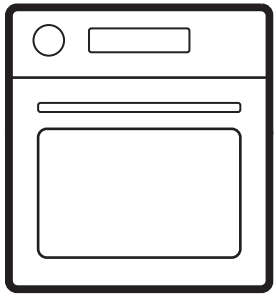
AEG

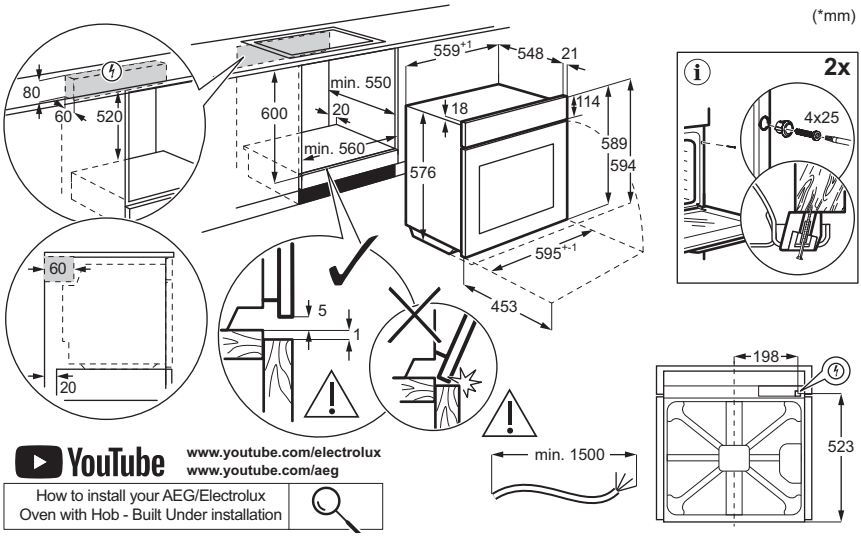
aeg.com/register

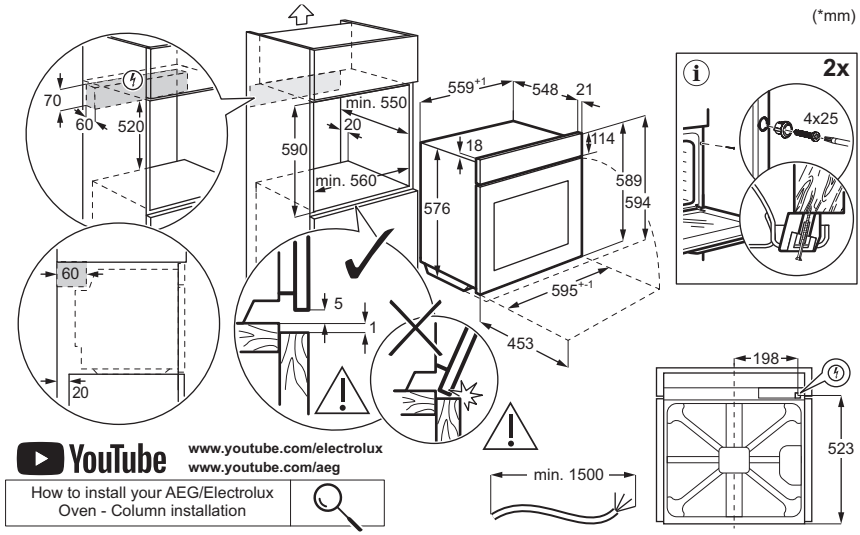


BP4100B
EX51PV2B
GU5PB43FPM
NBU5P40PM
NBU5P43PB
OU5PB40PM
OU5PB40WPK
OU5PB43PM
PN6P0B0
TP60NB
TP60NM
TU5PB402PM
TU5PB405PM
TU5PB40PB
TU5PB40PK
TU5PB40WPK
TU5PB41ZPB
TU5PB43APB
TU5PB43FPB

CA Manual d'usuari | **Forn** 2
PT Manual de instruções | **Forno** 16
ES Manual de instrucciones | **Horno** 29

INSTAL·LACIÓ / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN





1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT..... **3**
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT..... **4**
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE..... **7**
4. ABANS DEL PRIMER ÚS..... **7**
5. ÚS DIARI..... **8**
6. CONSELLS I TRUCS..... **10**
7. CURA I NETEJA..... **12**
8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES..... **13**
9. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA..... **14**
10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS..... **15**

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.
- 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.
- 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 rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- Abans de la neteja pirolítica, retireu tots els accessoris i els dipòsits/vessaments de la cavitat de l'aparell.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

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

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu les instruccions sobre la instal·lació al nostre lloc web.
- 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 refredament 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.
- Tanqueu completament la porta de l'aparell abans d'endollar-lo a la presa de corrent.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

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

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

Potència total (W)	Secció del cable (mm^2)
màxim 1,380	3x0.75
màxim 2,300	3x1
màxim 3,680	3x1.5

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

2.3 Ús

⚠ AVÍS!
Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No canvieu les especificacions de l'electrodomèstic.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell 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.

⚠ 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 sucs 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 desendolleu 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.
- Aneu amb compte quan traieu la porta de l'aparell, pesa.
- 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.

Neteja pirolítica

- Llegiu totes les instruccions per a la neteja pirolítica
- Abans de fer anar la neteja pirolítica i el preescalfament inicial, elimineu de la cavitat del forn:
  - Qualsevol excés de residus de menjar i esquitxos/acumulacions d'oli o greix.
  - qualsevol objecte amovible (prestatges, baranes laterals, etc., que venen amb l'aparell), particularment estris antiadherents, olles, paelles, safates, recipients, etc.;
- Mantingueu els nens allunyats durant la neteja pirolítica, ja que l'aparell s'escalfa molt i allibera aire calent per les reixetes frontals.
- La neteja pirolítica allibera fums de residus de cuina i materials de construcció. Assegureu-vos de tenir una bona ventilació durant i després del preescalfament inicial i la neteja pirolítica.
- No vesseu o aboqueu aigua a la porta del forn durant i després de la neteja pirolítica per evitar danyar els plafons de vidre.
- Els fums alliberats per qualsevol forn pirolític/residus de cocció segons es

descriu anteriorment no són nocius per a les persones, inclosos els infants ni les persones amb afeccions de salut.
- Mantingueu allunyades les mascotes de l'aparell durant i després de la neteja pirolítica i el preescalfament inicial. Els animals petits (especialment els ocells i els rèptils) poden ser molt sensibles als canvis de temperatura i a les emissions de fums.
- Les superfícies antiadherents d'olles, paelles, safates i estris es poden danyar amb la neteja pirolítica a alta temperatura i poden alliberar fums nocius de baixa intensitat.

