



BS7900B

BS7900T

NBP9S731AB

PO8000ST

TP8SB731AT

TP8SB73FAB

TP8SB73FAT

TP8SB73WAT

TP8SB73ZAB

IT Istruzioni per l'uso | **Forno a vapore**

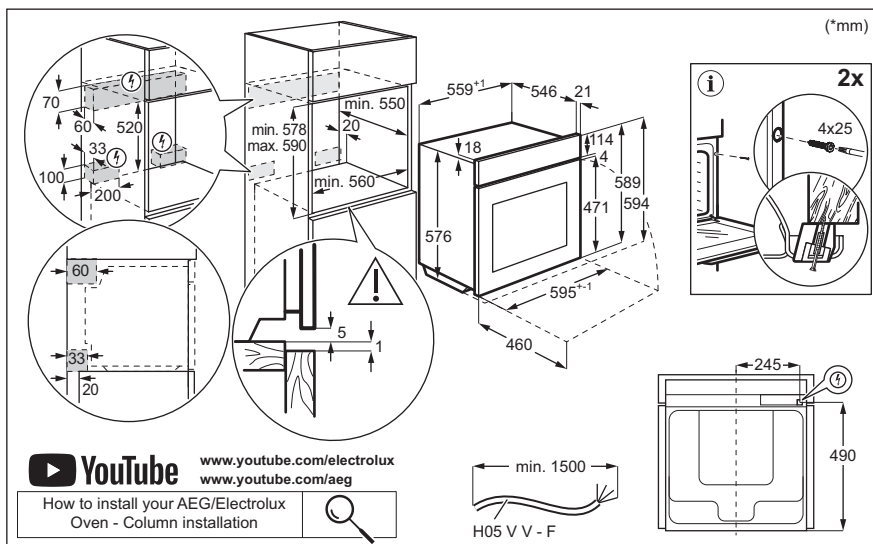
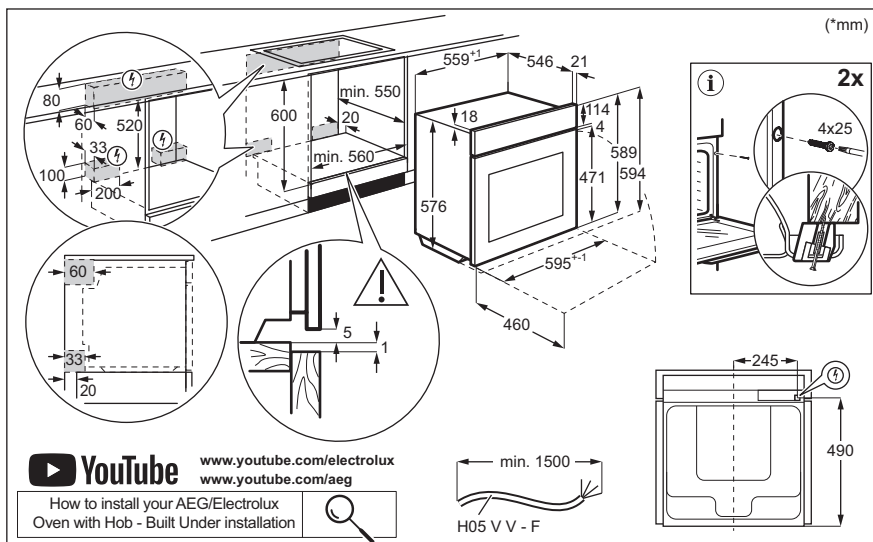
3

ES Manual de instrucciones | **Horno de vapor**

30



INSTALLAZIONE / INSTALACIÓN



Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:
www.aeg.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA....	9
6. USO QUOTIDIANO.....	10
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	15
8. FUNZIONI OROLOGIO.....	15
9. USO DEGLI ACCESSORI.....	16
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	18
11. CURA E PULIZIA.....	21
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	25
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	27
14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	29

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con

disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e con i dispositivi mobili con l'app.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.

- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.

- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.

- Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Cura e pulizia

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro dello sportello quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Fare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura, poiché la porta è pesante.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Cottura a vapore

AVVERTENZA!

Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico quando la funzione è attiva. L'elettrodomestico può rilasciare vapore.
 - Dopo aver utilizzato la cottura a vapore, aprire lo sportello dell'elettrodomestico con cautela.

2.6 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.7 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.8 Smaltimento

AVVERTENZA!

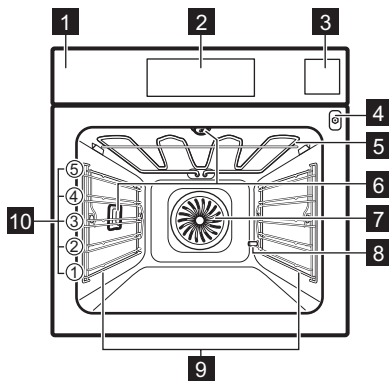
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

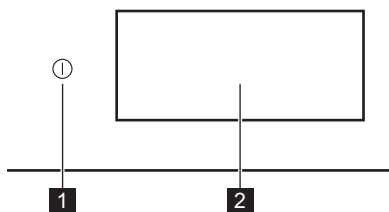
3.1 Panoramica generale



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Serbatoio dell'acqua
- 4** Presa per la termosonda
- 5** Resistenza
- 6** Lampadina
- 7** Ventola
- 8** Uscita tubo di decalcificazione
- 9** Supporto ripiano, rimovibile
- 10** Posizioni ripiano

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Panoramica del pannello di controllo



- | | | |
|----------|----------|--|
| 1 | ON / OFF | Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura. |
| 2 | Display | Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura. |

Il pannello di controllo consente di accedere a varie funzioni di cottura e piatti. Visualizza anche le informazioni sullo stato operativo corrente.

4.2 Display

Il display è completamente interattivo, navigabile e diviso in sezioni definite. È possibile scorrere sullo schermo per navigare a sinistra o a destra.

- | | |
|------------------|--|
| OK | Per confermare la selezione / l'impostazione. |
| > < | Per passare al livello successivo o precedente nel menu. |
| ^ v | Per accedere e regolare le impostazioni aggiuntive. |

	Per salvare le impostazioni correnti in: Preferiti.
	Per eliminare le impostazioni correnti in: Preferiti.
	Per accendere e spegnere la lampadina.
	Per attivare o disattivare le opzioni.
	L'apparecchiatura è bloccata.
	la funzione Allarme è attiva.
	la funzione Allarme e termine cottura è attiva.

	Informazione display è attivato.
	la funzione Partenza ritardata è attiva.
	Per chiudere il messaggio pop-up o annullare l'impostazione.
	Wi-Fi la connessione è attiva.
	Wi-Fi la connessione non è attiva.
	Operazione da remoto è acceso.
	Funzione con modalità di risparmio energetico.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione. Si può scegliere tra avviare o saltare il processo di configurazione iniziale. Le impostazioni possono essere riesaminate e modificate quando necessario.

Regolare le impostazioni: Lingua, Imposta ora, Durezza dell'acqua, connessione wireless.

5.2 Connessione wireless

L'apparecchiatura abilita la connessione alla rete Wi-Fi e il collegamento del dispositivo mobile. È possibile ricevere notifiche, controllare e monitorare l'apparecchiatura dal proprio dispositivo mobile.

Per collegare l'apparecchiatura occorre:

- Rete wireless con connessione a Internet.
- Dispositivo mobile connesso alla stessa rete wireless.

1. Per scaricare l'app, scansionare il codice QR che si trova sul retro del manuale d'uso. Puoi scaricare l'app anche direttamente dall'app store.

2. Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.
3. Accendere l'apparecchiatura.
4. Premere  e scorrere verso sinistra per accedere al menu. Selezionare: Impostazioni/Connessione.
5. Premere per attivare o disattivare: Wi-Fi. Il modulo wireless dell'apparecchiatura si avvia entro 90 sec.

Frequenza	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Potenza massima	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocollo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Licenze software

Il software di questo prodotto contiene componenti basati su software gratuiti e open source. AEG riconosce appieno il contributo delle comunità software e robotiche al progetto di sviluppo.

Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source, le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per visualizzare le informazioni complete sul copyright e i termini

di licenza applicabili, visitare: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (cartella NIU6).

5.4 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

- 1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
- 2. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
- 3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
- 4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
- 5. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
- 6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- 7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

5.5 Impostazione: Durezza dell'acqua

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua.

Utilizzare la carta di prova o contattare il fornitore dell'acqua per controllare il livello di durezza dell'acqua.

- 1. Immergere la carta di prova nell'acqua di rubinetto per circa 1 sec. Non mettere il la carta di prova sotto l'acqua corrente.
- 2. Agitare la carta di prova per rimuovere l'eventuale acqua residua.
- 3. Attendere 1 min e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.
- 4. Impostare il livello di durezza dell'acqua: Impostazioni/Configurazione/Durezza dell'acqua.

I colori della carta di prova continuano a cambiare. Controllare la durezza dell'acqua entro 1 min dopo il test.

La tabella mostra il campo di durezza dell'acqua con il livello corrispondente di deposito di calcio. Regolare il livello di durezza dell'acqua in base alla tabella.

Livello di durezza dell'acqua	Carta di test
1 - di bassa durezza	
2 - moderatamente dura	
3 - dura	
4 - molto dura	

6. USO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Menu

Premere < e scorrere verso sinistra per accedere al menu.

