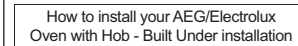


OA5PB40WAM

|    |                                        |    |
|----|----------------------------------------|----|
| CA | Manual d'usuari   <b>Forn</b>          | 2  |
| PT | Manual de instruções   <b>Forno</b>    | 25 |
| ES | Manual de instrucciones   <b>Horno</b> | 47 |



## INSTAL·LACIÓ / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN



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



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

Subjecte a canvis sense preavís.

## CONTINGUT

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....   | 3  |
| 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT..... | 5  |
| 3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....   | 8  |
| 4. TAULER DE CONTROL.....         | 8  |
| 5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....       | 9  |
| 6. ÚS DIARI.....                  | 9  |
| 7. FUNCIONS ADDICIONALS.....      | 14 |
| 8. FUNCIONS DE RELLOTGE.....      | 15 |
| 9. ÚS DELS ACCESSORIS.....        | 16 |
| 10. CONSELLS.....                 | 17 |
| 11. CURA I NETEJA.....            | 19 |
| 12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....   | 21 |
| 13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....    | 22 |
| 14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS..... | 23 |

## 1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Manteniu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

### 1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

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

mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

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

## **1.2 Seguretat general**

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

- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- Abans de la neteja pirolítica, retireu tots els accessoris i els dipòsits/vessaments de la cavitat de l'aparell.

## 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

### 2.1 Instal·lació

#### **AVÍS!**

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

- Retireu tot l'emalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu les instruccions sobre la instal·lació al nostre lloc web.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

### 2.2 Connexió elèctrica

#### **AVÍS!**

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antixoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin aflluixar sense eines.

- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empleu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Tanqueu completament la porta de l'aparell abans d'endollar-lo a la presa de corrent.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

## 2.3 Utilització

### AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

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

- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- Utilitzeu sempre vidres i pots aprovats per a la conservació.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

### AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
  - no poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell.
  - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
  - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
  - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
  - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els suc de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

## 2.4 Cura i neteja

### AVÍS!

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

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconecteu el cable de l'endoll.

- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els plafons de vidre es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els plafons de vidre de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs.

## 2.5 Neteja pirolítica

### **AVÍS!**

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

- Abans de fer anar la neteja pirolítica i el preescalfament inicial, elimineu de la cavitat del forn:
  - qualsevol excés de residus de menjar i esquitxos/acumulacions d'oli o greix;
  - qualsevol objecte amovible (prestatges, baranes laterals, etc., que venen amb l'aparell), particularment estris antiadherents, olles, paelles, safates, recipients, etc.;
- Llegiu atentament totes les instruccions per a la neteja pirolítica.
- Mantingueu els infants allunyats de l'aparell mentre s'estigui duent a terme la neteja pirolítica. L'aparell s'escalfa molt i les reixetes de refrigeració frontals alliberen aire calent.
- La neteja pirolítica és un procés a alta temperatura que pot deixar anar fums dels residus del menjar i dels materials de fabricació, així que s'aconsella als consumidors que:
  - comptin amb una bona ventilació durant i després de cada neteja pirolítica;

- comptin amb una bona ventilació durant i després del preescalfament inicial.
- No vesseu o aboqueu aigua a la porta del forn durant i després de la neteja pirolítica per evitar danyar els plafons de vidre.
- Els fums alliberats per qualsevol forn pirolític/residus de cocció segons es descriu anteriorment no són nocius per a les persones, inclosos els infants ni les persones amb afeccions de salut.
- Mantingueu allunyades les mascotes de l'aparell durant i després de la neteja pirolítica i el preescalfament inicial. Els animals petits (especialment els ocells i els rèptils) poden ser molt sensibles als canvis de temperatura i a les emissions de fums.
- Les superfícies antiadherents dels diversos estris de cuina es poden fer malbé per l'alta temperatura de la neteja pirolítica de qualsevol forn pirolític i ser també una font de fums nocius de baixa intensitat.

## 2.6 Il·luminació interior

### **AVÍS!**

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions.

## 2.7 Manteniment i reparació

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

## 2.8 Eliminació

### ⚠ AVÍS!

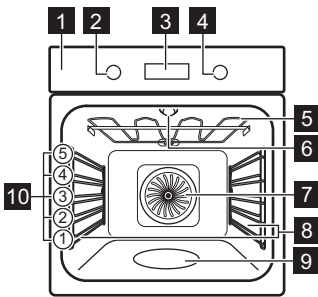
Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.

- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

## 3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

### 3.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pantalla
- 4 Selector

- 5 Element d'escalfament
- 6 Llum
- 7 Ventilador
- 8 Suport de prestatge, desmuntable
- 9 Encastat
- 10 Posicions del prestatge

### 3.2 Accessoris

- **Graella metàl·lica**  
Per a motlles de pastís, plats aptes per a forn, estris per a rostir al forn, estris/bateria de cuina.
- **Graella/safata per a rostir**  
Per fornejar i rostir o com a cassola per recollir greix.

## 4. TAULER DE CONTROL

### 4.1 Encendre i apagar l'electrodomèstic

Per encendre l'aparell feu el següent:

1. Premeu els selectores. Els selectores surten.
2. Gireu el selector de les funcions de cocció per triar una funció.
3. Gireu el comandament de control per ajustar la configuració.

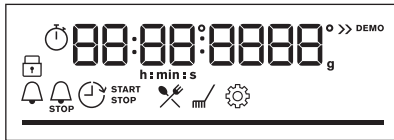
Per apagar l'aparell: gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat

**0**

### 4.2 Visió general del tauler de control

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

### 4.3 Indicadors de pantalla



Pantalla amb les funcions principals.

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
|  | L'electrodomèstic està bloquejat. |
|  | Submenú: Coccia assistida.        |
|  | Submenú: Neteja.                  |
|  | Submenú: Configuració             |

|  |                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Escalfament ràpid està activat.                                                                                                      |
|  | La coccia al vapor està activada.                                                                                                    |
|  | Comptador de minuts està activat.                                                                                                    |
|  | Temps de coccia està activat.                                                                                                        |
|  | Inici retardat està activat.                                                                                                         |
|  | Temporitzador està activat.                                                                                                          |
|  | Barra de progrés: indica visualment que l'aparell ha arribat a la temperatura ajustada o que el temps de coccia ha arribat al final. |

## 5. ABANS DEL PRIMER ÚS

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 5.1 Configuració de l'hora

Després de connectar l'aparell al corrent elèctric per primera vegada, espereu que la pantalla indiqui: "00:00".

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

### 5.2 Preescalfat i neteja inicials

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

1. Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles de l'aparell.

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

## 6. ÚS DIARI

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

## 6.1 Funcions d'escalfament



### Aire calent

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



### Cocció convencional

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



### SteamBake

Per humitejar durant la cocció. Per aconseguir el color adequat i crosta durant la cocció. Per fer els aliments més sucosos en reescalfar-los.



### Aliments congelats

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



### Funció pizza

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



### Calor inferior

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



### Cocció amb ventilació

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



### Grill

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



### Graella turbo

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



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

## 6.2 Notes sobre: Cocció amb ventilació

Aquesta funció s'utilitzava per complir amb la classe d'eficiència energètica i els requisits

de disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1.

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

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

Per consultar les instruccions de cocció, vegeu el capítol "Consells", Cocció amb ventilació. Per obtenir recomanacions generals d'estalvi d'energia, vegeu el capítol "Eficiència energètica", Estalvi d'energia.