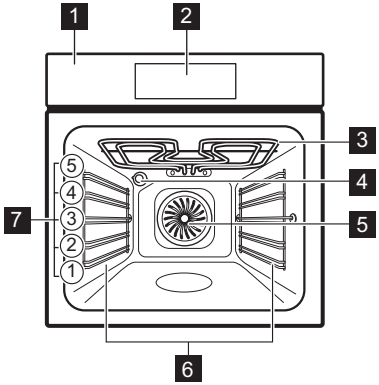
2.5 Eliminació

⚠ 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, talleu i descarteu el cable elèctric.

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general



1 Tauler de control
2 Pantalla
3 Element tèrmic
4 Llum
5 Ventilador
6 Suport de prestatge, desmuntable
7 Posicions del prestatge

3.2 Camps tàctils

⏻	Per activar i desactivar l'aparell.
∧ , ∨	Per navegar pel menú.
+ , −	Per ajustar la configuració.
	Pitgeu per seleccionar la funció: AirFry.
	Per configurar la funció de cocció assistida.
	Per configurar les funcions del temporitzador.
	Per introduir la configuració.
OK	Per confirmar la selecció.

4. ABANS DEL PRIMER ÚS

4.1 Configuració de l'hora

1. Pitgeu + o − per ajustar les hores i els minuts.
2. Pitgeu OK per confirmar.

4.2 Preescalfat i neteja inicials

1. Preescalfeu l'aparell buit per eliminar qualsevol olor. Ventileu l'habitació.
2. Retireu tots els accessoris i els suports laterals.
3. Fixeu cadascuna de les funcions a la temperatura màxima i deixeu que l'aparell funcioni durant les durades especificades: 1 h, 15 min, 15 min. Consulteu Ús diari.
4. Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi.

5. Netegeu l'aparell amb un drap de microfibra, aigua tèbia i detergent suau. Substituïu accessoris i suports laterals.

5. ÚS DIARI

5.1 Funcions de cocció

	Cocció True Fan: Enfornat uniforme, tendresa, deshidratació
	Cocció convencional: Enfornat tradicional
	AirFry: Fregir amb menys oli i sense paper de forn.
	Aliments congelats: Patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera
	Funció pizza : Coure pizza
	Calor inferior: Enfornar pastissos
	Descongelar: Descongelar
	Cocció amb ventilació: Enfornar
	Grill: Torrar i fer a la graella
	Graella turbo: Rostir i daurar carn
	Escalfar: Escalfar i cuinar

Per canviar la funció, pitgeu ⏻ per apagar l'electrodomèstic, torneu-lo a pitjar per encendre'l de nou.

El llum es pot apagar automàticament a una temperatura inferior a 80°C durant algunes funcions del forn.

5.2 Configuració: funcions de cocció

1. Pitgeu ⏻ per engegar l'electrodomèstic.
2. Pitgeu ^ o ˇ per navegar per les funcions.
3. Pitgeu + o — per definir la temperatura.
4. Si cal, definiu les funcions del temporitzador.
5. Pitgeu OK.
6. Toqueu ⏻ per desactivar la funció de cocció.

— Barra de progrés: indica visualment que l'aparell ha arribat a la temperatura ajustada o que el temps de cocció ha arribat al final.

» Escalfament ràpid - pitgeu i mantingueu pitjat OK durant 3 segons durant la fase d'escalfament per escurçar el temps d'escalfament. Està disponible per a algunes funcions de cocció. El ventilador es podria engegar automàticament.

5.3 Temporitzador

1. Pitgeu ⏲.
2. Pitgeu ^ o ˇ per seleccionar una funció del temporitzador.
3. Pitgeu + o — per ajustar l'hora. Pitgeu OK.

Per cancel·lar una funció del temporitzador, pitgeu i mantingueu pitjat durant 3 segons el ⏲.

Funcions del temporitzador	
	Per establir un compte enrere. Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal.
	Per establir un compte enrere. Quan s'acaba el temporitzador, sona el senyal i la cocció s'atura.
START STOP	Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.
Temporitzador	Per mostrar durant quant de temps funciona l'electrodomèstic des del moment en què inicieu una funció. Podeu reiniciar-lo des del menú del temporitzador.

5.4 Cocció assistida

Cocció assistida El submenú consta de programes dissenyats per a plats específics. Els programes arrenquen amb l'ajust corresponent. Podeu ajustar el temps i la temperatura durant la cocció.

1. Pitgeu el ⏻ per engegar l'aparell.
2. Pitgeu .

3. Pitgeu ^ o ˇ per seleccionar les funcions de cocció assistida.
4. Pitgeu + o − per ajustar la configuració, si cal.
5. Pitgeu OK per confirmar.
6. Quan la funció acabi, comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal. Per a la cocció assistida amb sonda d'aliments, el procediment és el mateix.

Submenú: Cocció assistida

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

Plats		
	Pizza	**2 safata de forn** folrada amb paper de forn
	Pollastre 1 - 1,5 kg; fresc	g **2 safata de forn**, Gireu el pollastre a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
	Bou 1 -,1,5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	**2 safata de forn** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
	Filets	**3** cassola sobre **graella**
	Lasanya 1 - 1,5 kg	**2** cassola sobre **graella**
	Quiche	**2** motlle de forn sobre la **graella**
	Patates 1 kg	**2 safata de forn** Poseu les patates senceres sobre la safata de forn.
	Verdures gratinades 1 - 1,5 kg	**3 safata de forn** folrada amb paper de forn Talleu les verdures a trossos.
	Magdalenes	**3** safata de magdalenes sobre la **graella**
	Xapata 0,8 kg	**2 safata de forn** folrada amb paper de forn El pa blanc necessita més temps.

5.5 Configuració

1. Premsa ⏻ per encendre l'electrodomèstic.
2. Premsa per accedir a la configuració.
3. Pitgeu ^ o ˇ per ajustar la configuració. Pitgeu OK.
4. Pitgeu + o − per ajustar el valor.
5. Pitgeu OK per confirmar o sortir del mode d'ajust.
6. Pitgeu per sortir de la configuració.

Submenú: Configuració

	Paràmetre	Valor
01	Neteja	Neteja pirolítica
02	Hora del dia	Canviar
03	Llum	On/Off
04	Escalfament ràpid	On/Off
05	Temporitzador	On/Off
06	Brillantor de la pantalla	1 - 5
07	Tons de les tecles	Beep, Clic, None
08	Volum del brunzidor	1 - 4
09	-	-
10	Sonda tèrmica[1)]	1 - Alarma, 2: - Alarma i aturada
11	Recordatori de neteja[1)]	On/Off
12	-	-
13	Mode Demo	Codi d'activació: 2468

	Paràmetre	Valor
14	Versió del programari	Comprovar
15	Restaura tots els paràmetres	Sí / No

[1] només per a determinats models

La configuració per defecte comença a **02**.