- Piatti
- Funzioni

- Preferiti
- Manutenzione
- Impostazioni

6.2 Funzioni

Il sottomenu include un elenco di funzioni di cottura.
L'elenco delle funzioni può variare a seconda della versione software.

1. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
2. Selezionare la funzione riscaldamento.
3. Regolare le impostazioni.
4. Premere **START**. È possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura. Rimandiamo al capitolo "Uso degli accessori, Termosonda".
5. $\wedge$ - premere per regolare le impostazioni durante la cottura.
6. **STOP** - premere per spegnere la funzione cottura.



Rapido Preriscaldamento è disponibile solo per alcune funzioni cottura. Per ulteriori informazioni sulle opzioni di preriscaldamento consultare il capitolo "Utilizzo quotidiano", Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.



Parte superiore

Calore intenso per una doratura rapida.



Parte inferiore

Fai dorare uniformemente il fondo del cibo. Ottimo per pizze o crostate e per ultimare torte o quiche. Preriscaldare il forno e utilizzare il ripiano al livello più basso.



Aria calda

Per cucinare tutti i giorni su più livelli. Realizzazione di piatti cotti in modo uniforme senza mescolare i sapori. Impostare una temperatura inferiore rispetto a per Parte superiore e inferiore.



Parte superiore e inferiore

Per cucinare tutti i giorni su un unico livello. Ottimo per tutte le pietanze, come sformati e prodotti da forno.



Aria calda & parte superiore

Arrostisci carni grandi e pollame con ossa per pietanze tenere e superficie croccante.



Aria calda & parte inferiore

Cuoci l'impasto in modo uniforme per ottenere una superficie croccante. Ottimo per pizze, quiche, crostate o torte.



Aria calda, parte superiore e inferiore

Questa funzione è ideale per i pasti pronti.



Steamify

Abbinare il giusto livello di Vapore/Umidità con la temperatura selezionata.



SteamPro

Ottieni pietanze tenere e superfici croccanti grazie alla combinazione di vapore e calore. Ottimo per verdure, sformati e carne.



Ventola per il risparmio di calore

Cucina risparmiando energia con il calore residuo. Ideale per dolci.



Vapore

Cottura solo vapore per cibi sani e gustosi.



Riscaldamento

Questa funzione riscalda delicatamente gli avanzi al vapore.



Grill

Griglia o rosola uniformemente le verdure o la carne. Ottimo anche per tostare il pane.



SousVide

Cuoci gli alimenti sottovuoto a una temperatura esatta per ottenere il gusto e la consistenza ideali.



Lievitazione pasta

Temperatura ottimizzata per lievitazione veloce.



Refresh

Ridona il profumo fresco e la morbidezza all'interno di pane o prodotti da forno vecchi di un giorno.



Scongelamento

Scongelamento delicato per ulteriori preparazioni.



Stufato

Ottieni stufati teneri e succulenti facendo stufare gli ingredienti tutti insieme.



Arrosto

Ottieni l'esterno croccante e l'interno tenero con la carne, il pollame o le verdure.



Cottura Pane

Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.



Cottura lenta

La cottura lenta aumenterà il tempo di cottura, ma otterrai un risultato migliore. Prima di mettere la carne in forno, farla rosolare.



Conservazione

Mantieni la frutta succosa e la verdura in scatola a bassa temperatura. Mettere i barattoli resistenti al calore su una lamiera dolce piena d'acqua.



Riscaldamento piatti.

Per pre-riscaldare i piatti prima di servire in tavola.



Mantieni caldo

Mantiene in caldo i piatti prima che siano serviti. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.



Essiccazione

Essicca uniformemente frutta, erbe e verdure con una temperatura bassa. Aprire occasionalmente la porta durante l'essiccazione per migliorare il risultato dell'essiccazione.



La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 80 °C durante alcune funzioni cottura.

6.3 Piatti

il sottomenu Piatti consiste in programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. Il tempo e la temperatura possono essere regolati durante la cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando Termosonda.

1. Accedere al menu e selezionare: Piatti.
2. Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
3. Regolare le impostazioni in base alle preferenze di cottura. Regolare il peso. L'opzione è disponibile per i piatti selezionati. Premere OK.
4. Collocare gli alimenti all'interno dell'apparecchiatura seguendo le istruzioni disponibili sullo schermo.
5. Premere START.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

6.4 Preferiti



Questa funzionalità è disponibile solo per alcuni modelli.

È possibile salvare fino a 20 delle impostazioni preferite, come la funzione cottura, il piatto o la funzione pulizia.

Per salvare l'impostazione, selezionare l'impostazione preferita e premere ♥.

Selezionare: Preferiti

1. Accedere al menu e premere: Preferiti per controllare le impostazioni salvate.
2. Selezionare una delle impostazioni salvate.
3. Premere START per avviare il processo di cottura.

Elimina: Preferiti

1. Accedere al menu e premere: Preferiti per controllare le impostazioni salvate.
2. Premere: ♥ per eliminare le impostazioni salvate.

6.5 Manutenzione

Il sottomenu include un elenco di programmi di pulizia.

Pulizia a vapore	Pulizia leggera.
Pulizia a vapore Plus	Pulizia completa.
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.
Asciugatura	Processo per asciugare la cavità dalla condensa residua dopo l'uso delle funzioni vapore.
Risciacquo	Processo per il risciacquo e la pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni vapore.

6.6 Impostazioni

Questo sottomenu include un elenco di impostazioni.

Sottomenu: Configurazione

Lingua	Per impostare la lingua dell'apparecchiatura.
Imposta ora	Impostare l'ora corrente.
Luminosità	Per impostare la luminosità del display.
Volume Toni	Per attivare e disattivare il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per ①.
Volume acustico	Per impostare il volume dei suoni tasti e dei segnali.
Unità di temperatura	Per visualizzare l'unità di temperatura corrente.
Durezza dell'acqua	Per impostare la durezza dell'acqua.

Sottomenu: Assistenza tecnica

Modalità Demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Resetare tutte le impostazioni?	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

Sottomenu: Preferiti

Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza Bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.
Preriscaldamento/ Riscaldamento	Nessuno - modo convenzionale di preriscaldare l'apparecchiatura. È impostato come predefinito e disponibile per tutte le funzioni di cottura. La preferenza può essere modificata in un altro tipo di preriscaldamento. Eco - preriscaldare l'apparecchiatura con un minor consumo energetico. È disponibile per tutte le funzioni di cottura. Rapido - riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni.
Promemoria Pulizia	Ricorda all'utilizzatore quando pulire l'apparecchiatura.

Personalizz. schermo in stand-by	Per personalizzare le funzioni dello schermo e i collegamenti.
----------------------------------	--

Sottomenu: Connessione

Connettiti al Wi-Fi	Per collegare l'apparecchiatura alla rete wireless.
Wi-Fi	Per attivare e disattivare: Wi-Fi.
Rete	Per controllare lo stato di rete e la potenza del: Wi-Fi.
Dimentica rete	Per disabilitare la connessione automatica dell'apparecchiatura alla rete corrente.
Operazione da remoto	Per avviare automaticamente il funzionamento remoto dopo aver premuto START. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.

6.7 Funzioni cottura a vapore

Queste funzioni consentono di utilizzare calore e vapore per mantenere i pasti croccanti e succosi. Usarli per cuocere a vapore, stufare, ottenere una gratinatura leggera, cuocere al forno e arrostitire.

Esistono due modi per preparare il cibo utilizzando le funzioni vapore: impostando la temperatura o il livello vapore.

 **Steamify** /  **Vapore** - impostare la temperatura. Il livello vapore verrà regolato automaticamente.

 **SteamPro** - impostare il livello vapore. Verrà mostrata la temperatura adatta.

1. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
2. Impostare la funzione di cottura a vapore. Il display mostra le impostazioni disponibili.
3. Impostare la temperatura e il livello vapore, se disponibile.
4. Premere START e seguire le istruzioni sul display.
5. Premere il coperchio del serbatoio dell'acqua per aprirlo e rimuoverlo.
6. Riempire con acqua calda il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo (circa

950 ml). Utilizzare la scala graduata sul serbatoio dell'acqua.

AVVERTENZA!

Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua demineralizzata o distillata. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nel serbatoio dell'acqua.

7. Pulire l'esterno del serbatoio dell'acqua con un panno morbido, se necessario. Premere per riportare il serbatoio dell'acqua nella posizione iniziale. Il vapore compare dopo circa 2 min. Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico.
8. Quando l'acqua presente nel serbatoio si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire il serbatoio dell'acqua.
9. Spegner l'elettrodomestico.
10. Svuotare il serbatoio dell'acqua
11. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. L'acqua residua può formare della condensa all'interno del forno.
12. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare l'interno del forno con un panno morbido.

AVVERTENZA!

L'apparecchiatura è calda. Rischio di ustioni. Fare attenzione durante lo svuotamento del serbatoio dell'acqua.

6.8 SousVide

Questo programma è una tecnica di cottura in cui gli alimenti in un contenitore sigillato sottovuoto vengono collocati in un'atmosfera di vapore saturo, tenuto a temperatura costante. Per un modo più sostenibile di cucinare tipi di cibo liquidi, ad esempio dessert e salse possono essere cotti anche in barattoli sigillati.