## 6.3 Posició: Funcions d'escalfament

1. Gireu el selector de les funcions d'escalfament per seleccionar una funció.
2. Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.

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

## 6.4 Posició: Cocció al vapor

Assegureu-vos que l'aparell està fred.

1. Ompliu el relleu de la cavitat amb 250 ml d'aigua de l'aixeta, com a màxim. No torneu a omplir la cavitat repujada durant la cocció, ni si el forn és calent.
2. Gireu el selector de les funcions de cocció per triar la funció
3. Gireu el comandament de control per definir la temperatura.
4. Preescalfeu l'electrodomèstic buit durant 10 min per crear humitat.
5. Introduïu el menjar a l'electrodomèstic. Quan la cocció acabi:

- Gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per apagar l'aparell.
- Obriu la porta amb compte. La humitat despresada pot provocar cremades.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Traieu l'aigua restant de la cavitat repujada.

6.5 Accedir: Menú

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

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

La pantalla indica

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

6.6 Posició: Cocció assistida

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

Submenú: Cocció assistida

| Llegenda |                                                                       |
|----------|-----------------------------------------------------------------------|
|          | Possibilitat d'ajustar el pes.                                        |
|          | Ompliu la cavitat del fons amb aigua de l'aixeta per cuinar al vapor. |
|          | Preescalfeu l'aparell abans de començar la cocció.                    |

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

| Llegenda |                                                                     |
|----------|---------------------------------------------------------------------|
|          | Nivell dels prestatges. Vegeu el capítol "Descripció del producte". |

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

| Plat                                                                         | Pes                                       | Nivell dels prestatges / Accessori                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 Rosbif, poc fet                                                           | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes      | 2; safata de forn<br>Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.                                          |
| P2 Rosbif, al punt                                                           |                                           |                                                                                                                                      |
| P3 Rosbif, molt fet                                                          |                                           |                                                                                                                                      |
| Bistec, al punt                                                              | 180 - 220 g per peça; 3 cm talls gruixuts | 3; estri de rostir al forn sobre la graella<br>Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.                |
| P4                                                                           |                                           |                                                                                                                                      |
| Bou/vedella rostits/estofats (costelles, tall rodó de dalt i falda gruixuda) | 1.5 - 2 kg                                | 2; estri de rostir al forn sobre la graella<br>Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell. |
| P5                                                                           |                                           |                                                                                                                                      |

|     | Plat                                  | Pes                                                            | Nivell dels prestatges / Accessori                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P6  | Rosbif, poc fet (coccio lenta)        |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P7  | Rosbif, al punt (coccio lenta)        | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes                           |  2; safata de forn<br>Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.                                                                                                                                                                                                    |
| P8  | Rosbif, molt fet (coccio lenta)       |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P9  | Filet de bou, poc fet (coccio lenta)  |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P10 | Filet de bou, al punt (coccio lenta)  | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes                         |  2; safata de forn<br>Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.                                                                                                                                                                                                    |
| P11 | Filet de bou, molt fet (coccio lenta) |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P12 | Rostit de vedella (p. ex., espatlla)  | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm peces gruixudes                             |   2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b><br>Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell. Rostit tapat.                                                    |
| P13 | Rostit de porc (coll o espatlla)      | 1.5 - 2 kg                                                     |   2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b><br>Afegiu 200 ml de líquid al recipient de rostir.                                                                                                        |
| P14 | Porc esqueixat (coccio lenta)         | 1.5 - 2 kg                                                     |  2; safata de forn<br>Gireu la carn a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.                                                                                                                                                                                                                |
| P15 | Cap de llom, fresc                    | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes                           |  2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b><br>Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.                                                                                                                                                                   |
| P16 | Costelles de porc                     | 2 - 3 kg; feu servir 2 - 3 cm costelles de porc crues i primes |  3; estri profund<br>Afegiu líquid fins a cobrir el fons del plat. Gireu la carn a mig fer.                                                                                                                                                                                                     |
| P17 | Cuixa de xai amb os                   | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm peces gruixudes                           |  2; estri de rostir sobre la <b>safata de forn</b><br>Afegiu líquid. Gireu la carn a mig fer.                                                                                                                                                                                                  |
| P18 | Pollastre sencer                      | 1 - 1.5 kg; fresc                                              |   2;  200 ml; cassola sobre la <b>safata de forn</b><br>Gireu el pollastre a mig fer per aconseguir un daurat uniforme. |
| P19 | Mig pollastre                         | 0.5 - 0.8 kg                                                   |  3; safata de forn                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| P20 | Pit de pollastre                      | 180 - 200 g per peça                                           |   2; cassola sobre la <b>graella</b><br>Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta.                                                                                                                   |
| P21 | Cuixes de pollastre, fresques         | -                                                              |  3; safata de forn<br>Si abans heu marinat les cuixes de pollastre, baixeu la temperatura i coeu-les més estona.                                                                                                                                                                              |

|     | Plat                                            | Pes                 | Nivell dels prestatges / Accessori                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|-------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P22 | Ànec enter                                      | 2 - 3 kg            |   2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b><br>Poseu la carn dins un estri de rostir. Gireu l'ànec a mig fer.                                                                                                                   |
| P23 | Oca entera                                      | 4 - 5 kg            |   2; <b>estri profund</b><br>Poseu la carn dins una safata de forn amb fondària. Gi-reu l'oca a mig fer.                                                                                                                                 |
| P24 | Pastís de carn                                  | 1 kg                |  2; <b>graella</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P25 | Peix sencer, a la graella                       | 0.5 - 1 kg per peix |  2; <b>safata de forn</b><br>Farciu el peix amb mantega, espècies i herbes.                                                                                                                                                                                                                                               |
| P26 | Filet de peix                                   | -                   |   3; cassola sobre la <b>graella</b>                                                                                                                                                                                                     |
| P27 | Pastís de formatge                              | -                   |  2;  motlle desmuntable de 28 cm sobre la <b>grae-lla</b>                                                                                                                                                                                |
| P28 | Pastís de poma                                  | -                   |   2;  100 - 150 ml; <b>safata de forn</b>                                                                                                               |
| P29 | Pastís de poma                                  | -                   |  2; motlle de pastís sobre la <b>graella</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P30 | Pastís de poma                                  | -                   |   2;  100 - 150 ml;  motlle pastisser de 22 cm sobre la <b>graella</b> |
| P31 | Brownies                                        | 2 kg de massa       |  3; <b>estri profund</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P32 | Muffins                                         | -                   |   2;  100 - 150 ml; safata de muffins sobre la <b>graella</b>                                                                                           |
| P33 | Pa de pessic                                    | -                   |  2; motlle de pa sobre la <b>graella</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P34 | Patates al forn                                 | 1 kg                |  2; <b>safata de forn</b><br>Poseu les patates senceres sobre la safata de forn.                                                                                                                                                                                                                                          |
| P35 | Patates americanes                              | 1 kg                |  3; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfornar<br>Talleu les patates a trossos.                                                                                                                                                                                                                                         |
| P36 | Verdures a la planxa                            | 1 - 1.5 kg          |  3; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfornar<br>Talleu les verdures a trossos.                                                                                                                                                                                                                                        |
| P37 | Croquetes, congela-des                          | 0.5 kg              |  3; <b>safata de forn</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| P38 | Pomes, congelades                               | 0.75 kg             |  3; <b>safata de forn</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| P39 | Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca | 1 - 1.5 kg          |  2; cassola sobre la <b>graella</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|            | Plat                                            | Pes        | Nivell dels prestatges / Accessori                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------|-------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P40</b> | <b>Patates gratinades</b><br>(patates crues)    | 1 - 1.5 kg |  1; cassola sobre la <b>graella</b><br>Gireu el plat a mig fer.                                                                                                                                                                                                       |
| <b>P41</b> | <b>Pizza fresca, prima</b>                      | -          |   2;  100 ml; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfor-<br>nar                                       |
| <b>P42</b> | <b>Pizza fresca, gruixu-<br/>da</b>             | -          |   2; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfornar                                                                                                                                      |
| <b>P43</b> | <b>Quiche</b>                                   | -          |  2; motlle de forn sobre la <b>graella</b>                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P44</b> | <b>Baguet / Xapata / Pa<br/>blanc</b>           | 0.8 kg     |   2;  150 ml; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfor-<br>nar<br>El pa blanc necessita més temps.   |
| <b>P45</b> | <b>Pa integral / Pa de<br/>sègol / Pa negre</b> | 1 kg       |   2;  150 ml; <b>safata de forn</b> amb paper d'en-<br>forar / motlle de pa sobre la <b>graella</b> |