Feu servir el ^ i el ˇ per navegar.

5.6 Bloqueig

Aquesta funció evita un canvi accidental de la funció de l'aparell.

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

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

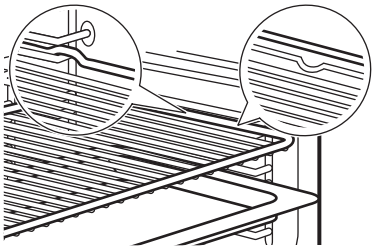
- pitgeu i mantingueu pitjat per activar i desactivar la funció.

parpelleja 3 vegades quan el bloqueig està activat.

5.7 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 i que les potes apuntin cap avall.. 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 prestatge.



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

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

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

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
	Nivell
	Temps de cocció (min)
	Informació addicional

6.2 Cocció amb ventilació

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

	°C			
Rotlles dolços, 16 peces	180	2	20 - 30	1)
Panets, 9 peces	180	2	30 - 40	1)
Pizza, congelada, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Braç de gitano	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Suflé, 6 peces	200	3	25 - 30	3)
Base de flam esponjosa	180	2	15 - 25	4)
Pastís Victòria	170	2	40 - 50	5)
Peix escumat, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Peix sencer, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filet de peix, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carn escumada, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Galetes, 16 peces	180	2	20 - 30	1)
Macaroons, 24 peces	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 peces	170	2	30 - 40	1)
Pasta salada, 20 peces	180	2	25 - 30	1)
Galetes de pasta trencada, 20 peces	150	2	25 - 35	1)
Pastissets, 8 peces	170	2	20 - 30	1)
Verdures, escaldades, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Truita vegetariana	200	3	25 - 30	6)
Verdures mediterrànies, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Feu servir una safata de forn o safata de degoteig
2) Utilitzeu una graella metàl·lica.
3) Feu servir ramequins de ceràmica damunt una graella metàl·lica.
4) Feu servir un motlle de flam damunt graella metàl·lica.
5) Feu servir una safata de forn damunt la graella metàl·lica.
6) Feu servir una safata de pizza damunt la graella metàl·lica.

6.3 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb IEC 60350-1.

		°C		
Pastissos petits, 20 per safata				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 i 4	150 - 160	20 - 35	1)
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 i 4	160	40 - 60	2) 3)
Galetes Shortbread				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 i 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Torrades				
	4	màx.	1 - 5	2) 3)

1) Ús Safata de pastisseria.
2) Ús Graella.
3) Preescalfeu l'electrodomèstic durant 10 minuts.

7. CURA I NETEJA

7.1 Notes sobre la neteja

- Feu servir una solució de neteja per a superfícies de metall.
- Feu servir el descalcificador líquid recomanat pel fabricant per eliminar els residus de calç.
- La humitat pot condensar-se a l'aparell o als panells de vidre de la porta. Per disminuir la condensació, deixeu que l'aparell funcioni durant 10 minuts abans de cuinar.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. Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.
3. Agafeu la part posterior del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.
4. 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 Neteja pirolítica

Aquest programa crema la brutícia residual a l'aparell. Utilitzeu-lo sempre que l'aparell necessiti una neteja profunda.

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

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Retireu tots els accessoris.
3. Netegeu l'interior del forn i el vidre de la porta per dins amb aigua tèbia, un drap i un detergent suaus.
4. Pitgeu ⏻ per engegar l'aparell.
5. Pitgeu ⚙.
6. Pitgeu ∧ o ∨ per seleccionar **01**. Pitgeu OK.
7. Pitgeu el + o − per seleccionar la durada de la neteja. Pitgeu OK per iniciar la neteja.

Neteja	Durada
Neteja suau	1 h
Neteja estàndard	1 h 30 min
Neteja a fons	2 h 30 min

Quan s'inicia la neteja, la porta del forn es bloqueja i el llum s'apaga. Assegureu-vos d'haver tancat bé la porta del forn abans de posar en marxa la funció. L'admirador de refredament funciona a una velocitat més alta.

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

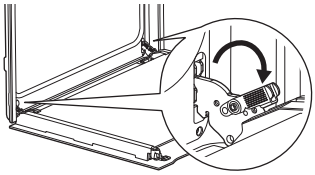
7.4 Recordatori de neteja

Quan el ✨ apareix de forma intermitent a la pantalla després d'una sessió de cocció, l'aparell avisa que cal fer una neteja pirolítica. Podeu apagar l'avisador al submenú: Configuració. Consulteu Ús diari, Canvis: Configuració

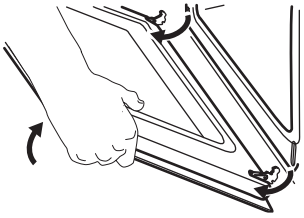
7.5 Extracció i instal·lació de la porta

La porta del forn i els vidres interiors es poden retirar per netejar-los. No feu servir l'aparell sense els panells de vidre.

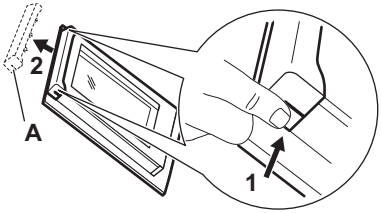
1. Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.
2. Aixequeu i estireu les baldes fins que facin clic.



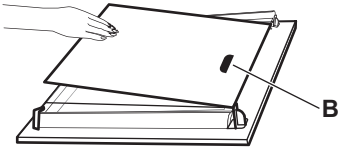
3. Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequeu i tireu per retirar la porta del suport.



4. Col·loqueu la porta sobre un drap suau sobre una superfície estable.
5. Agafeu l'embellidor **A** situat a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu-lo cap endins per alliberar la junta del clip.



6. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.
7. Agafeu els plafons de vidre de la porta per la vora superior un per un i tireu cap amunt fins a treure'ls de les guies. Assegureu-vos que el vidre surt completament dels suports.



8. Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.
9. Després de la neteja, munteu els panells de vidre i la porta del forn.

Assegureu-vos de tornar a col·locar els panells de vidre en l'ordre correcte. Comproveu el símbol/serigrafia al plafó de vidre. La zona d'impressió **B** (si és present) ha de fer front a l'interior del forn. Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes.

7.6 Substitució de la bombeta

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

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

Llum posterior

1. Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.
2. Netegeu la coberta de vidre.
3. Substitució de la bombeta.
4. Col·loqueu la coberta de vidre.