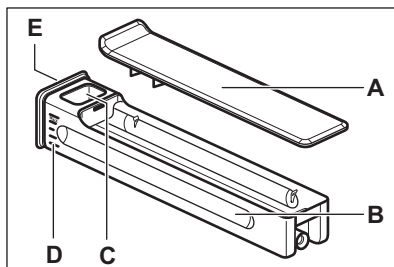
1. Preparare gli ingredienti in un contenitore sigillato sottovuoto e posizionarli sul ripiano a filo.
2. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
3. Premere  SousVide.
4. Impostare la temperatura e il tempo di cottura.

5. Premere **START** e seguire le istruzioni sul display.
6. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. L'acqua residua può condensarsi all'interno del forno e nei contenitori sottovuoto.
7. Quando l'apparecchiatura è fredda, rimuovere l'acqua dal fondo dell'interno del forno con una spugna. Asciugare il forno con un panno morbido.

AVVERTENZA!

Rischio di ustioni. Fare attenzione quando si tolgono gli alimenti dall'apparecchiatura.

6.9 Serbatoio dell'acqua



- A. Coperchio
- B. Serbatoio
- C. Apertura ingresso acqua
- D. Scala
- E. Coperchio anteriore

6.10 Note su: Ventola per il risparmio di calore

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Per le istruzioni di cottura fare riferimento a Consigli e suggerimenti, Ventola per il risparmio di calore. Per consigli generali sul risparmio energetico fare riferimento a

Efficienza energetica, Suggerimenti sul risparmio energetico.

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Sicurezza Bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale dell'apparecchiatura. Può essere attivata in qualsiasi momento.

- 1. Accedere al menu.
- 2. Selezionare: Impostazioni/Preferiti/ Sicurezza Bambini.

Sicurezza Bambini è attivato. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

7.2 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura. Fare riferimento a Funzioni orologio.

7.3 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

8. FUNZIONI OROLOGIO

8.1 Descrizione funzioni orologio

Funzione	Descrizione
Timer	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min. Per impostare cosa succede quando l'ora è scaduta, selezionare Preferito: Operazione finale. Il timer può essere utilizzato in modo indipendente, anche quando il forno non è in funzione.

Funzione	Descrizione
Operazione finale	 Allarme Quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.  Allarme e termine cottura Quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico e la funzione di riscaldamento si disattiva.  Informazione display Quando il tempo è scaduto, il messaggio viene visualizzato sul display. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Timer	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. Si avvia automaticamente all'avvio di un processo del forno e si arresta al termine del processo. È visibile sulla schermata principale nel caso in cui non sia impostato nessun altro timer. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

8.2 Timer

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere: Timer.

3. Impostare la durata. È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo uno dei simboli.
4. Premere **OK** per confermare e tornare alla schermata principale.

8.3 Partenza ritardata

1. Scegliere la funzione cottura e regolare le impostazioni.
2. Premere **...**.
3. Premere: Partenza ritardata.
4. Scorrere per impostare l'ora di inizio desiderata e premere **OK**.
5. Ora è possibile impostare il valore desiderato Ora fine o premere **OK** per saltare questo passaggio.
6. Premere **OK** per tornare alla schermata principale.

8.4 Imposta ora

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere: Impostazioni/Configurazione/ Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere **OK**.

8.5 Modifica delle impostazioni timer

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

1. Premere **^** / Timer.
2. Impostare un nuovo valore del timer.
Premere **OK**.

9. USO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

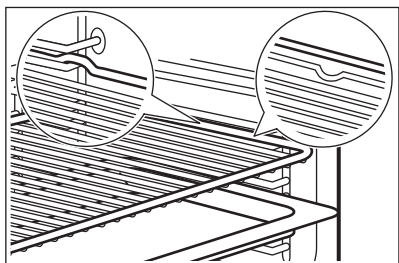
9.1 Inserimento di accessori

Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.



Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

9.2 Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo.

Le due temperature da impostare sono:

- °C - la temperatura all'interno dell'apparecchiatura. Deve essere almeno 25 °C superiore alla temperatura interna del cibo.
- $\mathcal{R}$: la temperatura interna della pietanza.

Consigli:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Non usarlo per pietanze liquide.
- Durante la cottura, l'ago del sensore alimenti deve essere completamente inserito nella piastra.

Cottura con: Termosonda

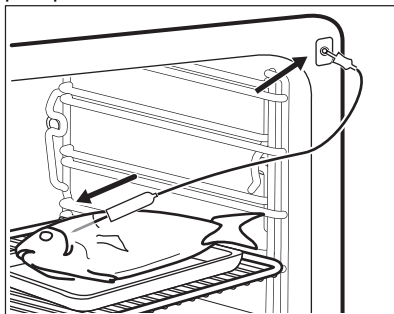
⚠ AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore alimenti e i supporti ripiani si riscaldano. Non toccare l'impugnatura del sensore alimenti a mani nude. Usare sempre le presine da forno.

1. Selezionare una funzione cottura dal menu: Funzioni o un piatto dal menu: Piatti.
2. Impostare la temperatura del forno e il tempo di cottura, se necessario.
3. Premere OK.
4. Premere START.
5. Inserire la Termosonda all'interno della piastra:

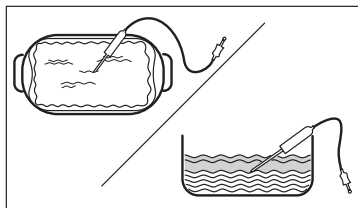
Carne, pollame e pesce

Inserire per intero l'ago della termosonda nella carne o nel pesce, nella sua parte più spessa.



Sformato

Inserire la punta della termosonda esattamente al centro dello sformato. La termosonda dovrebbe essere stabilizzata in un punto durante la cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della termosonda. La punta della termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



6. Inserire la termosonda nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".

Sul display appare il simbolo la temperatura attuale del sensore alimenti.

7. - premere per regolare le impostazioni.
8. Selezionare la scheda Termosonda per impostare la temperatura interna del sensore o impostare l'opzione preferita:
 - Allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.

- Allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e la cottura si arresta.
- Informazione display - quando il cibo raggiunge la temperatura interna, il messaggio viene visualizzato sul display.

9. Premere OK.
10. Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.
11. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.
12. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

10.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di cibo specifici.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Per suggerimenti sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura

°C	Temperatura
	Accessorio
	Contenitore (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

10.2 Ventola per il risparmio di calore - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

- **Teglia per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28 cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26 cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8 cm, altezza 5 cm

- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28 cm

10.3 Ventola per il risparmio di calore

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

		°C		
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 35
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	15 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	15 - 25
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	160	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	140	2	15 - 25
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	15 - 25

10.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Cottura su un livello

			°C		
Pan di Spagna senza grassi	Aria calda	Ripiano a filo	160	45 - 60	2
Pan di Spagna senza grassi	Parte superiore e inferiore	Ripiano a filo	160	45 - 60	2
Torta di mele americana ¹⁾	Aria calda	Ripiano a filo	160	55 - 65	2
Torta di mele americana ¹⁾	Parte superiore e inferiore	Ripiano a filo	180	55 - 65	1
Frollini al burro	Aria calda	Lamiera dolci	140	25 - 35	2
Frollini al burro	Parte superiore e inferiore	Lamiera dolci	140	25 - 35	2
Tortine, 20 per teglia ²⁾	Aria calda	Lamiera dolci	150	20 - 30	3
Tortine, 20 per teglia ²⁾	Parte superiore e inferiore	Lamiera dolci	170	20 - 30	3

			°C		
Toast 3)	Parte superiore	Ripiano a filo	max	1 - 2	5

1) 2 stampi posizionati in diagonale (Ø 20 cm). Quello destro va posizionato più in avanti di quello sinistro.

2) Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.

3) Preriscaldare l'apparecchiatura per 5 min utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.

Cottura multilivello

			°C		
Frollini al burro	Aria calda	Lamiera dolci	140	25 - 45	2 e 4
Tortine, 20 per teglia 1)	Aria calda	Lamiera dolci	150	25 - 35	2 e 4
Pan di Spagna senza grassi	Aria calda	Ripiano a filo	160	45 - 55	2 e 4
Torta di mele americana	Aria calda	Ripiano a filo	160	55 - 65	2 e 4

1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.

10.5 Informazioni per gli istituti di test

Utilizzare la funzione: SteamPro, livello: Cottura a vapore.

Test conformi a EN 60350-1, IEC 60350-1.

Impostare la temperatura su 100 °C.

				
Broccoli 1) 2)	Set vapore 2/3 perforato	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1) 2)	Set vapore 2/3 perforato	max	3	10 - 11
Piselli, surgelati 2)	2 x Set vapore 2/3 perforato	2 x 1,5	2 e 4	Fino a quando la temperatura nel punto più freddo raggiunge 85°C.

1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.

2) Mettere la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano, con la pendenza verso il retro dell'interno del forno.