## 6.7 Modificació de: Configuració

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

Menú: Configuració

| Paràmetre              | Valor   |
|------------------------|---------|
| <b>01</b> Hora del dia | Canviar |

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

## 7. FUNCIONS ADDICIONALS

### 7.1 Bloqueig

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

Si s'activa mentre l'aparell està funcionant, el tauler de control es bloqueja per assegurar

que la configuració de cocció funciona de forma ininterrompuda.

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

: mantingueu-lo premut per activar la funció.

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

: mantingueu-lo premut per desactivar la funció.

## 7.2 Desconnexió automàtica

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

|  (°C) |  (h) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |

|  (°C) |  (h) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250 - màxim                                                                            | 3                                                                                     |

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

L'apagada automàtica no s'activa amb les funcions següents: Llum, Inici retardat.

## 7.3 Ventilador de refrigeració

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

# 8. FUNCIONS DE RELLOTGE

## 8.1 Descripció de les funcions del rellotge

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Hora del dia        | Per configurar el rellotge que mostra l'hora actual.                                                                                                                               |
| <br>Comptador de minuts | Per configurar un temporitzador de compte enrere. Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament del forn. |
| <br>Temps de cocció   | Per definir la durada de la cocció. Quan el temporitzador acaba de comptar, sona un senyal i la funció de cocció s'apaga automàticament.                                           |
| <br>Inici retardat    | Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.                                                                                                                                  |
| <br>Temporitzador     | Per veure el temps que fa que l'electrodomèstic està en marxa. El màxim és de 23 h 59 min. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament del forn.                         |

## 8.2 Configuració: Comptador de minuts

1. Premeu .

A la pantalla apareix: 0:00 i .

2. Gireu el comandament de control per definir l'hora Comptador de minuts.

3. Premeu **OK**. El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

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

## 8.3 Posició: Temps de cocció

1. Gireu els selectors per triar la funció de cocció i definir la temperatura.

2. Premeu  fins que la pantalla indiqui: 0:00 i .

3. Gireu el comandament de control per definir l'hora Temps de cocció.

4. Premeu **OK**. El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

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

#### 8.4 Posició: Inici retardat

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

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

5. Gireu el comandament de control per definir el temps de finalització.
6. Premeu **OK**.  
El temporitzador començarà el compte enrere a partir de l'hora d'inici definida.
7. Quan acabi el temps, premeu **OK** i gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat (OFF).

#### 8.5 Posició: Temporitzador

1. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a  per obrir el Menú.

2. Gireu el comandament de control per triar  / Temporitzador. Consulteu el capítol "Ús diari", Menú: Configuració.

3. Premeu **OK**.
4. Gireu el comandament de control per activar o desactivar el temps de funcionament.
5. Premeu **OK**.

#### 8.6 Posició: Hora del dia

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

## 9. ÚS DELS ACCESSORIS

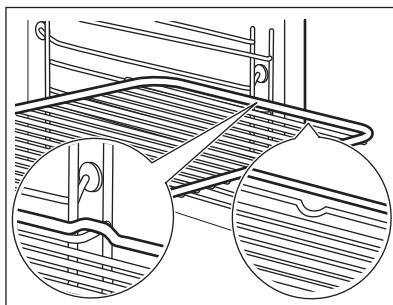
### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

#### 9.1 Inserció d'accessoris

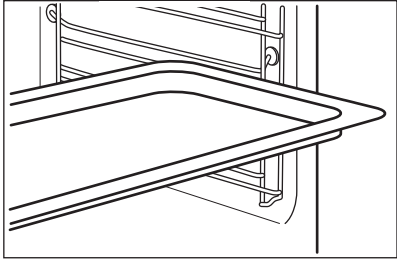
Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior més gruixuda serveix per evitar que els utensilis de cuina puguin lliscar i caure de la graella.

#### Graella metàl·lica



Introduïu la graella entre les guies dels suports laterals.

**Safata fonda**



Empenyeu la safata entre les guies dels suports laterals.

**10. CONSELLS**

**10.1 Recomanacions de cocció**

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

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

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

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

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

**Símbols utilitzats a les taules:**

|                                                                                     |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  | Tipus d'aliment      |
|  | Funció d'escalfament |
|  | Temperatura          |

|                                                                                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | Accessori             |
|  | Nivell                |
|  | Temps de cocció (min) |

**10.2 Cocció amb ventilació: accessoris recomanats**

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

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

**10.3 Cocció amb ventilació**

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

|  | °C        |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pasta gratinada                                                                     | 200 - 220 | 45 - 55                                                                             | 3                                                                                   |
| Patates gratinades                                                                  | 180 - 200 | 70 - 85                                                                             | 3                                                                                   |
| Mussaca                                                                             | 170 - 190 | 70 - 95                                                                             | 3                                                                                   |
| Lasanya                                                                             | 180 - 200 | 75 - 90                                                                             | 3                                                                                   |

|  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Canelons                                                                          | 180 - 200 | 70 - 85                                                                           | 3                                                                                 |
| Púding                                                                            | 190 - 200 | 55 - 70                                                                           | 3                                                                                 |
| Púding d'arròs                                                                    | 170 - 190 | 45 - 60                                                                           | 3                                                                                 |
| Pastís de poma, amb massa de coca esponjosa (motlle rodó)                         | 160 - 170 | 70 - 80                                                                           | 3                                                                                 |
| Pa blanc                                                                          | 190 - 200 | 55 - 70                                                                           | 3                                                                                 |

# 10.4 Informació pels organismes de proves i assaigs

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

Enfornar a un nivell

|  |  |  | °C   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Fatless sponge cake                                                               | Aire calent                                                                       | Graella metàl·lica                                                                | 160  | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| Fatless sponge cake                                                               | Cocció convencional                                                               | Graella metàl·lica                                                                | 160  | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre                                    | Aire calent                                                                       | Graella metàl·lica                                                                | 160  | 55 - 65                                                                           | 2                                                                                 |
| Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre                                    | Cocció convencional                                                               | Graella metàl·lica                                                                | 180  | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 |
| Short bread (galletes escoceses)                                                  | Aire calent                                                                       | Safata de pastisseria                                                             | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Short bread (galletes escoceses)                                                  | Cocció convencional                                                               | Safata de pastisseria                                                             | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Pastissos petits, 20 per safata <sup>1)</sup>                                     | Aire calent                                                                       | Safata de pastisseria                                                             | 150  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Pastissos petits, 20 per safata <sup>1)</sup>                                     | Cocció convencional                                                               | Safata de pastisseria                                                             | 170  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Torrades <sup>1)</sup>                                                            | Grill                                                                             | Graella metàl·lica                                                                | màx. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

<sup>1)</sup> Preescalfeu l'electrodomèstic buit.