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 veure 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 els fusibles de casa vostra per reiniciar l'electrodomèstic. Si es torna a mostrar el codi d'error, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.

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.

- La porta no està ben tancada.
- Bloqueig està activat.
- La desconnexió automàtica està activada.

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

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

La pantalla mostra "00:00". - Hi ha hagut un tall de corrent. Estableix l'hora del dia.

Err C3 - Tanqueu la porta. Apagueu i torneu a engegar l'aparell. El bloqueig de la porta està trencat.

Err F102 - Tanqueu la porta. El bloqueig de la porta està trencat.

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	BP4100B 949288099 EX51PV2B 949288104 GU5PB43FPM 949288089 NBU5P40PM 949288064 NBU5P43PB 949288062 OU5PB40PM 949288065 OU5PB40WPK 949288069 OU5PB43PM 949288088 PN6P0B0 949288055 TP60NB 949288058 TP60NM 949288060 TU5PB402PM 949288056 TU5PB405PM 949288059 TU5PB40PB 949288066 TU5PB40PK 949288054 TU5PB40WPK 949288105 TU5PB41ZPB 949288094 TU5PB43APB 949288090 TU5PB43FPB 949288103
Índex d'eficiència energètica	61.2
Classe d'eficiència energètica	A++
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.93 kWh/cicle
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.52 kWh/cicle
Nombre de cavitats	1
Font de calor	Electricitat
Volum	72 l
Tipus de forn	Forn integrat

Massa	BP4100B	32,0 kg
	EX51PV2B	30,6 kg
	GU5PB43FPM	30,6 kg
	NBU5P40PM	30,6 kg
	NBU5P43PB	30,6 kg
	OU5PB40PM	29,2 kg
	OU5PB40WPK	29,9 kg
	OU5PB43PM	30,6 kg
	PN6P0B0	30,6 kg
	TP60NB	30,6 kg
	TP60NM	30,6 kg
	TU5PB402PM	30,6 kg
	TU5PB405PM	30,6 kg
	TU5PB40PB	30,6 kg
	TU5PB40PK	30,6 kg
	TU5PB40WPK	30,6 kg
	TU5PB41ZPB	30,6 kg
	TU5PB43APB	30,6 kg
	TU5PB43FPB	30,6 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
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	20 min

Aparell provat d'acord amb: EN 50564.

9.3 Consells d'estalvi d'energia

- 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 per estalviar energia (només en alguns models).
- Feu servir la calor residual per mantenir el menjar calent. Reduïu la temperatura de l'electrodomèstic a mínim 3 - 10min abans d'acabar la cocció.
- Apagueu el llum durant la cocció si no és necessari. Consulteu Configuració.
- 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 de romandre tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni amb el màxim nivell d'eficiència energètica possible. Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament. En alguns models això dura 30 s.
- Apagament automàtica: 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. L'apagament automàtic no s'aplica quan el llum està encès o amb funció: START STOP .
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-245 °C
  - 3 h: Màxim 250 °C

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 electrònics. 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.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....**16**
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....**18**
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....**20**
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....**21**
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....**21**
6. SUGESTÕES E DICAS.....**23**
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....**25**
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....**26**
9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....**27**
10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....**28**

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

tenção 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 forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames exces-

sivos da cavidade do aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação disponíveis no nosso website.
- Tenha 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 eletricista 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.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

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

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

Potência total (W)	Secção do cabo (mm²)
máximo 1,380	3x0.75
máximo 2,300	3x1
máximo 3,680	3x1.5

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

2.3 Utilização

⚠ AVISO!
Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações do aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado 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.

⚠ 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.
- Tenha cuidado ao remover a porta do aparelho, pois a porta é pesada.
- 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.

Limpeza pirolítica

- Leia todas as instruções para a limpeza pirolítica
- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
  - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/depósitos.
  - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Mantenha as crianças afastadas durante a limpeza pirolítica, pois o aparelho fica muito quente e liberta ar quente pelas aberturas frontais.
- A limpeza pirolítica liberta fumos provenientes de resíduos de alimentos e materiais de construção. Garanta uma boa ventilação durante e após o pré-aquecimento inicial e a limpeza pirolítica.
- Não derrame nem aplique água na porta do forno durante e após a limpeza pirolítica para evitar danificar os painéis de vidro.
- Os fumos libertados por todos os fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças ou pessoas com condições médicas.
- Mantenha os animais de estimação afastados do aparelho durante e após a limpeza pirolítica e a fase de pré-aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.
- As superfícies antiaderentes de panelas, tachos, tabuleiros e utensílios podem ser danificadas pela limpeza pirolítica a alta temperatura e podem libertar fumos nocivos de baixo nível.

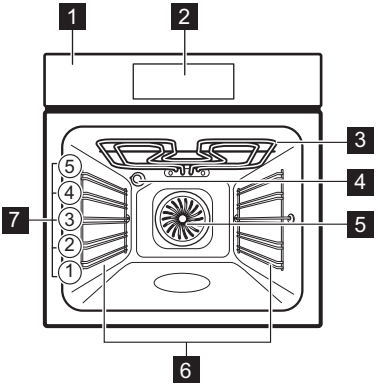
2.5 Eliminação

⚠ 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 Elemento de aquecimento
4 Lâmpada
5 Ventilador
6 Apoio para prateleira, amovível
7 Nível das prateleiras

3.2 Campos sensíveis ao toque

⏻	Para ligar e desligar o aparelho.
∧ ∨	Para navegar no menu.
+ −	Para ajustar as configurações.
	Prima para definir a função: Air-Fry.
	Para definir a função de cozedura assistida.
	Para definir as funções do temporizador.
	Para aceder às configurações.
OK	Para confirmar a sua seleção.

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

4.1 Acertar a hora

1. Prima + ou − para ajustar as horas e os minutos.
2. Prima OK para confirmar.

4.2 Pré-aquecimento inicial e limpeza

1. Pré-aqueça o aparelho vazio para remover quaisquer odores. Ventile bem a divisão.
2. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras.
3. Regule cada função para a temperatura máxima e deixe o aparelho funcionar durante as durações especificadas: 1 h, 15 min, 15 min. Consulte a secção Utilização diária.
4. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
5. Limpe com um pano de microfibra, água morna e detergente suave. Substitua os acessórios e os apoios para prateleiras.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

5.1 Funções de cozedura

	Ventilado + Resistência Circ: Assado uniforme, tenro, seco
	Calor superior/inferior: Cozedura tradicional
	AirFry: Fritar alimentos com menos óleo e sem papel vegetal.
	Congelados: Batatas fritas, batatas em fatias, rolos de primavera
	Função Pizza: Fazer pizza
	Aquecimento inferior: Cozer bolos
	Descongelar: Descongelação
	Ventilado com Resistência: Cozer no forno
	Grelhador: Tostar, grelhar
	Grelhador ventilado: Assar carne, alourar
	Reaquecer: Aquecer, cozinhar

Para alterar a função, prima ⏻ para desligar o aparelho, depois prima novamente e volte a ligá-lo.