Ricette al vapore aggiuntive

				°C	
Piatto combinato al vapore (2 porzioni) 1)	SteamPro, livello: Cottura a vapore	Gastronorm 1/2 perforata (patate e broccoli) e non perforata (salmone)	2 (salmone) 4 (broccoli e patate)	100	40 (patate) 18 - 20 (salmone) 10 - 12 (broccoli)
Budino al caramello (6 porzioni)	SteamPro, livello: Umidità alta	Piatti rotondi in porcellana sul ripiano a filo	2	90	35 - 45
Crema pasticcera cotta	SteamPro, livello: Cottura a vapore	Gastronorm 1/2 non perforata	2	85	35 - 45
Pane bianco	Cottura Pane, tipo di alimento: Pane	Lamiera dolci 2)	2	180	40 - 50
	SteamPro, livello: Umidità bassa 3)				40 - 50
Pollo 4)	SteamPro, livello: Umidità bassa	Ripiano a filo	2	200	60 - 70

- 1) Mettere gli ingredienti nel forno uno dopo l'altro nel momento idoneo, in modo che tutti i componenti vengano cotti contemporaneamente. È possibile preparare due porzioni contemporaneamente.
- 2) Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.
- 3) Utilizzare SteamPro solo se la funzione Cottura Pane non è disponibile.
- 4) Posizionare la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano per raccogliere il grasso che gocciola.

11. CURA E PULIZIA

 **AVVERTENZA!**
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- Pulire il fondo della cavità con qualche goccia di aceto o di acido citrico per rimuovere i residui di calcare.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.

- Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

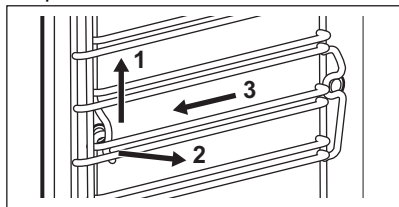
Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

11.2 Rimozione dei supporti ripiano

- Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.
1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
 2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.

3. Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.
4. Estrai il supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

11.3 Pulizia a vapore

Questo programma pulisce l'apparecchiatura quando è leggermente sporca. Il vapore ammorbidisce grasso o residui, facilitando la pulizia. Questo programma consuma meno energia.

1. Premere: Manutenzione / Pulizia a vapore o Pulizia a vapore Plus.

Modalità	Descrizione
Pulizia a vapore	Pulizia leggera Durata: 30 min
Pulizia a vapore Plus	Pulizia normale Spruzzare detergente nella cavità. Durata: 75 min

2. Premere START . Seguire le istruzioni sul display.
Prima di rimuovere gli accessori, assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda.
3. Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.
4. Rimuovere l'acqua residua dal serbatoio dell'acqua.
5. Lasciare aperta la porta dell'apparecchiatura e attendere che l'interno sia asciutto.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

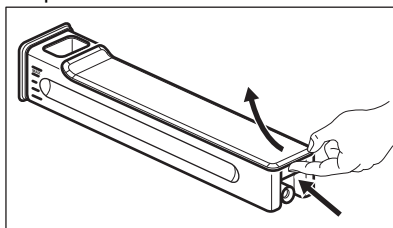
11.4 Promemoria Pulizia

Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.

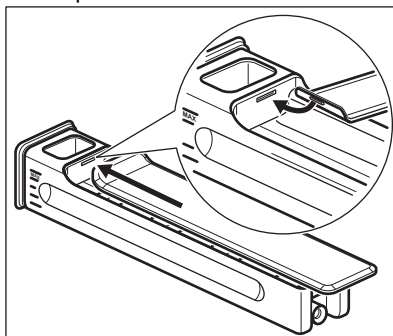
Utilizzare la funzione: Pulizia a vapore Plus.

11.5 Pulizia del serbatoio dell'acqua

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'apparecchiatura.
2. Rimuovere il coperchio del serbatoio dell'acqua. Sollevare il coperchio in corrispondenza della sporgenza posteriore.



3. Lavare le componenti del serbatoio con acqua e sapone. Non usare spugne abrasive e non pulire il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.
4. Rimontare il serbatoio dell'acqua.
5. Montare il coperchio. Inserire prima lo scatto anteriore e poi spingerlo contro il corpo del serbatoio.



6. Inserire il serbatoio dell'acqua.
7. Spingere il serbatoio dell'acqua verso l'apparecchiatura finché non si blocca.

11.6 Decalcificazione

Questo programma rimuove e previene l'accumulo di calcare nel sistema a vapore. Garantisce il corretto funzionamento delle funzioni vapore e migliora la qualità dell'acqua nell'apparecchiatura.

1. Premere: Manutenzione/Decalcificazione.
2. Premere **START** e seguire le istruzioni sul display.
Prima di rimuovere gli accessori, assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda.
3. Al termine della funzione, spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
4. Rimuovere l'acqua residua dal serbatoio dell'acqua.
5. Lasciare aperta la porta dell'apparecchiatura e attendere che l'interno sia asciutto.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.7 Promemoria trattamento anticalcare

L'apparecchiatura fornisce due promemoria per la decalcificazione. Il promemoria di decalcificazione non può essere disattivato.

- Promemoria "soft": consiglia di decalcificare l'apparecchiatura.
- Il promemoria "hard": obbliga a eseguire la decalcificazione. Se non si esegue la decalcificazione dell'apparecchiatura quando è attivo il promemoria "hard", le funzioni vapore sono disattivate.

11.8 Risciacquo

Utilizzarlo per pulire il sistema a vapore dopo un uso frequente delle funzioni vapore.

1. Premere: Manutenzione/Risciacquo.
2. Premere **START** e seguire le istruzioni sul display.
Prima di rimuovere gli accessori, assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda.
3. Al termine della procedura viene emesso un segnale acustico.

4. Lasciare aperta la porta dell'apparecchiatura e attendere che l'interno sia asciutto.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.9 Asciugatura

Usala dopo la cottura con una funzione di riscaldamento a vapore o pulizia a vapore per asciugare la cavità.

1. Premere: Manutenzione/Asciugatura.
2. Premere **START** e seguire le istruzioni sul display.
Prima di rimuovere gli accessori, assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda.
3. Il segnale suona al termine dell'asciugatura.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.10 Pro memoria per l'asciugatura

Dopo aver cucinato con una funzione di cottura a vapore, il display chiede di asciugare l'apparecchiatura.

Premere **SI** per asciugare l'apparecchiatura.

11.11 Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.



AVVERTENZA!

La porta è pesante.

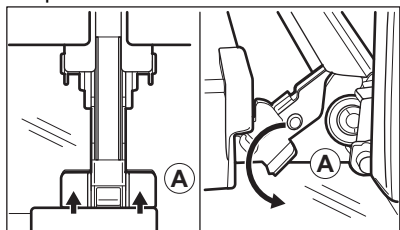


ATTENZIONE!

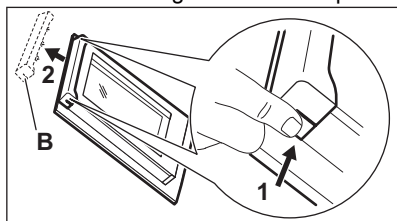
Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Aprire completamente la porta.

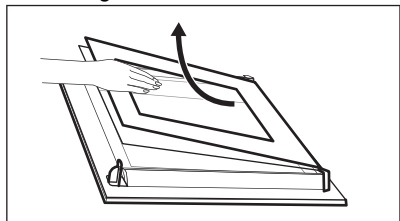
3. Premere completamente le leve di bloccaggio **A** sulle due cerniere della porta.



4. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).
5. Afferrare la porta su entrambi i lati con le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
6. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.
7. Tenere il rivestimento della porta **B** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



8. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
9. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.



10. Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in

vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.

Assicurarsi che i pannelli in vetro siano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

11.12 Sostituzione della lampadina

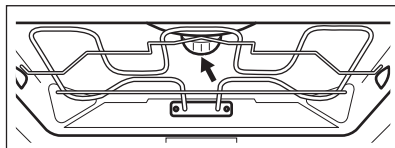
⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.
La lampadina può essere rovente.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro per rimuoverlo.



2. Rimuovi l'anello metallico e pulisci il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.

Lampadina laterale

1. Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.
2. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere il coperchio.
3. Pulire il coperchio in vetro.
4. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
5. Installare il telaio metallico e la guarnizione. Serrare le viti.
6. Installare il supporto per il ripiano sinistro.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

Descrizione del problema	Causa e rimedio
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.
L'elettrodomestico non si riscalda.	L'orologio non è impostato. Per impostare l'orario, fare riferimento a Funzioni orologio.
	La porta non è chiusa correttamente.
	È saltato il fusibile. Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
	Sicurezza Bambini è attivato.
La spia è spenta.	La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Per i dettagli, consultare Cura e pulizia.
L'apparecchiatura non trattiene il serbatoio dell'acqua una volta inserito.	Il serbatoio dell'acqua non è stato premuto completamente. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua nell'apparecchiatura.
L'acqua fuoriesce dal serbatoio.	Il coperchio del serbatoio dell'acqua non è stato montato correttamente.
Il serbatoio dell'acqua è difficile da pulire.	Assicurarsi che il coperchio sia stato rimosso prima di iniziare la pulizia.
Non c'è acqua all'interno della lamiera dolci dopo la decalcificazione.	Il serbatoio dell'acqua non è stato riempito fino al livello massimo. Verificare che il serbatoio dell'acqua contenga il prodotto anticalcare/l'acqua.
Sul fondo della cavità è presente dell'acqua sporca al termine dell'operazione anticalcare.	La lamiera dolci si trova in una posizione del ripiano errata. Rimuovere l'acqua restante e il prodotto anticalcare dal fondo dell'apparecchiatura. Sistemare la lamiera dolci nella prima posizione della griglia.
Sul fondo della cavità, dopo l'operazione di pulizia, c'è troppa acqua.	È stato messo troppo detersivo nell'apparecchiatura prima di avviare l'operazione di pulizia. La volta successiva, spargere un sottile strato di detersivo sulle pareti della cavità.
Le performance a livello di pulizia non sono soddisfacenti.	È stata avviata l'operazione di pulizia quando l'apparecchiatura era troppo calda. Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi. Ripetere l'operazione di pulizia.
	Non sono stati rimossi tutti gli accessori dall'apparecchiatura prima dell'operazione di pulizia. Rimuovere tutti gli accessori e ripetere la pulizia.

 Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.

Descrizione del problema	Causa e rimedio
Problemi con segnale di rete wireless.	Controllare se il dispositivo cellulare è collegato alla rete wireless. Controllare la rete e il router wireless. Riavviare il router.
Nuovo router installato oppure è stata modificata la configurazione del router.	Per configurare nuovamente l'apparecchiatura e il dispositivo mobile, fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, Collegamento wireless.
Il segnale della rete wireless è debole.	Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.
Il segnale wireless è disturbato da un forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.	Spegnere il forno a microonde. Evitare di usare un altro forno a microonde e l'Operazione da remoto dell'apparecchiatura contemporaneamente. I microonde disturbano il segnale Wi-Fi.

12.2 Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. L'elenco dei problemi è riportato nella tabella sottostante.

Codice e descrizione	Soluzione
F102 - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta. 1)	Chiudere la porta. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F111 - Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina Termosonda completamente alla presa.
F240, F239 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F131 - la temperatura del sensore del dispositivo di produzione vapore è troppo alta. 1)2)	Spegnere l'apparecchiatura e attendere che si raffreddi. Accendere nuovamente l'apparecchiatura.
F144 - il sensore nel Serbatoio dell'acqua non è in grado di misurare il livello dell'acqua. 1)2)	Svuotare Serbatoio dell'acqua quindi riempirlo.
F508 - la Serbatoio dell'acqua non funziona correttamente. 1)2)	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F602, F603 - la Wi-Fi non è disponibile. 1)2)	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

1) Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato.

2) Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.

12.3 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si

apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.):

Codice prodotto (PNC):
Numero di serie (S.N.):

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

Nome del fornitore	AEG	
Identificazione modello	BS7900B 944035034 BS7900T 944035023 NBP9S731AB 944035073 PO8000ST 944035184 TP8SB731AT 944035080 TP8SB73FAB 944035052 TP8SB73FAT 944035039 TP8SB73WAT 944035109 TP8SB73ZAB 944035024	
Indice di efficienza energetica	61.9	
Classe di efficienza energetica	A++	
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.99 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.52 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	70 l	
Tipo di forno	Forno da incasso	
Massa	BS7900B	39.5 kg
	BS7900T	38.5 kg
	NBP9S731AB	38.5 kg
	PO8000ST	38.5 kg
	TP8SB731AT	38.5 kg
	TP8SB73FAB	39.5 kg
	TP8SB73FAT	39.5 kg
	TP8SB73WAT	38.5 kg
	TP8SB73ZAB	37.5 kg

13.2 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità bassa potenza applicabile

Potenza elettrica assorbita in standby	0.8 W
Potenza elettrica assorbita in standby di rete	2.0 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

Per indicazioni su come attivare e disattivare la connessione wireless alla rete, consultare Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

13.3 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico.

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti

prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo o la temperatura.

Se si attiva un programma con la selezione Timer e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Ventola per il risparmio di calore

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

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



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:

www.aeg.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	30
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	32
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	35
4. PANEL DE CONTROL.....	35
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	36
6. USO DIARIO.....	37
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	42
8. FUNCIONES DE RELOJ.....	42
9. USO DE ACCESORIOS.....	43
10. CONSEJOS.....	45
11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	48
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	51
13. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	53
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	55

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con la aplicación.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.

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

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.

- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Se puede liberar aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes para horno ni otros objetos directamente sobre el fondo de la cavidad del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con este aparato o los recomendados por el fabricante.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.

- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato, pesa mucho.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Cocción al vapor

ADVERTENCIA!

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:

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

2.6 Iluminación interna

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación

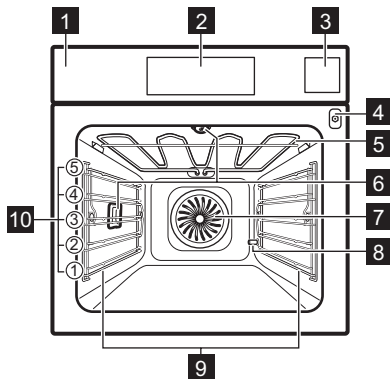
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

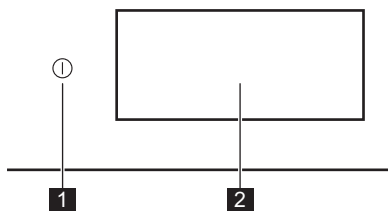
3.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Depósito de agua
- 4 Toma de la sonda térmica
- 5 Resistencia
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Descalcificación de tubo de salida
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

4. PANEL DE CONTROL

4.1 Vista general del panel de control



- | | | |
|----------|----------------------------|---|
| 1 | Encendido/ON / Apagado/OFF | Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato. |
| 2 | Pantalla | Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico. |

El panel de control proporciona acceso a diversas funciones de cocción y platos. También muestra la información sobre su estado de funcionamiento actual.

4.2 Pantalla

La pantalla es totalmente interactiva, se puede desplazar y dividir en secciones definidas. Puede deslizar el dedo por la pantalla para navegar a la izquierda o a la derecha.

- | | |
|-----|--|
| OK | Para confirmar la selección o el ajuste. |
| > < | Para navegar al nivel siguiente o anterior en el menú. |
| ^ v | Para acceder y ajustar ajustes adicionales. |
| ♥ | Para guardar los ajustes actuales en: Favoritos. |
| ♡ | Para eliminar los ajustes actuales en: Favoritos. |
| ☹ | Enciende y apaga la luz. |
| ☑ | Para activar y desactivar las opciones. |
| 🔒 | El aparato está bloqueado. |
| 🔔 | La función Sonar la alarma está activada. |

	La función Sonar la alarma y parar de cocinar está activada.
	Solo mediante mensaje emergente está activado.
	La función Inicio retardado está activada.
×	Para cerrar el mensaje emergente o cancelar el ajuste.

	Wi-Fi La conexión está activada.
	Wi-Fi La conexión está desactivada.
	Operación remoto está encendido.
	Función con modo de ahorro de energía.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Puede elegir entre iniciar u omitir el proceso de incorporación. Los ajustes se pueden revisar y modificar siempre que sea necesario.

Ajuste los ajustes: Idioma, Hora, Dureza del agua, Conexión inalámbrica.

5.2 Conexión inalámbrica

El aparato permite la conexión de red Wi-Fi y la vinculación de dispositivos móviles. Puede recibir notificaciones, supervisar y controlar su aparato desde su dispositivo móvil.

Para conectar el aparato necesitas:

- Red inalámbrica con conexión a Internet.
 - Dispositivo móvil conectado a la misma red inalámbrica.
1. Para descargar la aplicación, escanee el código QR que se encuentra en la contraportada del manual del usuario. También puede descargar la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
 2. Siga las instrucciones para instalar la aplicación.
 3. Ponga en marcha el aparato.
 4. Pulsa  o desliza hacia la izquierda para acceder al menú. Seleccione: Ajustes / Conexiones.
 5. Pulse para encender o apagar: Wi-Fi.

El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 seg.

Frecuencia	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Potencia máx	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocolo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Licencias de software

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

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren publicación, y a ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (carpeta NIU6).

5.4 Precalentamiento y limpieza iniciales

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

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.

- Entre en el menú y seleccione: Funciones.
- Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
- Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
- Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
- Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
- Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

5.5 Ajuste: Dureza del agua

Cuando conecte el aparato a la corriente eléctrica, deberá ajustar el nivel de dureza del agua.

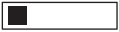
Use el test reactivo o póngase en contacto con su proveedor de agua para conocer el nivel de dureza del agua.

- Introduzca el test reactivo en el agua del grifo aproximadamente 1 seg. No ponga el test reactivo bajo el grifo.

- Agite el papel de prueba para eliminar el agua restante.
- Tras 1 min, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.
- Ajuste el nivel de dureza del agua: Ajustes / Configuración / Dureza del agua.

Los colores del reactivo siguen cambiando. Compruebe la dureza del agua en el plazo de 1 min después de la prueba.

En la tabla se muestra el rango de dureza del agua junto con el nivel correspondiente de clasificación del agua. Ajuste el nivel de dureza del agua de acuerdo con la tabla.

Nivel de dureza del agua	Test reactivo
1 - blanda	 
2 - intermedia	
3 - dura	
4 - muy dura	

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Menú

Pulsa  o desliza hacia la izquierda para acceder al menú.

- Platos
- Funciones
- Favoritos
- Mantenimiento
- Ajustes

6.2 Funciones

El submenú incluye una lista de funciones de cocción.

La lista de funciones puede variar dependiendo de la versión del software.

