/2, no perforado.
- 9) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
- 10) Ajuste nivel: Humedad baja. Utilice la función Vapor solamente si la función Horneado de pan no está disponible.
- 11) Ajuste el nivel: Humedad baja.
- 12) Utilice Parrilla.
- 13) Coloque la bandeja para hornear en la primera posición del estante para recoger la grasa que gotea.

6.4 Información para institutos de pruebas

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

	°C			
Pastelillos, 20 unidades por bandeja				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 y 4	1) 2)
Bizcocho sin grasa				
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 55	2 y 4	4)
Pastel de manzana				
	160	55 - 65	2	3) 5)

	°C			
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 y 4	3)
Mantecados				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 y 4	1)
Merengues				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)
Tostadas				

	°C			
	máx.	1 - 2	5	3)7)8)
1) Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta. 2) Precaliente el aparato hasta que se alcance la temperatura establecida utilizando el ajuste: Precalentamiento / Estándar. No utilice: Precalentamiento / Rápido ni Inteligente. 3) Use Parrilla. 4) Use una parrilla de alambre y una bandeja para hornear abajo. Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta. 5) 2 moldes colocados en diagonal (Ø 20 cm). La derecha debe colocarse más al frente que la izquierda. 6) Utilice papel de horno. 7) Precaliente el aparato durante 5 min utilizando el ajuste: Precalentamiento / Estándar. No utilice: Precalentamiento / Rápido ni Inteligente 8) Según: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.				

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

- Utilice una solución de limpieza para superficies metálicas.
- Utilice un limpiador especial de hornos para quitar manchas persistentes.
- Utilice el descalcificador líquido recomendado por el fabricante para eliminar los residuos de cal.
- No guarde alimentos en el aparato durante más de 20 minutos.
- No lave los accesorios en el lavavajillas.

7.2 Extracción de los carriles de apoyo

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Tire con cuidado de los soportes del estantes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.
3. Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
4. Extrae los carriles de la sujeción posterior.
5. Vuelva a colocar los soportes del estante en la posición inicial. Repita los pasos en orden inverso.

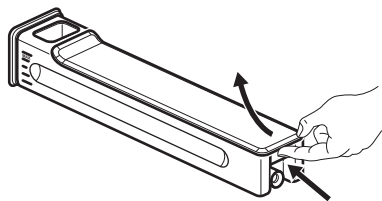
Si se proporcionan carriles telescópicos, los pasadores de retención deben apuntar hacia delante.

7.3 Mantenimiento

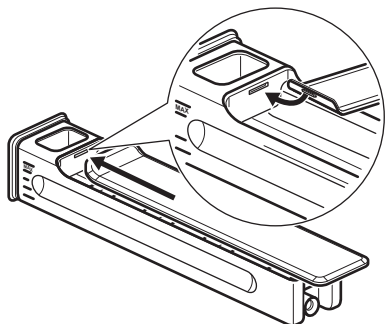
Limpieza vapor	Este programa limpia el aparato cuando está ligeramente sucio. El vapor suaviza la grasa o los residuos, lo que facilita su limpieza.
Descalcificación	Limpieza de los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Desecar	Proceso para secar la condensación restante en el interior después de usar las funciones de vapor.
Aclarado	Proceso para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

7.4 Limpieza del depósito de agua

1. Retire el depósito de agua del aparato.
2. Retire la tapa del depósito de agua. Levante la cubierta en correspondencia con el saliente de la parte trasera.



3. Lave las distintas piezas del depósito con agua y jabón. No use esponjas abrasivas y no limpie el depósito en un lavavajillas.
4. Vuelva a montar el depósito de agua.
5. Monte la tapa. Inserte primero el cierre a presión delantero y empujelo a continuación contra el cuerpo del depósito.

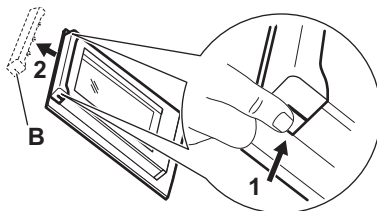


6. Inserte el depósito de agua.
7. Empuje el depósito de agua hacia el aparato hasta que quede enclavado.

7.5 Retirada y limpieza de los vidrios de la puerta

El módulo de cámara se encuentra en el asa de la puerta. Tenga mucho cuidado de no dañar ni aplastar el cable de la cámara que conecta la puerta y el interior del horno. Limpie la lente de la cámara suavemente con un paño suave.

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Abra la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
3. 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.



4. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
5. Levante cada uno de los paneles de vidrio por su borde superior y quítelo de la guía. Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.
6. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

Asegúrese de que los paneles de cristal se insertan en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

7.6 Cambio de la bombilla

Desconecte el aparato de la red eléctrica y espere hasta que esté frío.

Cambie la bombilla por otra apropiada termo-resistente hasta 300 °C.

Bombilla superior

1. Gire la tapa de cristal para extraerla.
2. Retira el anillo metálico y limpia la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla.
4. Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal e instálela.

Luz lateral

1. Retire el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
2. Retira la tapa con un destornillador Torx 20.
3. Limpie la tapa de cristal.
4. Cambie la bombilla.
5. Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
6. Instale los carriles izquierdos de apoyo.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado. Los detalles de la asistencia técnica están en la placa de características técnicas, ubicada en el marco frontal. Es visible al abrir la puerta. No quite la placa de características técnicas.