Enfornat en diversos nivells

|  |  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Short bread (galletes escoceses)                                                    | Aire calent                                                                         | Safata de pastisseria                                                               | 140 | 25 - 45                                                                             | 2 i 4                                                                               |
| Pastissos petits, 20 per safata <sup>1)</sup>                                       | Aire calent                                                                         | Safata de pastisseria                                                               | 150 | 25 - 35                                                                             | 2 i 4                                                                               |

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Fatless sponge cake                                                               | Aire calent                                                                       | Graella metàl·lica<br>2)                                                          | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 i 4                                                                             |
| Pastís de poma                                                                    | Aire calent                                                                       | Graella metàl·lica<br>2)                                                          | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 i 4                                                                             |

1) Preescalfeu l'electrodomèstic buit.

2) 1 motlle per a pastís a cadascuna de les graelles.

## 11. CURA I NETEJA

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 11.1 Notes sobre la neteja

#### Productes de neteja

- Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau.
- Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.
- Netegeu les taques amb un detergent suau.

#### Ús diari

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

#### Accessoris

- Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No renteu els accessoris al rentavaixelles.
- No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

### 11.2 Neteja de la cavitat d'encastament

Netegeu la cavitat repujada per eliminar les restes de calç després de cuinar al vapor.



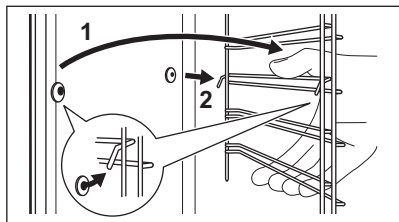
Per a al funció: SteamBake netegeu el forn després de cada cinc o deu cicles de cocció.

1. Aboqueu 250 ml de vinagre blanc o àcid cítric al relleu de la cavitat. Feu servir com a màxim vinagre amb un 6 % d'acidesa sense additius.
2. Deixeu que el vinagre desfaci el residu calcari a temperatura ambient durant 30 minuts.
3. Netegeu la cavitat amb aigua calenta i un drap suau.

### 11.3 Extracció dels suports laterals

Per netejar l'electrodomèstic, retireu els suports laterals.

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



4. Instal·leu els suports de la graella en ordre invers.

## 11.4 Neteja pirolítica

### ⚠ AVÍS!

Hi ha risc de cremades.

### ⚠ PRECAUCIÓ!

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

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

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Retireu tots els accessoris i els suports laterals extraïbles.
3. Netegeu l'interior del forn i el vidre de la porta per dins amb aigua tèbia, un drap i un detergent suaus.
4. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició  per accedir al Menú.
5. Gireu el comandament de control per triar  i premeu OK.

| Programa de neteja | Durada     |
|--------------------|------------|
| C1: Neteja suau    | 1 h        |
| C2: Neteja normal  | 1 h 30 min |
| C3: Neteja a fons  | 3 h        |

6. Gireu el comandament de control per triar el programa de neteja i premeu OK.
7. Premeu OK per iniciar la neteja. Quan s'inicia la neteja, la porta de l'electrodomèstic es bloqueja i el llum

s'apaga. La pantalla indica  fins que la porta es desbloqueja.

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

## 11.5 Recordatori de neteja

Quan  apareix de forma intermitent a la pantalla després d'una sessió de cocció, l'aparell avisa que cal fer una neteja pirolítica. Podeu apagar l'avisador al submenú: Configuració. Vegeu al capítol "Ús diari", l'apartat Modificació de: Configuració.

## 11.6 Treure i instal·lar la porta

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

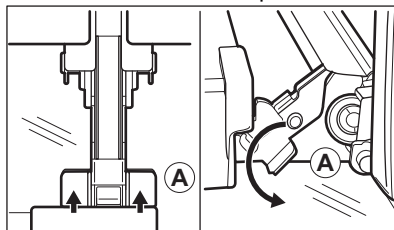
### ⚠ AVÍS!

La porta pesa molt.

### ⚠ PRECAUCIÓ!

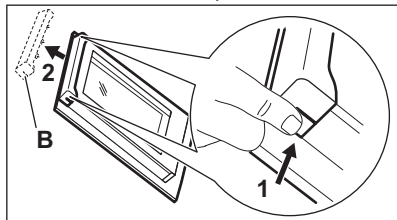
Tracteu el vidre amb cura, especialment al voltant de les vores del plafó davanter. El vidre podria trencar-se.

1. Obriu la porta completament.
2. Premeu les palanques de fixació A a les dues frontisses de la porta.

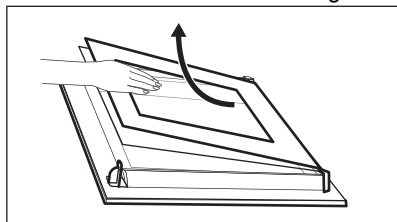


3. Tanqueu la porta del forn a la primera posició d'obertura (un angle d'aproximadament: 70°).
4. Aguanteu la porta amb una mà a cada costat i estireu en direcció ascendent i cap enfora.

- Col·loqueu la porta amb la part exterior cap avall sobre un drap suau i una superfície estable.
- Agafeu el revestiment **B** situat a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu-lo cap endins per alliberar el tancament del clip.



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



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

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

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

## 11.7 Substitució de la bombeta

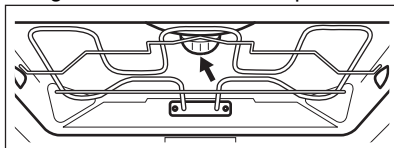
### ⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.  
La bombeta pot estar calenta.

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

### Llum superior

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



- Netegeu la coberta de vidre.
- Substituiu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
- Col·loqueu la coberta de vidre.

## 12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

### ⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 12.1 Què fer si...

| Problema                                   | Comproveu que...                                                   |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| L'aparell no es pot engegar o no funciona. | L'aparell està connectat correctament al subministrament elèctric. |
| L'aparell no s'escalfa.                    | La desconexió automàtica està desactivada.                         |
| L'aparell no s'escalfa.                    | La porta de l'aparell està tancada.                                |

| Problema                                 | Comproveu que...                                                                    |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| L'aparell no s'escalfa.                  | El fusible no està fos.                                                             |
| L'aparell no s'escalfa.                  | Bloqueig està desactivat.                                                           |
| El llum s'apaga.                         | Cocció amb ventilació: està activat.                                                |
| El llum no funciona.                     | El llum s'ha fos.                                                                   |
| Err C3                                   | La porta de l'aparell està tancada o el tancament de la porta està trencat.         |
| Err F102                                 | La porta de l'aparell està tancada.                                                 |
| Err F102                                 | El bloqueig de la porta està trencat.                                               |
| La pantalla mostra 00:00                 | Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia. |
| L'aigua es vessa de la cavitat repujada. | Hi ha massa aigua a la cavitat.                                                     |



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

## 12.2 Dades per a la reparació

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

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa d'identificació es troba al marc davanter de l'electrodomèstic. La podreu veure si obriu la porta. No retireu la placa d'identificació de l'aparell.