- Entre en el menú y seleccione: Funciones.
- Seleccione la función de cocción.
- Ajuste los ajustes.
- Pulse **START**. Puede conectar el sensor de alimentos en cualquier momento antes o durante la cocción. Consulte el capítulo "Uso de accesorios, sonda térmica".
-  - pulse para ajustar los ajustes durante la cocción.
- STOP** - pulse para desactivar la función de cocción.



Rápido Precalentamiento solo está disponible para algunas de las funciones de cocción. Para obtener más información sobre las opciones de precalentamiento, consulte el capítulo "Uso diario", Ajustes, Submenú: Preferencias.



Parte superior

Sube la temperatura para conseguir un dora-do rápido en la parte superior.



Inferior

Dora uniformemente el fondo de los alimen-tos. Adecuado para pizza o tarta, así como para terminar pasteles o quiches. Precaliente el horno y utilice el nivel de estante más bajo.



Aire caliente

Para cocinar todos los días en varios niveles. Consiga platos cocinados uniformemente sin mezclar sabores. Ajuste una temperatura in-ferior que para Inferior y superior.



Inferior y superior

Para cocinar todos los días en un solo nivel. Adecuado para todos los alimentos, como es-tofados y productos horneados.



Aire caliente & superior

Asa carnes y aves de corral más grandes con huesos para conseguir resultados tiernos y una piel crujiente.



Aire caliente & inferior

Hornea uniformemente la masa con una cor-teza crujiente. Adecuado para pizza, quiche, tarta o pastel.



Aire caliente, superior e inferior

Esta función es ideal para comidas prepara-das.



Steamify

Combina la cantidad de vapor adecuándola a la temperatura seleccionada.



ProSteam

Consigue resultados tiernos y una piel cru-jiente con una combinación de vapor y calor. Adecuado para verduras, estofados y carnes.



Ventilador de ahorro de calor

Ahora energía utilizando el calor residual pa-ra cocinar. Más adecuado para repostería.



Vapor

Alimentos saludables y sabrosos cocinados solo al vapor.



Recalentar

Esta función recalienta suavemente las so-bras con vapor.



Grill

Asa o dora uniformemente las verduras o la carne. También adecuado para tostar pan.



SousVide

Cocina los alimentos sellados al vacío a una temperatura precisa para obtener el mejor sa-bor y textura.



Leudar masas

Temperatura óptima para un leudado supe-rior.



Renovar

Devuelve un olor fresco y un interior jugoso al pan del día anterior o a los productos hornea-dos.



Descongelar

Descongelación suave para futuras elabora-ciones.



Estofar

Consigue guisos tiernos y jugosos hirviendo a fuego lento todos los ingredientes.



Asado

Consigue un exterior crujiente y un interior tierno para carnes, aves o verduras.



Horneado de pan

Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir ali-mentos crujientes y dorados.



Cocción lenta

La cocción lenta aumenta el tiempo de coc-ción con un mejor resultado. Antes de poner la carne en el horno, sáquela.



Conservar

Consigue jugosas frutas y verduras enlatadas a baja temperatura. Coloque los tarros de conserva resistentes al calor en una bandeja de horno con agua.



Calientaplatos.

Para precalentar platos antes de servir.



Mantener Caliente

Mantiene los platos calientes para servir des-pués. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.



Desecar alimentos

Seca de forma uniforme frutas, hierbas y verduras a baja temperatura. Abra la puerta de tanto en tanto durante el secado para mejorar los resultados.



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

6.3 Platos

El submenú Platos consta de un conjunto de programas pensados para platos concretos. Cada plato de este submenú viene indicado con el ajuste adecuado. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar durante la cocción.

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Sonda térmica

1. Entre en el menú y seleccione: Platos.
2. Elija un tipo de plato o comida.
3. Ajuste los ajustes según las preferencias de cocción. Ajuste el peso. La opción está disponible para determinados platos. Pulse OK.
4. Coloque los alimentos dentro del aparato siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla.
5. Pulse START.

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

6.4 Favoritos



Esta funcionalidad solo está disponible para determinados modelos.

Puede guardar hasta 20 de sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el plato o la función de limpieza.

Para guardar el ajuste, seleccione el ajuste preferido y pulse ♥.

Seleccione: Favoritos

1. Entre en el menú y pulse: Favoritos para comprobar los ajustes guardados.
2. Seleccione uno de los ajustes guardados.
3. Pulse START para iniciar la cocción.

Eliminar: Favoritos

1. Entre en el menú y pulse: Favoritos para comprobar los ajustes guardados.
2. Pulse: ♥ para eliminar los ajustes guardados.

6.5 Mantenimiento

El submenú incluye una lista de programas de limpieza.

Limpieza vapor	Limpieza ligera.
Limpieza a vapor Plus	Limpieza a fondo.
Descalcificación	Limpieza de los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Desecar	Proceso para secar la condensación restante en el interior después de usar las funciones de vapor.
Aclarado	Proceso para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

6.6 Ajustes

Este submenú incluye una lista de ajustes.

Submenú: Configuración

Idioma	Para ajustar el idioma del aparato.
Hora	Para establecer la hora actual.
Brillo de la pantalla	Para ajustar el brillo de la pantalla.
Tonos de las teclas	Para activar y desactivar el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar los tonos de ①.
Volumen del timbre	Para ajustar el volumen de los tonos y señales de las teclas.

Unidad de temperatura	Para mostrar la unidad de temperatura actual.
Dureza del agua	Para ajustar la dureza del agua.

Submenú: Asistencia

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

Submenú: Preferencias

Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato.
Precalentar/Calentar	Ninguna - forma convencional de precalentar el aparato. Está configurado como predeterminado y disponible para todas las funciones de cocción. La preferencia se puede cambiar a otro tipo de precalentamiento. Eco - precalentar el aparato con menos consumo de energía. Está disponible para todas las funciones de cocción. Rápido - acorta el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones.
Aviso De limpieza	Le recuerda cuándo debe limpiar el aparato.
Personaliz. de pantalla de espera	Para personalizar las funciones y los accesos directos de la pantalla.

Submenú: Conexiones

Conectar a Wi-Fi	Para conectar el aparato a la red inalámbrica.
Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.
Red	Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal de: Wi-Fi.

Borrar esta red	Para desactivar la conexión automática de la red actual con el aparato.
Operación remoto	Para iniciar el funcionamiento remoto automáticamente después de pulsar START. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.

6.7 Funciones de cocción al vapor

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

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

 **Steamify** /  **Vapor** - ajuste la temperatura. El nivel de vapor se ajustará automáticamente.

 **ProSteam** - ajuste el nivel de vapor. Se mostrará la temperatura adecuada.

1. Acceda al menú y seleccione: Funciones.
2. Ajuste la función de cocción con vapor. La pantalla muestra los ajustes disponibles.
3. Ajuste la temperatura y el nivel de vapor, si está disponible.
4. Pulse **START** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
5. Presione la tapa del depósito de agua para abrirlo y extraerlo.
6. Llene el depósito con agua fría hasta alcanzar el nivel máximo (unos 950 ml). Utilice la escala del depósito de agua.

ADVERTENCIA!

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

7. Limpie el exterior del depósito de agua con un paño suave, si es necesario. Empuje el depósito de agua hasta su posición inicial.

El vapor aparece transcurridos unos 2 min. Una señal avisa del momento en que el aparato alcanza la temperatura programada.

8. Una señal acústica avisa de que el depósito se ha quedado sin agua. Llene el depósito de agua.
9. Apague el aparato.
10. Vacíe el depósito de agua
11. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Puede condensarse agua residual en el interior del horno.
12. Cuando el aparato esté frío, seque el interior del horno con un paño suave.

⚠ ADVERTENCIA!

El aparato está caliente. Existe riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al vaciar el depósito de agua.

6.8 SousVide

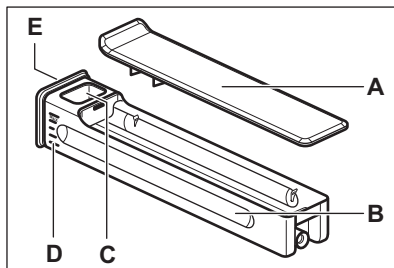
Este programa es una técnica de cocción en la que los alimentos en un recipiente sellado al vacío se colocan en una atmósfera de vapor saturado, mantenidos a una temperatura constante. Para una forma más sostenible de cocinar tipos de alimentos líquidos, p. ej., los postres y las salsas también se pueden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

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

⚠ ADVERTENCIA!

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

6.9 Depósito de agua



- A. Tapa
- B. Depósito de agua
- C. Apertura de entrada de agua
- D. Escala
- E. Cubierta frontal

6.10 Notas sobre: Ventilador de ahorro de calor

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

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

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

Para ver las instrucciones de cocción, consulte Consejos, Ventilador de ahorro de calor. Para obtener recomendaciones generales sobre ahorro de energía, consulte Eficiencia energética, Consejos de ahorro de energía.

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Bloqueo de seguridad

Esta función impide el funcionamiento accidental del aparato. Se puede activar en cualquier momento.

1. Acceda al menú.
2. Seleccione: Ajustes / Preferencias / Bloqueo de seguridad.

Bloqueo de seguridad está activado. Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético.

7.2 Desconexión automática

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

7.3 Ventilador de refrigeración

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

8. FUNCIONES DE RELOJ

8.1 Descripción de funciones de reloj

Función	Descripción
Temporizador	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. Para establecer lo que sucede cuando se agota el tiempo, seleccione la opción preferida: Finalizar acción. El temporizador se puede utilizar de forma independiente, incluso cuando el horno no está funcionando.