A lâmpada pode desligar-se automaticamente a uma temperatura inferior a 80°C durante algumas funções do forno.

5.2 Configuração: funções de cozedura

1. Prima ⏻ para ligar o aparelho.
2. Prima ^ ou v para navegar nas funções.
3. Prima + ou − para regular a temperatura.
4. Se necessário, regule as funções do temporizador.
5. Prima OK.
6. Prima ⏻ para desativar a função de cozedura.

− Barra de progresso - indica visualmente quando o aparelho atinge a temperatura definida ou quando o tempo de cozedura termina.

» Aquecimento rápido - prima sem soltar OK durante 3 segundos na fase de aquecimento para encurtar o tempo de aquecimento. Está disponível para algumas funções de cozedura. A ventoinha pode ligar-se automaticamente.

5.3 Timer

1. Prima ◷.
2. Prima ^ ou v para selecionar uma função do temporizador.
3. Prima + ou − para definir o tempo. Prima OK.

Para cancelar uma função do temporizador, prima sem soltar durante 3 segundos ⏲.

Funções do temporizador	
🔔	Definir uma contagem decrescente. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.
🔔→	Definir uma contagem decrescente. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e a cozedura para.
START STOP	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Temporizador crescente	Para mostrar quanto tempo o aparelho funciona a partir do momento em que inicia uma função. Pode reiniciá-lo a partir do menu do temporizador.

5.4 Cozedura assistida

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

1. Prima ⏻ para ligar o aparelho.
2. Prima .
3. Prima ∧ ou ∨ para selecionar funções de cozedura assistida.
4. Prima + ou − para ajustar as configurações, se necessário.
5. Prima OK para confirmar.
6. Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário. Para a cozedura assistida com sonda térmica, o procedimento é o mesmo.

Submenu: Cozedura assistida

Legenda	
g	Ajuste de peso disponível.
≋	Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.
⊟	Nível da prateleira. Consulte a secção Descrição do produto.

Pratos		
	Pizza	≋ ⊟ **2 tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal
	Frango 1 - 1.5 kg; fresco	**g** ⊟ **2 tabuleiro para assar**, Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
	Vaca 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	⊟ **2 tabuleiro para assar** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
	Filetes	≋ ⊟ **3**caçarola na **prateleira em grelha**
	Lasanha 1 - 1.5 kg	⊟ **2** caçarola na **prateleira em grelha**
	Quiche	⊟ **2** forma de assar na **prateleira em grelha**
	Batatas 1 kg	⊟ **2 tabuleiro para assar** Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
	Gratinado de legumes 1 - 1.5 kg	⊟ **3 tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal Corte os legumes em fatias.
	Queques	⊟ **3** tabuleiro de queques na **prateleira em grelha**
	Ciabatta 0.8 kg	≋ ⊟ **2 tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.

5.5 Definições

1. Prima ⏻ para ligar o aparelho.
2. Prima ⚙ para aceder às configurações.
3. Prima ∧ ou ∨ para ajustar as configurações. Prima OK.
4. Prima + ou − para ajustar o valor.
5. Prima OK para confirmar ou sair do modo de ajuste.
6. Prima ⚙ para sair das configurações.

Submenu: Definições

	Definição	Valor
01	Limpeza	Limpeza pirolítica
02	Hora do dia	Alterar
03	Luz	Ligado/Desligado
04	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
05	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
06	Brilho do visor	1 - 5
07	Sons “teclado”	Beep, Clic, None
08	Volume do alarme	1 - 4
09	-	-
10	Sonda térmica[1)]	1 - Alarme, 2 - Alarme e paragem
11	Aviso de limpeza[1)]	Ligado/Desligado
12	-	-
13	Modo Demo	Código de ativação: 2468
14	Versão do software	Verificar
15	Restaurar configurações	Sim / Não

[1)] apenas modelos selecionados

As configurações predefinidas iniciam-se em **02**. Utilize o ^ e v para navegar.

5.6 Bloquear

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

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

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

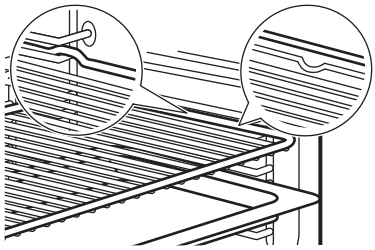
- prima sem soltar para ativar e desativar a função.

- pisca 3 vezes quando o bloqueio está ativo.

5.7 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 e os pés ficam virados para baixo. 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 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.

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
	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.

	°C			
Pastéis doces, 16 unidades	180	2	20 - 30	1)
Pastéis, 9 unidades	180	2	30 – 40	1)
Pizza, congelada, 0,35 kg	220	2	10 – 15	2)
Torta suíça	170	2	25 – 35	1)
Brownie	175	3	25 – 30	1)
Soufflé, 6 unidades	200	3	25 – 30	3)
Base flan massa lev.	180	2	15 – 25	4)
Bolo Victoria	170	2	40 - 50	5)
Peixe escalfado, 0,3 kg	180	3	20 – 25	1)
Peixe inteiro, 0,2 kg	180	3	25 – 35	1)
Filete de peixe, 0,3 kg	180	3	25 – 30	6)
Carne escalfada, 0,25 kg	200	3	35 – 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 – 30	1)
Biscoitos, 16 unidades	180	2	20 - 30	1)
Macarons, 24 unidades	180	2	25 – 35	1)
Queques, 12 unidades	170	2	30 – 40	1)
Pastelaria salgada, 20 unidades	180	2	25 – 30	1)
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	150	2	25 – 35	1)
Tarteletes, 8 unidades	170	2	20 - 30	1)
Legumes, escalfados, 0,4 kg	180	3	35 – 45	1)
Omeleta de legumes	200	3	25 – 30	6)
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	180	4	25 – 30	1)

1) Utilize um tabuleiro para assar ou um tabuleiro para recolha de gordura.
2) Utilize uma prateleira em grelha.
3) Utilize ramekins cerâmicos na prateleira em grelha.
4) Utilize uma forma com base para flan na prateleira em grelha.
5) Utilize um tabuleiro de assar na prateleira em grelha.
6) Utilize uma forma de pizza na prateleira em grelha.