**Us recomanem que anoteu les dades aquí:**

Model (MOD.):

Número de producte (PNC):

Número de sèrie (S.N.):

## 13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

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

|                                                           |                      |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|
| Nom del proveïdor                                         | AEG                  |
| Identificació de model                                    | OA5PB40WAM 944035011 |
| Escala d'eficiència energètica                            | 81.2                 |
| Classe d'eficiència energètica                            | A+                   |
| Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional   | 1.09 kWh/cicle       |
| Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació | 0.69 kWh/cicle       |
| Nombre de cavitats                                        | 1                    |
| Font de calor                                             | Electricitat         |

|               |               |
|---------------|---------------|
| Volum         | 71 l          |
| Tipus de forn | Forn integrat |
| Massa         | 32.0 kg       |

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

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

|                                                                                          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consum energètic en mode d'espera                                                        | 0.8 W  |
| Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum | 20 min |

## 13.3 Consells per estalviar energia

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

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics i motlles i recipients foscos i que no siguin reflectors per estalviar energia).

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

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat alhora.

### Cocció amb ventilador

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

### Calor residual

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell

a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per mantenir el menjar calent o escalfar altres plats.

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

### Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir el menjar calent. L'indicador d'escalfor residual o de temperatura es mostren a la pantalla.

### Cocció sense llum

Apagueu el llum durant la cocció. Activeu-lo només quan el necessiteu.

### Cocció amb ventilació

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

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

Podeu tornar-lo a engegar però, si ho feu, reduïreu l'estalvi d'energia.

## 14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut

humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les

instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

## Bem-vindo(a) à AEG! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



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

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....     | 25 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....      | 27 |
| 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....         | 30 |
| 4. PAINEL DE COMANDOS.....           | 30 |
| 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... | 31 |
| 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....            | 31 |
| 7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....           | 37 |
| 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....           | 37 |
| 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....       | 38 |
| 10. SUGESTÕES E DICAS.....           | 39 |
| 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....        | 41 |
| 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....      | 43 |
| 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....       | 44 |
| 14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....     | 46 |

## 1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

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

## **1.2 Segurança geral**

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

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

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### **AVISO!**

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação disponíveis no nosso website.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.

- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

### 2.2 Ligação elétrica

#### **AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.

- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

## 2.3 Utilização

### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

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

- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não

feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza

### **AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

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

## 2.5 Limpeza pirolítica

### **AVISO!**

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

- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
  - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/depósitos.
  - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.

- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que recomendamos que:
  - garanta uma boa ventilação durante e após cada limpeza pirolítica.
  - proporcione uma boa ventilação durante e após o pré-aquecimento inicial.
- Não derrame nem aplique água na porta do forno durante e após a limpeza pirolítica para evitar danificar os painéis de vidro.
- Os fumos libertados por todos os fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças, ou pessoas com condições médicas.
- Mantenha os animais de estimação pequenos afastados do aparelho durante e após a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.
- As superfícies antiaderentes de tachos, panelas, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.

## 2.6 Iluminação interna

### **AVISO!**

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras

aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.7 Assistência técnica

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

## 2.8 Eliminação

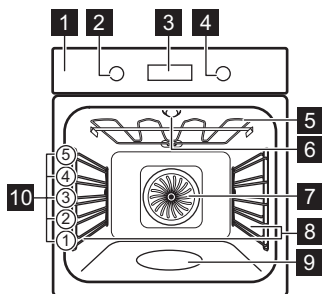
### ⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor

- 4 Botão de controlo
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Apoio para prateleira, amovível
- 9 Relevo da cavidade
- 10 Nível das prateleiras

### 3.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para formas de bolo, pratos refratários, pratos assados, tachos/louças.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**  
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

## 4. PAINEL DE COMANDOS

### 4.1 Ligar e desligar o aparelho

Para ligar o aparelho:

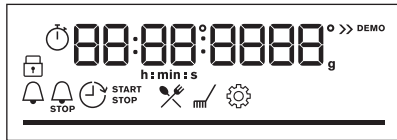
1. Prima os botões. O botão fica saliente.
2. Rodar o botão de funções de aquecimento para selecionar uma função.
3. Rode o botão de controlo para ajustar as definições.

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

### 4.2 Descrição geral do painel de comandos

|           |                                                                |
|-----------|----------------------------------------------------------------|
|           | Prima para definir as funções do temporizador.                 |
|           | Prima sem soltar para selecionar a função: Aquecimento rápido. |
|           | Prima para ligar e desligar a lâmpada do aparelho.             |
|           | Prima sem soltar para selecionar a função: Bloquear.           |
| <b>OK</b> | Prima para confirmar a sua seleção.                            |

### 4.3 Indicadores do visor



Visor

com funções chave.

|  |                              |
|--|------------------------------|
|  | O aparelho está bloqueado.   |
|  | Submenu: Cozedura assistida. |
|  | Submenu: Limpeza.            |
|  | Submenu: Definições          |

|  |                                                                                                                                |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Aquecimento rápido está ativada.                                                                                               |
|  | A cozedura a vapor está ativada.                                                                                               |
|  | Conta-minutos está ativada.                                                                                                    |
|  | Tempo para cozinhar está ativada.                                                                                              |
|  | Início programado está ativada.                                                                                                |
|  | Temporizador crescente está ativada.                                                                                           |
|  | Barra de progresso - indica visualmente quando o aparelho atinge a temperatura definida ou quando o tempo de cozedura termina. |

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### ⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Acertar a hora

Depois de fazer a primeira ligação à corrente elétrica, aguarde até o visor apresentar: "00:00".

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

### 5.2 Pré-aquecimento inicial e limpeza

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

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

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### ⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 6.1 Tipos de aquecimento



### Ventilado + Resistência Circ

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



### Calor superior/inferior

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.



### SteamBake

Para adicionar humidade durante a cozedura. Para obter a cor certa e a crosta estaladiça durante a cozedura. Para mais suculência durante o reaquecimento.



### Congelados

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



### Função Pizza

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



### Aquecimento inferior

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



### Ventilado com Resistência

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



### Grelhador

Para grelhar alimentos finos e tostar pão.



### Grelhador ventilado

Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para cozer gratinados e dourar.



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

## 6.2 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico EU 65/2014 (de acordo com

as normas e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para obter as instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", sugestões de poupança de energia.

## 6.3 Definição: Tipos de aquecimento

1. Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
2. Rode o botão de controlo para definir a temperatura.

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

## 6.4 Definição: Cozinhar a vapor

Certifique-se de que o aparelho está frio.

1. Encha a área de baixo relevo da cavidade com o máximo 250 ml de água da torneira.  
Não encha a área de baixo relevo da cavidade durante a cozedura, nem com o forno quente.
2. Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar a função de aquecimento
3. Rode o botão de controlo para definir uma temperatura.
4. Pré-aqueça o aparelho vazio durante 10 min para criar humidade.
5. Coloque os alimentos no aparelho.  
Quando a cozedura terminar:
  - Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.

- Abra cuidadosamente a porta. A humidade libertada pode causar queimaduras.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade.