Si la pantalla muestra un código de error que no está indicado abajo, 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.

El aparato no se enciende o no funciona. - El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.

El aparato no se calienta.

- Bloqueo seguridad está activado.
 - La desconexión automática está activada.
 - El modo de demostración está activado.
- El código de desactivación es 2468.

La lámpara no funciona. - La lámpara está fundida. Cambie la lámpara.

La lámpara está apagada. - Horneado húmedo + ventilador está activado.

El aparato no retiene el depósito de agua después de insertarlo. - No hizo suficiente presión en el cuerpo del depósito de agua. Inserte completamente el depósito de agua en el aparato.

El agua sale del depósito de agua. - No ha montado correctamente la tapa del depósito de agua.

Resulta difícil limpiar el depósito de agua. - Asegúrese de quitar la tapa antes de comenzar la limpieza.

No hay agua dentro de la bandeja después de la descalcificación. - No se llenó al máximo el depósito de agua. Compruebe si ha quedado descalcificador / agua en el cuerpo del depósito.

Hay agua sucia en el fondo de la cavidad después de la descalcificación. - La bandeja está a una altura incorrecta. Retire el agua restante y el agente desincrustante del fondo del aparato. Ponga la bandeja en el primer nivel la próxima vez.

Hay demasiada agua en el fondo de la cavidad después de la limpieza. - Puso demasiado detergente en el aparato antes de comenzar la limpieza. La próxima vez espar-

za uniformemente una capa fina de detergente por las paredes de la cavidad.

El resultado de la limpieza no es satisfactorio. - Comenzó a limpiar cuando el aparato estaba demasiado caliente. Espere a que el aparato se enfríe. Repita la limpieza.

❗ Los cortes de corriente siempre interrumpen la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

Problemas con la señal de la red inalámbrica (solo determinados modelos). - Compruebe que su dispositivo móvil esté conectado a la red inalámbrica. Compruebe la red inalámbrica y router. Reinicie el router.

Se ha cambiado la configuración del router o se ha instalado uno nuevo (solo determinados modelos). - Configure de nuevo el aparato y el dispositivo móvil.

La señal de la red inalámbrica es débil (solo determinados modelos). - Mueva el router lo más cerca posible del aparato.

La señal inalámbrica tiene interferencias de algún horno microondas situado cerca del aparato (solo determinados modelos). - apague el horno microondas. Evite utilizar otro horno microondas y el control remoto del aparato a la vez. Las microondas interfieren con Wi-Fi la señal.

La cámara no está detectando correctamente los alimentos. - Asegúrese de que la lente de la cámara y el cristal de la puerta estén limpios, y coloque los alimentos en la tercera (recomendada), segunda o primera posición de la parrilla.

El reconocimiento de alimentos no empieza. - Active todas las opciones de la cámara en el menú de ajustes.

F111: la Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma. Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.

F240: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente. Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.

F601: hay un problema con la señal Wi-Fi. Compruebe su conexión de red. Consulte Antes del primer uso, Conexión inalámbrica.

F604: la primera conexión a la Wi-Fi ha fallado. Apague y encienda el aparato e inténtelo de nuevo. Consulte Antes del primer uso, Conexión inalámbrica.

F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control. Encienda y apague el aparato.

F131: la temperatura del sensor del vaporizador es demasiado alta. ¹⁾ Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. Encienda el aparato.

F144: el sensor del Depósito de agua no puede medir el nivel del agua. ¹⁾ Vacíe el Depósito de agua y rellénelo.

F254: la cámara no está conectada al aparato. ¹⁾ Encienda y apague el aparato.

F603: la conexión Wi-Fi no está disponible. ¹⁾ Encienda y apague el aparato.

9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

9.1 Hoja de información del producto e información del producto según los reglamentos (UE) n.º 65/2014 y (UE) n.º 66/2014

Nombre del proveedor	AEG	
Identificación del modelo	BS9977T 944035222 NBP9S881DT 944035222 PO9000SCT 944035223 TP9SB881DT 944035224	
Índice de eficiencia energética	61.9	
Clase de eficiencia energética	A++	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.99 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	70 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	BS9977T	38,5 kg
	NBP9S881DT	38,5 kg
	PO9000SCT	38,5 kg
	TP9SB881DT	38,5 kg

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisitos de información según el reglamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energía en modo de espera	0,8 W
Consumo de energía en modo de espera de red	2.0 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Consejos de optimización

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción y evite abrirla con frecuencia.
- Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.
- Use utensilios de cocina metálicos u oscuros y no reflectantes.
- Evite precalentar los alimentos a menos que sea necesario.
- Minimice los tiempos entre el horneado de un plato y el del siguiente.
- Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador (solo en algunos modelos).
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente. Reduzca la temperatura del aparato al mínimo, de 3 a 10 min, antes de terminar la cocción.
- Apague la luz durante la cocción a menos que sea necesario.

¹⁾ Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.

- Horneado húmedo + ventilador (solo en algunos modelos). Esta función se utilizó para cumplir 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 en condiciones óptimas. Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente. En algunos modelos tarda 30 seg.
- Cuando sea posible, desactive la conexión wifi. Consulte Antes del primer uso.
- 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. Para prolongar el tiempo de cocción, ajuste dicho tiempo.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 - máximo °C

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