6.3 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

		°C		
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 e 4	150 - 160	20 - 35	1)
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 e 4	160	40 - 60	2) 3)
Bolo seco friável				

	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 e 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Tosta				

	4	máx.	1 - 5	2) 3)

1) Utilize Tabuleiro para assar.
2) Utilize Prateleira em grelha.
3) Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 Notas sobre a limpeza

- Utilize uma solução de limpeza para superfícies metálicas.
- Use o descalcificante líquido recomendado pelo fabricante para remover resíduos de calcário.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos.
- 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 a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
3. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.
4. 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 Limpeza pirolítica

Este programa queima a sujidade residual no aparelho. Utilize-o sempre que o seu aparelho necessitar de uma limpeza profunda.

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

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Remova todos os acessórios.
3. Limpe o interior do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
4. Prima ⏻ para ligar o aparelho.
5. Prima ⚙.
6. Prima ∧ ou ∨ para selecionar **01**. Prima OK.
7. Prima + ou − para selecionar a duração da limpeza. Prima OK para iniciar a limpeza.

Limpeza	Duração
Limpeza ligeira	1 h
Limpeza normal	1 h 30 min
Limpeza completa	2 h 30 min

Quando a limpeza iniciar, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada fica apagada. Não inicie a função se não tiver fechado totalmente a porta do forno. A ventoinha de arrefecimento funciona com uma velocidade superior.

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

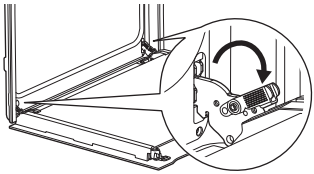
7.4 Aviso de limpeza

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

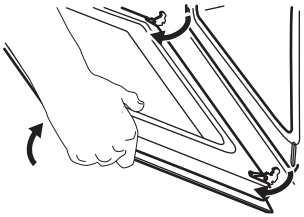
7.5 Remover e instalar a porta

Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

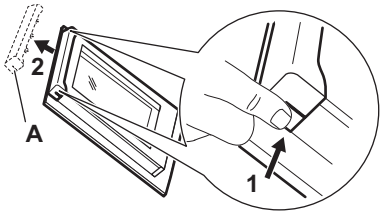
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



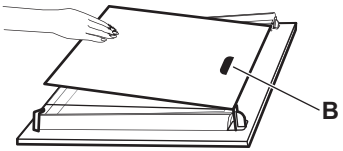
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



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



6. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
7. Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



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

Certifique-se de que instala os painéis de vidro na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão na parte lateral do painel de vidro. A zona de impressão **B** (se houver) deve estar virada para o interior do forno. Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.

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 posterior

1. Rode a proteção de vidro para a retirar.
2. Limpe a cobertura de vidro.
3. Substitua a lâmpada.
4. Instale a cobertura de vidro.

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 presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro re-

correr, 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.

- A porta não está bem fechada.
- Bloquear está ativada.
- A desativação automática está ativada.

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

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

O visor exibe "00:00". - Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

Err C3 - Feche a porta. Ativar e desativar o aparelho. Verifique se o bloqueio da porta não está partido.

Err F102 - Feche a porta. Verifique se o bloqueio da porta não está partido.

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	BP4100B 949288099 EX51PV2B 949288104 GU5PB43FPM 949288089 NBU5P40PM 949288064 NBU5P43PB 949288062 OU5PB40PM 949288065 OU5PB40WPK 949288069 OU5PB43PM 949288088 PN6P0B0 949288055 TP60NB 949288058 TP60NM 949288060 TU5PB402PM 949288056 TU5PB405PM 949288059 TU5PB40PB 949288066 TU5PB40PK 949288054 TU5PB40WPK 949288105 TU5PB41ZPB 949288094 TU5PB43APB 949288090 TU5PB43FPB 949288103
Índice de Eficiência Energética	61.2
Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	72 l

Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	BP4100B	32,0 kg
	EX51PV2B	30,6 kg
	GU5PB43FPM	30,6 kg
	NBU5P40PM	30,6 kg
	NBU5P43PB	30,6 kg
	OU5PB40PM	29,2 kg
	OU5PB40WPK	29,9 kg
	OU5PB43PM	30,6 kg
	PN6P0B0	30,6 kg
	TP60NB	30,6 kg
	TP60NM	30,6 kg
	TU5PB402PM	30,6 kg
	TU5PB405PM	30,6 kg
	TU5PB40PB	30,6 kg
	TU5PB40PK	30,6 kg
	TU5PB40WPK	30,6 kg
	TU5PB41ZPB	30,6 kg
	TU5PB43APB	30,6 kg
	TU5PB43FPB	30,6 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
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

Aparelho testado de acordo com: EN 50564.

9.3 Sugestões de poupança de energia

- 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 que utilizam o ventilador, para poupar energia (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. Consulte Definições.
- 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.
- 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. A desativação automática não se aplica quando a lâmpada está acesa ou com a função: START STOP .
  - 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 eletrónicos. 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.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....**29**
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... **31**
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....**33**
4. ANTES DEL PRIMER USO.....**34**
5. USO DIARIO..... **34**
6. CONSEJOS.....**37**
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO..... **38**
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... **40**
9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....**40**
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....**41**

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.
- 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 manteni-

miento 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: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice 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 superficies de vidrio se rayen y se rompan.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 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 place 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.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de conectar el enchufe a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

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

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm^2)
máximo 1,380	3x0.75
máximo 2,300	3x1
máximo 3,680	3x1.5

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

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!
Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras 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.

⚠ 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.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato porque pesa.
- 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 espray para horno.

Limpieza Pirolítica

- Lea todas las instrucciones para la limpieza pirolítica.
- Antes de realizar la limpieza pirolítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
  - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
  - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Mantenga a los niños alejados durante la limpieza pirolítica, ya que el aparato se calienta mucho y libera aire caliente por las rejillas frontales.
- La limpieza pirolítica libera humos de residuos de cocción y materiales de construcción. Asegúrese de una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial y la limpieza pirolítica.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza pirolítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por los hornos pirolíticos y los residuos de cocción no son dañinos para las personas, incluidos los niños y personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y el precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de ollas, sartenes, bandejas y utensilios pueden dañarse con la limpieza pirolítica a alta temperatura y pueden liberar humos nocivos de bajo nivel.