Función	Descripción
Finalizar acción	 Sonar la alarma Cuando se agota el tiempo, suena la señal. Esta función se puede configurar en cualquier momento, incluso cuando el aparato esté apagado.
	 Sonar la alarma y parar de cocinar Cuando se agota el tiempo, suena la señal y se apaga la función de calentamiento.
	 Solo mediante mensaje urgente Cuando termina el tiempo, aparece el mensaje en la pantalla. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para prolongar el tiempo de cocción.

Función	Descripción
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Se inicia automáticamente cuando se inicia un proceso del horno y se detiene cuando el proceso termina. Es visible en la pantalla principal en caso de que no haya otro temporizador ajustado. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.

8.2 Temporizador

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse: Temporizador.
3. Establezca la duración. Puede seleccionar la acción final preferida pulsando uno de los símbolos.
4. Pulse **OK** para confirmar y volver a la pantalla principal.

8.3 Inicio retardado

1. Seleccione la función de cocción y ajuste los ajustes.
2. Pulse *******.

3. Pulse: Inicio retardado.
4. Desplácese para establecer la hora de inicio deseada y pulse **OK**.
5. Ahora puede establecer el valor deseado Hora de fin o pulsar **OK** para omitir este paso.
6. Pulse **OK** para volver a la pantalla principal.

8.4 Hora

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

8.5 Cambio de ajustes del temporizador

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

1. Pulse **^** / Temporizador.
2. Establezca el nuevo valor del temporizador. Pulse **OK**.

9. USO DE ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de accesorios

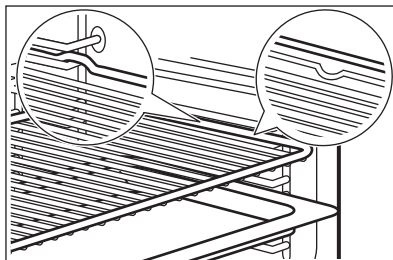
Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.



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

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

Inserte el accesorio (parrilla/bandeja) entre las barras guía del soporte del estante. Asegúrese de que el estante toque la parte posterior del interior del horno.



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

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

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

9.2 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

- °C - la temperatura dentro del aparato.
Debe ser al menos 25 °C más alta que la temperatura interna del alimento.
- ℞ la temperatura interior de los alimentos.

Recomendaciones:

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

Cocinar con: Sonda térmica



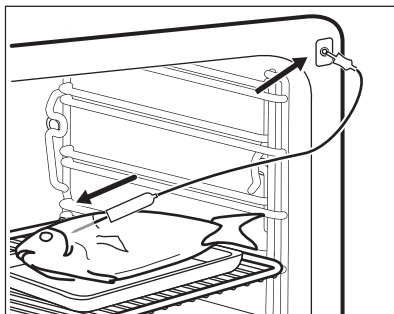
ADVERTENCIA!

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

1. Seleccione una función de cocción en el menú: Funciones o un plato del menú: Platos.
2. Ajuste la temperatura del horno y el tiempo de cocción, si es necesario.
3. Pulse OK.
4. Pulse START.
5. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:

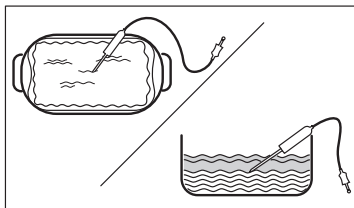
Carne, aves y pescado

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



Estofado

Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro del estofado. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Apoye el asa de silicona de la sonda térmica en el borde de la bandeja de horneado. La punta de la sonda térmica no debe tocar la base del recipiente de horneado.



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

La pantalla muestra el símbolo y la temperatura actual del sensor de alimentos.

7. ^ - pulse para ajustar los ajustes.
8. Seleccione la tarjeta Sonda térmica para ajustar la temperatura interna del sensor o configurar la opción preferida:
 - Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
 - Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
 - Solo mediante mensaje emergente - Cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, aparece el mensaje en la pantalla.

9. Pulse **OK**.
10. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

11. **STOP** - pulse para desactivar la función de cocción.
12. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

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

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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

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

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
	Temperatura
	Accesorio

	Recipiente (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

10.2 Ventilador de ahorro de calor - accesorios recomendados

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

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

10.3 Ventilador de ahorro de calor

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

				
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	15 - 25
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30

		°C		
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25

10.4 Información para institutos de pruebas

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

Horneado en un solo nivel

			°C		
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	Parrilla	160	45 - 60	2
Bizcocho sin grasa	Inferior y superior	Parrilla	160	45 - 60	2
Pastel de manzana ¹⁾	Aire caliente	Parrilla	160	55 - 65	2
Pastel de manzana ¹⁾	Inferior y superior	Parrilla	180	55 - 65	1
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	140	25 - 35	2
Mantecados	Inferior y superior	Bandeja	140	25 - 35	2
Pastelillos, 20 unidades por bandeja ²⁾	Aire caliente	Bandeja	150	20 - 30	3
Pastelillos, 20 unidades por bandeja ²⁾	Inferior y superior	Bandeja	170	20 - 30	3
Tostadas ³⁾	Parte superior	Parrilla	máx.	1 - 2	5

¹⁾ 2 moldes colocados en diagonal (Ø 20 cm). La derecha debe colocarse más al frente que la izquierda.

²⁾ Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte Uso diario, Ajustes, Submenú: Preferencias.

³⁾ Precaliente el aparato para 5 min con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte Uso diario, Ajustes, Submenú: Preferencias.

Horneado en varios niveles

			°C		
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	140	25 - 45	2 y 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja ¹⁾	Aire caliente	Bandeja	150	25 - 35	2 y 4

			°C		
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	Parrilla	160	45 - 55	2 y 4
Pastel de manzana	Aire caliente	Parrilla	160	55 - 65	2 y 4

1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte Uso diario, Ajustes, Submenú: Preferencias.

10.5 Información para institutos de pruebas

Use la función: ProSteam, nivel: Vapor solo.

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

Ajuste la temperatura a 100 °C.

				
Brócoli 1) 2)	Juego de vapor perforado 2/3	0.3	3	8 - 9
Brócoli 1) 2)	Juego de vapor perforado 2/3	máx.	3	10 - 11
Guisantes congelados 2)	2 juegos de vapor perforados 2/3	2 x 1,5	2 y 4	Hasta que la temperatura del punto más frío alcance los 85 °C.

1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte Uso diario, Ajustes, Submenú: Preferencias.

2) Coloque la bandeja de horno en la primera posición del estante, con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

Recetas de vapor adicionales

				°C	
Plato combinado al vapor (2 raciones) 1)	ProSteam, nivel: Vapor solo	Gastronorm 1/2 perforado (patatas y brécol) y no perforado (salmón)	2 (salmón) 4 (brécol y patatas)	100	40 (patatas) 18 - 20 (salmón) 10 - 12 (brécol)
Pudin de caramelo (6 raciones)	ProSteam, nivel: Humedad alta	Platos redondos de porcelana sobre parrilla	2	90	35 - 45
Pudding de huevo	ProSteam, nivel: Vapor solo	Gastronorm 1/2 sin perforaciones	2	85	35 - 45
Pan blanco	Horneado de pan, tipo de comida: Pan	Bandeja 2)	2	180	40 - 50
	ProSteam, nivel: Humedad baja 3)				40 - 50



Pollo **4)**

ProSteam, nivel:
Humedad baja

Parrilla

2

200

60 - 70

- 1) Coloque los ingredientes en el horno uno tras otro en el momento adecuado, de modo que todos los componentes se cocinen al mismo tiempo. Puede preparar dos raciones al mismo tiempo.
- 2) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
- 3) Utilice ProSteam solo si la función Horneado de pan no está disponible.
- 4) Coloque la bandeja para hornear en la primera posición del estante para recoger la grasa que gotea.

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
- Limpie el fondo del interior con unas gotas de vinagre o ácido cítrico para quitar los residuos de cal.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario

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

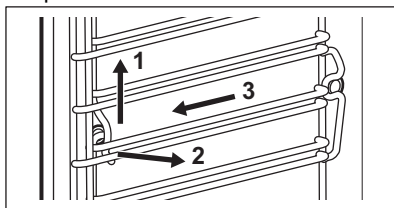
Accesorios

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire con cuidado de los soportes del estantes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.
3. Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
4. Extrae los carriles de la sujeción posterior.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

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

11.3 Limpieza vapor

Este programa limpia el aparato cuando está ligeramente sucio. El vapor suaviza la grasa o los residuos, lo que facilita su limpieza. Este programa utiliza menos energía.

1. Pulse: Mantenimiento / Limpieza vapor o Limpieza a vapor Plus.

Modo	Descripción
Limpieza vapor	Limpieza ligera Duración: 30 min
Limpieza a vapor Plus	Limpieza normal Rocíe la cavidad con un detergente. Duración: 75 min

- Pulse **START**. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
Antes de retirar los accesorios, asegúrese de que el aparato esté frío.
- La señal suena cuando termina la limpieza.
- Vacíe el agua restante del depósito.
- Deje la puerta del aparato abierta y espere hasta que el interior esté seco.



Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

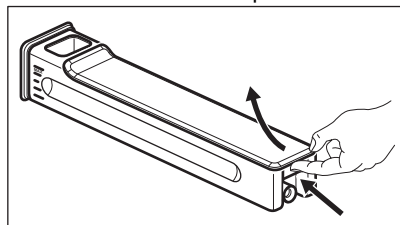
11.4 Aviso De limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

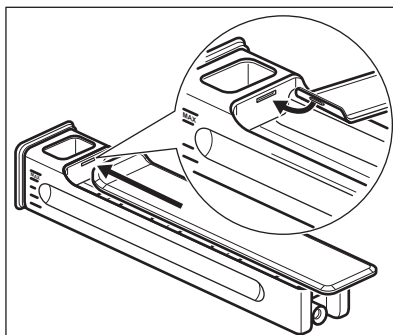
Use la función: Limpieza a vapor Plus.

11.5 Limpieza del depósito de agua

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



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



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

11.6 Descalcificación

Este programa elimina y evita la acumulación de cal en el sistema de vapor. Garantiza el correcto funcionamiento de las funciones de vapor y mejora la calidad del agua en su electrodoméstico.

- Pulse: Mantenimiento / Descalcificación.
- Pulse **START** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
Antes de retirar los accesorios, asegúrese de que el aparato esté frío.
- Tras acabar la función, apague el aparato y espere a que esté frío.
- Vacíe el agua restante del depósito.
- Deje la puerta del aparato abierta y espere hasta que el interior esté seco.



Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.7 Avisador de descalcificación

El aparato proporciona dos recordatorios para la descalcificación. El recordatorio de descalcificación no se puede desactivar.

- Avisador flojo: recomienda descalcificar el aparato.
- Avisador fuerte: obliga a descalcificar el aparato. Si no descalcifica el aparato cuando el avisador fuerte está activo, las funciones de vapor se desactivan.

11.8 Aclarado

Utilícelo para limpiar el sistema de vapor si las funciones de vapor se usan con frecuencia.

1. Pulse: Mantenimiento / Aclarado.
2. Pulse **START** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
Antes de retirar los accesorios, asegúrese de que el aparato esté frío.
3. La señal suena cuando finaliza el procedimiento.
4. Deje la puerta del aparato abierta y espere hasta que el interior esté seco.



Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.9 Desecar

Utilícelo después de cocinar con una función de vapor o de limpieza de vapor para secar la cavidad.

1. Pulse: Mantenimiento / Desecar.
2. Pulse **START** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
Antes de retirar los accesorios, asegúrese de que el aparato esté frío.
3. La señal suena cuando termina el secado.



Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.10 Recordatorio de secado

Después de cocinar con una función de cocción al vapor, la pantalla indica que es preciso secar el aparato.

Pulse **YES** (Sí) para secar el aparato.

11.11 Extracción e instalación de la puerta

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

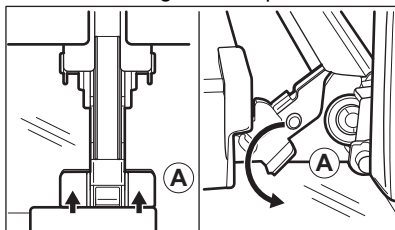
⚠ ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.

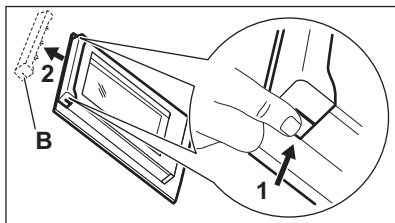
⚠ PRECAUCIÓN!

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

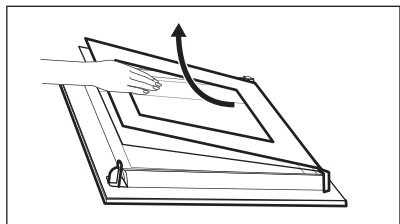
1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Abra la puerta por completo.
3. Presione las palancas de fijación **A** de ambas bisagras de la puerta.



4. Cierra la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
5. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
6. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.
7. Sujete el marco de la puerta **B** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



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



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

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

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

11.12 Cambio de la bombilla



ADVERTENCIA!

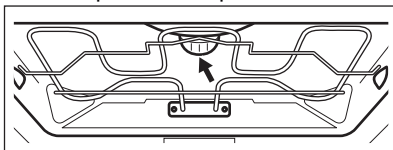
Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.

3. Coloque el paño en la parte inferior del horno.

Bombilla superior

1. Gira la tapa de vidrio para extraerla.



2. Retira el anillo metálico y limpia la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal e instálela.

Luz lateral

1. Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
2. Retira la tapa con un destornillador Torx 20.
3. Limpie la tapa de cristal.
4. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
5. Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
6. Instala los carriles izquierdos de apoyo.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

Descripción del problema	Causa y solución
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.

Descripción del problema	Causa y solución
El aparato no se calienta.	El reloj no está ajustado. Para ajustar el reloj, consulta Funciones de reloj. La puerta no está bien cerrada. Ha saltado el fusible. Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado. Bloqueo de seguridad está activado.
La bombilla está apagada.	La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla. Para obtener más información, consulta Limpieza y mantenimiento.
El aparato no retiene el depósito de agua después de insertarlo.	No ha empujado el cuerpo del depósito de agua hasta el fondo. Inserte completamente el depósito de agua en el aparato.
El agua sale del depósito.	No ha montado correctamente la tapa del depósito de agua.
El depósito de agua es difícil de limpiar.	Asegúrese de retirar la tapa antes de empezar la limpieza.
No hay agua en la bandeja después de la descalcificación.	El depósito de agua no se llenó al máximo. Compruebe si ha quedado descalcificador / agua en el cuerpo del depósito.
Hay agua sucia en el fondo de la cavidad después de la descalcificación.	La bandeja está a una altura incorrecta. Retire el agua restante y el agente desincrustante del fondo del aparato. Ponga la bandeja en el primer nivel la próxima vez.
Hay demasiada agua sucia en el fondo de la cavidad después de la limpieza.	Ha puesto demasiado detergente en el aparato antes de empezar a limpiar. La próxima vez esparza uniformemente la capa fina de detergente por las paredes de la cavidad.
El rendimiento de limpieza no es satisfactorio.	Comenzó a limpiar cuando el aparato estaba demasiado caliente. Espere a que el aparato se enfríe. Repita la limpieza. No ha retirado todos los accesorios del aparato antes de limpiar. Retire todos los accesorios y repita la limpieza.
 Los cortes de corriente siempre interrumpen la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.	
Problema con la señal de la red inalámbrica.	Compruebe si su dispositivo móvil está conectado a la red inalámbrica. Compruebe la red inalámbrica y router. Reinicie el router.
Nuevo router instalado o configuración del router modificada.	Para configurar el aparato y el dispositivo móvil de nuevo, consulta Antes del primer uso, Conexión inalámbrica.
La señal de la red inalámbrica es débil.	Acerque el router lo máximo posible al aparato.
La señal inalámbrica tiene interferencias de algún horno microondas situado cerca del aparato.	Apague el horno microondas. Evite utilizar otro horno microondas y el control remoto del aparato a la vez. Las microondas interfieren la señal Wi-Fi.

12.2 Códigos de error

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

Código y descripción	Solución
F102: la puerta no está completamente cerrada o el cierre no funciona. 1)	Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato.
F111: la Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.
F240, F239: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.
F131: la temperatura del sensor del vaporizador es demasiado alta. 1)2)	Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. Encienda el aparato.
F144: el sensor del Depósito de agua no puede medir el nivel del agua. 1)2)	Vacíe el Depósito de agua y rellénelo.
F508: el Depósito de agua no funciona correctamente. 1)2)	Encienda y apague el aparato.
F602, F603: la conexión Wi-Fi no está disponible. 1)2)	Encienda y apague el aparato.

1) Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado.

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

12.3 Datos de servicio

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

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.) :
Número de producto (PNC):
Número de serie (S.N.)

13. EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG
----------------------	-----

Identificación del modelo	BS7900B 944035034	
	BS7900T 944035023	
	NBP9S731AB 944035073	
	PO8000ST 944035184	
	TP8SB731AT 944035080	
	TP8SB73FAB 944035052	
	TP8SB73FAT 944035039	
	TP8SB73WAT 944035109	
TP8SB73ZAB 944035024		
Índice de eficiencia energética	61.9	
Clase de eficiencia energética	A++	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.99 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	70 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	BS7900B	39.5 kg
	BS7900T	38.5 kg
	NBP9S731AB	38.5 kg
	PO8000ST	38.5 kg
	TP8SB731AT	38.5 kg
	TP8SB73FAB	39.5 kg
	TP8SB73FAT	39.5 kg
	TP8SB73WAT	38.5 kg
TP8SB73ZAB		37.5 kg

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

13.2 Información del producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de ahorro de energía aplicable

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

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

13.3 Consejos para ahorrar energía

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

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

Utilice utensilios de cocina de metal y también moldes y recipientes no reflectantes para mejorar el ahorro energético.

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

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

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

Utilice el calor residual para mantener caliente la comida o para calentar otros platos.

Al apagar el aparato la pantalla mostrará la temperatura o el calor residual.

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Temporizador y el tiempo de cocción es superior a 30 min, los elementos térmicos se desactivan antes automáticamente.

Mantener calientes los alimentos

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

Cocción con la bombilla apagada

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

Ventilador de ahorro de calor

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