### 6.5 Introduzir: Menu

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

1. Rode o botão das funções de aquecimento .  
O visor mostra , , , .
2. Rode o botão de controlo e selecione o ícone para entrar no submenu. Prima OK.

### 6.6 Definição: Cozedura assistida

Cozedura assistida O submenu consiste em programas concebidos para pratos

Submenu: Cozedura assistida

| Legenda                                                                           |                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|  | Ajuste de peso disponível.                                               |
|  | Encha a área de baixo relevo da cavidade com água para cozinhar a vapor. |
|  | Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.                       |

- dedicados. Os programas começam com uma definição adequada. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.
1. Rode o botão das funções de aquecimento .
  2. Rode o botão de controlo para seleccionar . Prima OK.
  3. Rode o botão de comando para seleccionar um prato (P1 - P...). Prima OK.
  4. Rode o botão de controlo para ajustar o peso. A opção está disponível para pratos seleccionados. Prima OK.
  5. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Prima OK.
  6. Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

| Legenda                                                                           |                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|  | Nível da prateleira. Consulte o capítulo "Descrição do produto". |

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

| Prato                               | Peso                                      | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b> Carne assada, mal passada |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>P2</b> Carne assada, média       | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos     |  <b>2; tabuleiro para assar</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.                                                                                                    |
| <b>P3</b> Carne assada, bem passada |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>P4</b> Bife, médio               | 180 - 220 g por peça; 3 cm fatias grossas |   <b>3; assadeira numa prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho. |

|     | Prato                                                                                  | Peso                                                    | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P5  | <b>Carne assada/estufada</b> (costeleta de primeira, redondo superior, flanko espesso) | 1.5 - 2 kg                                              |   2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.                 |
| P6  | <b>Carne assada, mal passada</b> (aquecimento a baixa temperatura)                     |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P7  | <b>Carne assada, média</b> (aquecimento a baixa temperatura)                           | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos                   |  2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.                                                                                                                                    |
| P8  | <b>Carne assada, bem passada</b> (aquecimento a baixa temperatura)                     |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P9  | <b>Filete de carne de vaca, mal passado</b> (aquecimento a baixa temp.)                |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P10 | <b>Filete de carne de vaca, médio</b> (aquecimento a baixa temp.)                      | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos                 |  2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.                                                                                                                                    |
| P11 | <b>Filete de carne de vaca, bem passado</b> (aquecimento a baixa temp.)                |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P12 | <b>Vitela assada</b> (p. ex., pá)                                                      | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos                     |   2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho. Assado coberto. |
| P13 | <b>Cachaço ou pá de porco assada</b>                                                   | 1.5 - 2 kg                                              |   2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b><br>Adicione 200 ml de líquido à assadeira.                                                                            |
| P14 | <b>Porco assado</b> (aquecimento a baixa temperatura)                                  | 1.5 - 2 kg                                              |  2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.                                                                                                                                     |
| P15 | <b>Lombo de porco, fresco</b>                                                          | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos                   |  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.                                                                                                                   |
| P16 | <b>Entrecosto de porco</b>                                                             | 2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura |  3; <b>tabuleiro para grelhar</b><br>Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.                                                                                                               |
| P17 | <b>Perna de borrego com ossos</b>                                                      | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura            |  2; assadeira no <b>tabuleiro para assar</b><br>Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.                                                                                                                                    |

|     | Prato                     | Peso                 | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|---------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P18 | Frango inteiro            | 1 - 1.5 kg; fresco   |   2;  200 ml; caçarola no <b>tabuleiro para assar</b><br>Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.                              |
| P19 | Meio frango               | 0.5 - 0.8 kg         |  3; <b>tabuleiro para assar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P20 | Peito de frango           | 180 - 200 g por peça |   2; caçarola na <b>prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.                                                                                                                                          |
| P21 | Pernas de frango, frescas | -                    |  3; <b>tabuleiro para assar</b><br>Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.                                                                                                                                                                                         |
| P22 | Pato inteiro              | 2 - 3 kg             |   2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b><br>Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.                                                                                                      |
| P23 | Ganso, inteiro            | 4 - 5 kg             |   2; <b>tabuleiro para grelhar</b><br>Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.                                                                                                                  |
| P24 | Rolo de Carne             | 1 kg                 |  2; <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P25 | Peixe inteiro, grelhado   | 0.5 - 1 kg por peixe |  2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Encha o peixe com manteiga, especiarias e ervas.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P26 | Filete de peixe           | -                    |   3; caçarola na <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                                          |
| P27 | Cheesecake                | -                    |  2; forma de mola  de 28 cm na <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                            |
| P28 | Bolo de maçã              | -                    |   2;  100 - 150 ml ; <b>tabuleiro para assar</b>                                                                                                                     |
| P29 | Tarte de maçã coberta     | -                    |  2; forma circular na <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P30 | Tarte de maçã             | -                    |   2;  100 - 150 ml;  forma de tarte de 22 cm na <b>prateleira em grelha</b> |
| P31 | Brownies                  | 2 kg de massa        |  3; <b>tabuleiro para grelhar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P32 | Queques                   | -                    |   2;  100 - 150 ml; tabuleiro para queques na <b>prateleira em grelha</b>                                                                                      |
| P33 | Bolo em forma de pão      | -                    |  2; tabuleiro de pão na <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P34 | Batatas assadas           | 1 kg                 |  2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.                                                                                                                                                                                                                                   |

|     | Prato                                                    | Peso       | Nível de prateleira/acessório                                                                                            |
|-----|----------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P35 | Fatias                                                   | 1 kg       | 3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal<br>Corte as batatas em pedaços.                                 |
| P36 | Legumes misturados                                       | 1 - 1.5 kg | 3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal<br>Corte os legumes em pedaços.                                 |
| P37 | Croquetes, congelados                                    | 0.5 kg     | 3; <b>tabuleiro para assar</b>                                                                                           |
| P38 | Batatas congeladas                                       | 0.75 kg    | 3; <b>tabuleiro para assar</b>                                                                                           |
| P39 | Lasanha de carne/<br>legumes com folhas<br>de massa seca | 1 - 1.5 kg | 2; <b>caçarola na prateleira em grelha</b>                                                                               |
| P40 | Batatas gratinadas<br>(batatas cruas)                    | 1 - 1.5 kg | 1; <b>caçarola na prateleira em grelha</b><br>Rode o prato após metade do tempo de cozedura.                             |
| P41 | Pizza fresca, fina                                       | -          | 2;  100 ml; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com<br>papel vegetal                                                     |
| P42 | Pizza fresca, grossa                                     | -          | 2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal                                                                 |
| P43 | Quiche                                                   | -          | 2; <b>forma de assar na prateleira em grelha</b>                                                                         |
| P44 | Baguete/<br>Ciabatta/Pão branco                          | 0.8 kg     | 2;  150 ml; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com<br>papel vegetal<br>Mais tempo necessário para o pão branco.         |
| P45 | Grão integral / Cen-<br>teio / Pão escuro                | 1 kg       | 2;  150 ml; <b>tabuleiro para assar</b> forrado<br>com papel vegetal / <b>tabuleiro para pão na prateleira em grelha</b> |

## 6.7 Alterar: Definições

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

## Menu: Definições

|    | Definição              | Valor                                  |
|----|------------------------|----------------------------------------|
| 01 | Hora                   | Alterar                                |
| 02 | Brilho do visor        | 1 - 5                                  |
| 03 | Sons "teclado"         | 1 - Bip, 2 - Clique, 3 - Som desligado |
| 04 | Volume do alarme       | 1 - 4                                  |
| 05 | Temporizador crescente | Ligado/Desligado                       |
| 06 | Luz                    | Ligado/Desligado                       |
| 07 | Aquecimento rápido     | Ligado/Desligado                       |

|    | Definição        | Valor                     |
|----|------------------|---------------------------|
| 08 | Aviso de limpeza | Ligado/Desligado          |
| 09 | Modo Demo        | Código de ativação: 2468. |

|    | Definição               | Valor     |
|----|-------------------------|-----------|
| 10 | Versão do software      | Verificar |
| 11 | Restaurar configurações | Sim / Não |

## 7. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 7.1 Bloquear

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

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

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

 - mantenha premido para ligar a função.