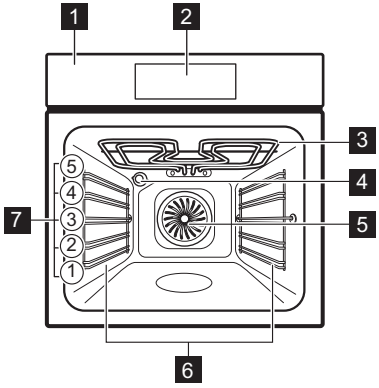
2.5 Eliminación

⚠ 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 Elemento térmico
4 Bombilla
5 Ventilador
6 Soporte de estante, extraíble
7 Posiciones de las parrillas

3.2 Campos táctiles

⏻	Conecta y desconecta el aparato.
∧ ∨	Para navegar por el menú.
+ −	Para ajustar ajustes.
	Pulse para ajustar la función: AirFry.
	Para ajustar la función de cocción asistida.
	Pulse para ajustar las funciones del temporizador.

⚙	Para entrar en ajustes.
OK	Para confirmar la selección.

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Ajuste de la hora

1. Pulse + o − para ajustar las horas y los minutos.
2. Pulse OK para confirmar.

4.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

1. Precaliente el aparato vacío para eliminar los olores. Ventile la sala.
2. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
3. Ajuste cada función a la temperatura máxima y deje que el aparato funcione durante los tiempos especificados: 1 h, 15 min, 15 min. Consulte Uso diario.
4. Apague el aparato y deje que se enfríe.
5. Limpie con un paño de microfibra, agua tibia y detergente suave. Sustituya los accesorios y los soportes de los estantes.

5. USO DIARIO

5.1 Funciones de calentamiento

	Aire caliente: Horneado uniforme, ternura, secado
	Cocción convencional: Horneado tradicional
	AirFry: Freír los alimentos con menos aceite y sin papel de hornear.
	Congelados: Patatas fritas, patatas, rollitos de primavera
	Función Pizza: Hornear pizza
	Calor inferior: Hornear pasteles
	Descongelar: Descongelar
	Horneado húmedo + ventilador: Horneado
	Grill: Tostar, asar a la parrilla
	Grill turbo: Asar carne, dorar
	Recalentar: Calentar y cocinar

Para cambiar la función, presione ⏻ para apagar el aparato, luego presione nuevamente para encenderlo.

La bombilla se puede desactivar automáticamente a temperaturas inferiores a 80°C durante algunas funciones del horno.

5.2 Ajustes: funciones de cocción

1. Pulse ⏻ para encender el aparato.
2. Pulse ^ o ˇ para navegar por las funciones.
3. Pulse + o − para configurar la temperatura.
4. Si es necesario, ajuste las funciones del temporizador.
5. Pulse OK.
6. Para desactivar la función de cocción, pulse ⏻.

— Barra de progreso: indica visualmente cuándo el aparato alcanza la temperatura ajustada o cuándo acaba la cocción.

» Calentamiento rápido - mantenga pulsado OK durante 3 segundos durante la fase de calentamiento para acortar el tiempo de calentamiento. Está disponible para algunas funciones de cocción. El ventilador puede ponerse en marcha automáticamente.

5.3 Temporizador

1. Pulse ◷.

2. Pulse ^ o v para seleccionar una función de timer.
3. Pulse + o — para ajustar el tiempo. Pulse OK.

Para cancelar una función del timer, mantenga pulsado ⏲ durante 3 segundos.

Funciones del temporizador	
🔔	Ajustar una cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
🔔	Ajustar una cuenta atrás. Cuando el timer finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.
START STOP	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar cuánto tiempo funciona el aparato desde el momento en que inicia una función. Puedes restablecerlo desde el menú del temporizador.

5.4 Cocción asistida

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

1. Pulse ⏻ para encender el aparato.
2. Pulse .
3. Pulse ^ o v para seleccionar funciones de cocción asistida.
4. Pulse + o — para cambiar los ajustes si es necesario.
5. Pulse OK para confirmar.
6. Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario. Para cocción asistida con sonda térmica el procedimiento es el mismo.

Submenú: Cocción asistida

Leyenda	
g	Posibilidad de ajustar el peso.
≋	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
⊟	Nivel del estante. Consulte Descripción del producto.

Platos		
🍕	**Pizza**	≋ ⊟ **2 bandeja para hornear** forrada con papel de hornear
🐔	**Pollo** 1 - 1,5 kg; fresco	g ⊟ **2 bandeja para hornear**, Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
🥩	**Vacuno** 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm pedazos gruesos	⊟ **2 bandeja para hornear** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
🍢	**Solomillo**	≋ ⊟ **3** cacerola sobre la **parrilla**
🍝	**Lasaña** 1 - 1,5 kg	⊟ **2** cacerola sobre la **parrilla**
🥧	**Quiche**	⊟ **2** molde de hornear sobre la **parrilla**
🥔	**Patatas** 1 kg	⊟ **2 bandeja para hornear** Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
🥕	**Gratinado de verduras** 1 - 1,5 kg	⊟ **3 bandeja para hornear** forrada con papel de hornear Corte las verduras en rodajas.
🧁	**Magdalenas**	⊟ **3** bandeja para magdalenas sobre la **parrilla**
🥖	**Chapata** 0,8 kg	≋ ⊟ **2 bandeja para hornear** forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.

5.5 Ajustes

1. Pulse ⏻ para encender el aparato.
2. Pulse ⚙ para acceder a los ajustes.
3. Pulse ^ o v para ajustar los ajustes. Pulse OK.
4. Pulse + o — para ajustar el valor.
5. Pulse OK para confirmar o salir del modo de ajuste.
6. Pulse ⚙ para salir de los ajustes.

Submenú: Ajustes

	Ajuste	Valor
01	Limpieza	Limpieza pirolítica
02	Hora	Cambiar
03	Luz	Encendido/ Apagado
04	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado
06	Brillo de la pantalla	1 - 5
07	Tono de teclas	Beep, Clic, None
08	Volumen del timbre	1 - 4
09	-	-
10	Sonda térmica[1)]	1 - Alarma, 2 - Alarma y parada
11	Aviso de limpieza[1)]	Encendido/ Apagado
12	-	-
13	Modo demostración	Código de activación: 2468
14	Versión del software	Comprobar
15	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

[1)] solo en modelos seleccionados

Los ajustes por defecto comienzan en **02**.

Utilice el ^ y v para navegar.

5.6 Bloqueo

Esta función evita un cambio accidental de la función del aparato.

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

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

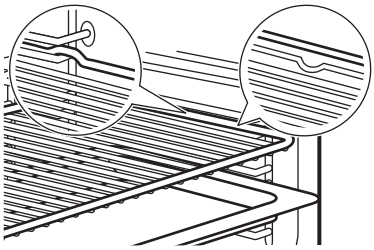
- mantenga pulsado para activar y desactivar la función.

- parpadea 3 veces cuando el bloqueo está activado.

5.7 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 y de que las patas apunten hacia abajo. 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 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.

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
	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.

	°C			
Rollitos dulces, 16 piezas	180	2	20 - 30	1)
Rollitos, 9 piezas	180	2	30 - 40	1)
Pizza congelada, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Brazo de gitano	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 piezas	200	3	25 - 30	3)
Base de masa brisé	180	2	15 - 25	4)
Tarta Victoria	170	2	40 - 50	5)
Pescado pochado, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Pescado entero, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filete de pescado, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne pochada, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Galletas, 16 piezas	180	2	20 - 30	1)
Mostachones de almendra, 24 piezas	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 piezas	170	2	30 - 40	1)
Tarta salada, 20 piezas	180	2	25 - 30	1)
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	150	2	25 - 35	1)
Tartaletas, 8 piezas	170	2	20 - 30	1)
Verduras pochadas, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Tortilla vegetariana	200	3	25 - 30	6)
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Utilice la bandeja para repostería o la bandeja de goteo.
2) Utilice la parrilla.
3) Utilice ramequines cerámicos sobre parrilla.
4) Utilice un molde para flanes sobre la parrilla.
5) Utilice un plato para hornear sobre la parrilla.
6) Utilice un molde para pizza sobre la parrilla.

6.3 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

		°C		
Pastelillos, 20 unidades por bandeja				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 y 4	150 - 160	20 - 35	1)
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)

	2	160	70 - 90	2)
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 y 4	160	40 - 60	2) 3)
Galletas masa quebr				
	3	140 - 150	20 - 40	1)

	2 y 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Tostadas				
	4	máx.	1 - 5	2) 3)

1) Use Bandeja.
2) Use Parrilla.
3) Precaliente el aparato 10 minutos.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

- Utilice una solución de limpieza para superficies metálicas.
- Utilice el descalcificador líquido recomendado por el fabricante para eliminar los residuos de cal.
- La humedad puede condensarse en el interior del aparato o en los paneles de vidrio de la puerta. Para reducir la condensación, deje que el aparato funcione durante 10 minutos antes de cocinar. 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 de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extráigalo.
4. 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 Limpieza pirolítica

Este programa quema la suciedad residual del aparato. Utilícelo siempre que el aparato necesite una limpieza profunda.

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

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Retire todos los accesorios.
3. Limpie el interior del horno y el vidrio de la puerta por dentro con agua templada, un paño suave y detergente suave.
4. Pulse ⏻ para encender el aparato.
5. Pulse ⚙.
6. Pulse ^ o ˇ para seleccionar **01**. Pulse OK.
7. Pulse + o — para seleccionar la duración de la limpieza. Pulse OK para iniciar la limpieza.

Limpieza	Duración
Limpieza ligera	1 h
Limpieza normal	1 h 30 min
Limpieza a fondo	2 h 30 min

Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. No inicie la función si no ha cerrado completamente la puerta del horno. El ventilador de refrigeración funciona a mayor velocidad.

8. Tras acabar la limpieza, apague el aparato y espere a que esté frío. Limpie el interior del horno con un paño suave.

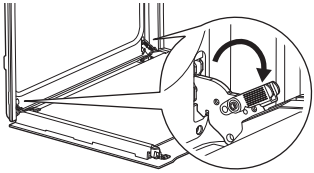
7.4 Aviso de limpieza

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

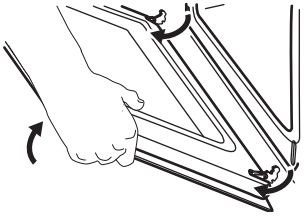
7.5 Extracción e instalación de la puerta

Puede retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

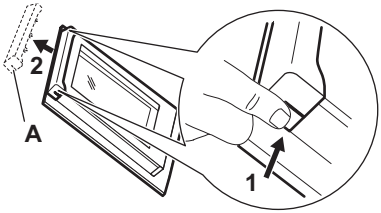
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



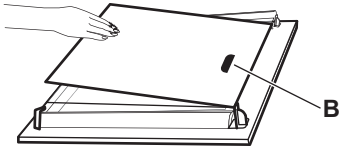
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



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



6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



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

Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. La zona de impresión **B** (si está presente) debe estar orientada hacia el interior del horno. Si la puerta está instalada correctamente, oirás un clic al cerrar los pestillos.

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 termorresistente hasta 300 °C.

Bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla.
4. Instale la tapa de cristal.

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 en esta tabla, apague y encienda el disyuntor eléctrico de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

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.

- La puerta no está bien cerrada.
- Bloqueo está activado.
- La desconexión automática está activada.

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

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

La pantalla muestra "00:00". - Hubo un corte de corriente. Ajuste la hora.

Err C3 - Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato. Compruebe que el cierre puerta no está roto.

Err F102 - Cierre la puerta. Compruebe que el cierre puerta no está roto.

9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BP4100B 949288099 EX51PV2B 949288104 GU5PB43FPM 949288089 NBU5P40PM 949288064 NBU5P43PB 949288062 OU5PB40PM 949288065 OU5PB40WPK 949288069 OU5PB43PM 949288088 PN6P0B0 949288055 TP60NB 949288058 TP60NM 949288060 TU5PB402PM 949288056 TU5PB405PM 949288059 TU5PB40PB 949288066 TU5PB40PK 949288054 TU5PB40WPK 949288105 TU5PB41ZPB 949288094 TU5PB43APB 949288090 TU5PB43FPB 949288103
Índice de eficiencia energética	61.2
Clase de eficiencia energética	A++
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrable

Masa	BP4100B	32,0 kg
	EX51PV2B	30,6 kg
	GU5PB43FPM	30,6 kg
	NBU5P40PM	30,6 kg
	NBU5P43PB	30,6 kg
	OU5PB40PM	29,2 kg
	OU5PB40WPK	29,9 kg
	OU5PB43PM	30,6 kg
	PN6P0B0	30,6 kg
	TP60NB	30,6 kg
	TP60NM	30,6 kg
	TU5PB402PM	30,6 kg
	TU5PB405PM	30,6 kg
	TU5PB40PB	30,6 kg
	TU5PB40PK	30,6 kg
	TU5PB40WPK	30,6 kg
	TU5PB41ZPB	30,6 kg
	TU5PB43APB	30,6 kg
	TU5PB43FPB	30,6 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.° 2023/826

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

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

9.3 Consejos para ahorrar energía

- 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 para ahorrar energía (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. Consulte Ajustes.
- 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 con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente. En algunos modelos tarda 30 seg.
- 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. El apagado automático no funciona cuando la lámpara está encendida ni con la función: START STOP .
  - 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 re-

ciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



CE

701131816-B-182026