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

 - mantenha premido para desligar a função.

### 7.2 Desativação automática

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

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

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

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Início programado.

### 7.3 Ventoinha de arrefecimento

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

## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 8.1 Descrição das funções do relógio

|                                                                                                       |                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Hora           | Para acertar o relógio que apresenta a hora atual.                                                                                                       |
| <br>Conta-mi-nutos | Para definir um temporizador de contagem decrescente. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar. Esta função não afeta o funcionamento do forno. |

|                                                                                                            |                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Tempo para cozinhar | Para definir a duração da cozedura. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se automaticamente. |
| <br>Início programado   | Para adiar o início e/ou final do cozinhado.                                                                                                      |



### Temporizador crescente

Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno.

## 8.2 Definição: Conta-minutos

1. Premir

O visor exibe: 0:00 e

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

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

## 8.3 Definição: Tempo para cozinhar



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

## 8.4 Definição: Início programado

1. Rode os botões para selecionar o tipo de aquecimento e para definir a temperatura.
2. Prima até o visor apresentar: e START.

3. Rode o botão de controlo para definir a hora de início.

4. Prima OK.

O visor exibe: --:-- PARAR.

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

6. Prima OK.

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

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

## 8.5 Definição: Temporizador crescente

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

## 8.6 Definição: Hora

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

# 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



### AVISO!

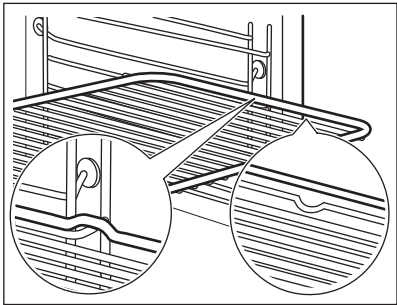
Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são

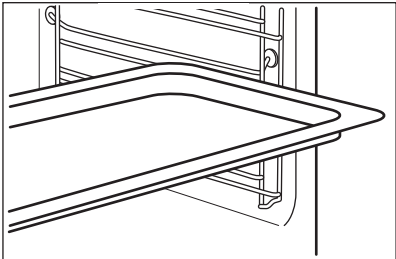
também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

**Prateleira em grelha**



Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.

**Tabuleiro para grelhar**



Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.

**10. SUGESTÕES E DICAS**

**10.1 Recomendações para cozinhar**

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

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

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

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

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

**Símbolos utilizados nas tabelas:**

|                                                                                     |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Tipo de alimento    |
|  | Tipo de aquecimento |
|  | Temperatura         |

|                                                                                   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Acessório               |
|  | Nível da grelha         |
|  | Tempo de cozedura (min) |

**10.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados**

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

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

**10.3 Ventilado com Resistência**

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

|  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Massa Gratinada                                                                   | 200 - 220 | 45 - 55                                                                           | 3                                                                                 |
| Batatas gratinadas                                                                | 180 - 200 | 70 - 85                                                                           | 3                                                                                 |
| Moussaka                                                                          | 170 - 190 | 70 - 95                                                                           | 3                                                                                 |
| Lasanha                                                                           | 180 - 200 | 75 - 90                                                                           | 3                                                                                 |
| Canelones                                                                         | 180 - 200 | 70 - 85                                                                           | 3                                                                                 |
| Pudim de pão                                                                      | 190 - 200 | 55 - 70                                                                           | 3                                                                                 |
| Pudim de arroz                                                                    | 170 - 190 | 45 - 60                                                                           | 3                                                                                 |
| Bolo de maçã, feito com massa batida (forma de bolo redonda)                      | 160 - 170 | 70 - 80                                                                           | 3                                                                                 |
| Pão branco                                                                        | 190 - 200 | 55 - 70                                                                           | 3                                                                                 |

## 10.4 Informação para institutos de teste

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

Cozedura num nível

|  |  |  | °C   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pão-de-ló sem gordura                                                             | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Prateleira em grelha                                                              | 160  | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| Pão-de-ló sem gordura                                                             | Calor superior/inferior                                                           | Prateleira em grelha                                                              | 160  | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm                                                  | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Prateleira em grelha                                                              | 160  | 55 - 65                                                                           | 2                                                                                 |
| Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm                                                  | Calor superior/inferior                                                           | Prateleira em grelha                                                              | 180  | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 |
| Pão pequeno                                                                       | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Tabuleiro para assar                                                              | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Pão pequeno                                                                       | Calor superior/inferior                                                           | Tabuleiro para assar                                                              | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro <sup>1)</sup>                                    | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Tabuleiro para assar                                                              | 150  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro <sup>1)</sup>                                    | Calor superior/inferior                                                           | Tabuleiro para assar                                                              | 170  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Tosta <sup>1)</sup>                                                               | Grelhador                                                                         | Prateleira em grelha                                                              | máx. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o aparelho vazio.

Cozedura em vários níveis

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pão pequeno                                                                       | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Tabuleiro para assar                                                              | 140 | 25 - 45                                                                           | 2 e 4                                                                             |
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro <sup>1)</sup>                                    | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Tabuleiro para assar                                                              | 150 | 25 - 35                                                                           | 2 e 4                                                                             |
| Pão-de-ló sem gordura                                                             | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Prateleira em grelha <sup>2)</sup>                                                | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 e 4                                                                             |
| Tarte de maçã                                                                     | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Prateleira em grelha <sup>2)</sup>                                                | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 e 4                                                                             |

- 1) Pré-aqueça o aparelho vazio.  
2) 1 forma de bolo em cada prateleira em grelha.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

 **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

Agentes de limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.
- Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
- Limpe manchas com um detergente suave.

Utilização diária

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

Acessórios

- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Limpar a área de baixo relevo da cavidade

Limpe a área de baixo relevo da cavidade para remover resíduos de calcário depois de cozinhar com vapor.



Para a função: SteamBake limpe o forno a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.

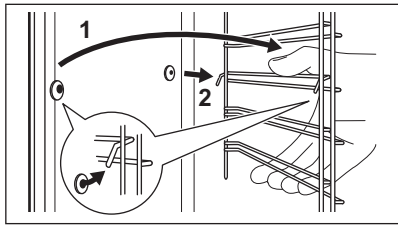
1. Verta 250 ml de vinagre de vinho branco ou ácido cítrico na área de baixo relevo da cavidade. Utilize vinagre com uma acidez de 6% no máximo sem quaisquer aditivos.
2. Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.

11.3 Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

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

3. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



4. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

## 11.4 Limpeza pirolítica

### ⚠ AVISO!

Existe o risco de queimaduras.

### ⚠ CUIDADO!

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

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

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.
3. Limpe o interior do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
4. Rode o botão dos tipos de aquecimento para para entrar em Menu.
5. Rode o botão de controlo para seleccionar e prima OK.

| Programa de limpeza   | Duração    |
|-----------------------|------------|
| C1 - Limpeza ligeira  | 1 h        |
| C2 - Limpeza normal   | 1 h 30 min |
| C3 - Limpeza completa | 3 h        |

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

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

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

## 11.5 Aviso de limpeza

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

## 11.6 Remoção e instalação da porta

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

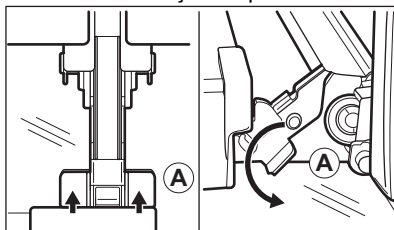
### ⚠ AVISO!

A porta é pesada.

### ⚠ CUIDADO!

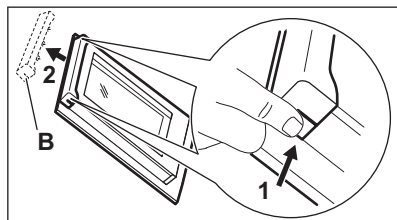
A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

1. Abrir a porta totalmente.
2. Prima as alavancas de fixação A nas duas dobradiças da porta.

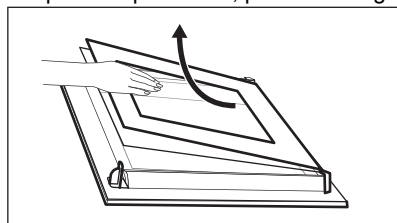


3. Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado: 70°).
4. Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente.

5. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.
6. Segure no friso da porta **B** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



7. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
8. Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.



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

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

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

## 11.7 Substituir a lâmpada

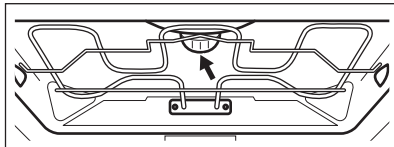
### ⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

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

### Lâmpada superior

1. Rode a proteção de vidro para a retirar.



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

## 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### ⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 O que fazer se...

| Problema                                    | Certifique-se de que...                                   |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Não consegue ativar ou utilizar o aparelho. | O aparelho está ligado corretamente a uma fonte elétrica. |
| O aparelho não aquece.                      | O desligar automático foi desativado.                     |

| Problema                                        | Certifique-se de que...                                                   |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| O aparelho não aquece.                          | A porta do aparelho está fechada.                                         |
| O aparelho não aquece.                          | O fusível não está fundido.                                               |
| O aparelho não aquece.                          | Bloquear está desativada.                                                 |
| A lâmpada está desligada.                       | Ventilado com Resistência - está ativada.                                 |
| A lâmpada não funciona.                         | A lâmpada está fundida.                                                   |
| Err C3                                          | A porta do aparelho está fechada ou o bloqueio da porta não está partido. |
| Err F102                                        | A porta do aparelho está fechada.                                         |
| Err F102                                        | O bloqueio da porta não está partido.                                     |
| O visor mostra 00:00.                           | Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.                         |
| A água sai da área de baixo relevo da cavidade. | Existe demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.                |



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

## 12.2 Dados de assistência técnica

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

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. É visível quando abre a porta. Não remova a placa de características do aparelho.

**Recomendamos que escreva os dados aqui:**

Modelo (MOD.) :

Número do produto (PNC):

Número de série (S.N.):

## 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

|                                                            |                      |
|------------------------------------------------------------|----------------------|
| Nome do fornecedor                                         | AEG                  |
| Identificação do modelo                                    | OA5PB40WAM 944035011 |
| Índice de Eficiência Energética                            | 81,2                 |
| Classe de eficiência energética                            | A+                   |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional | 1,09 kWh/ciclo       |

|                                                                     |                  |
|---------------------------------------------------------------------|------------------|
| Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada | 0,69 kWh/ciclo   |
| Número de cavidades                                                 | 1                |
| Fonte de calor                                                      | Eletricidade     |
| Volume                                                              | 71 l             |
| Tipo de forno                                                       | Forno encastrado |
| Massa                                                               | 32.0 kg          |

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

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

|                                                                                                    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consumo de energia no modo de espera                                                               | 0.8 W  |
| Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável | 20 min |

## 13.3 Dicas para poupar energia

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

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

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

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

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

### Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### Aquecimento residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho

para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou aquecer outros pratos.

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

### Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

### Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

### Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

## 14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

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



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

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 47 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 49 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 52 |
| 4. PANEL DE CONTROL.....            | 53 |
| 5. ANTES DEL PRIMER USO.....        | 53 |
| 6. USO DIARIO.....                  | 54 |
| 7. FUNCIONES ADICIONALES.....       | 59 |
| 8. FUNCIONES DEL RELOJ.....         | 60 |
| 9. USO DE ACCESORIOS.....           | 61 |
| 10. CONSEJOS.....                   | 61 |
| 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....   | 63 |
| 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....      | 65 |
| 13. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 66 |
| 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....  | 68 |

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

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

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

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

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

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

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

### 2.2 Conexión eléctrica



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

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

## 2.3 Uso



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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



### ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.

- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

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

## 2.5 Limpieza Piroclítica



### ADVERTENCIA!

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

- Antes de realizar la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
  - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
  - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza piroclítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
  - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza piroclítica.
  - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza piroclítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos piroclíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza piroclítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios,

etc., pueden dañarse por la alta temperatura pirolítica de todos los hornos pirolíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

## 2.6 Iluminación interna

### ⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.7 Asistencia técnica

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

## 2.8 Eliminación

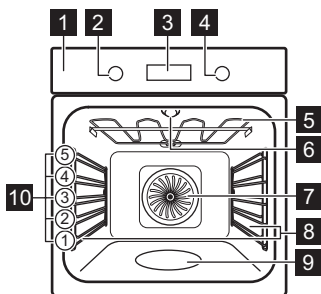
### ⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control

- 5 Resistencia
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Soporte de parrilla extraíble
- 9 Relieve de la cavidad
- 10 Posiciones de las parrillas

### 3.2 Accesorios

- **Parrilla**  
Para moldes de pastel, platos aptos para horno, platos de asado, utensilios de cocina/platos.
- **Parrilla/sartén para asar**  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

## 4. PANEL DE CONTROL

### 4.1 Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato.

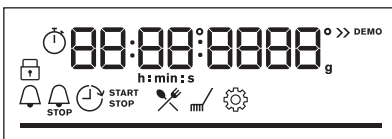
1. Pulse los mandos. Los mandos sobresalen.
2. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
3. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

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

### 4.2 Vista general del panel de control

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

### 4.3 Indicadores de pantalla



Pantalla con funciones principales.

|                                                                                   |                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | El aparato está bloqueado.                                                                                         |
|  | Submenú: Cocción asistida.                                                                                         |
|  | Submenú: Limpieza.                                                                                                 |
|  | Submenú: Ajustes                                                                                                   |
|  | Calentamiento rápido está activado.                                                                                |
|  | La cocción al vapor está activada.                                                                                 |
|  | Avisador está activado.                                                                                            |
|  | Tiempo de cocción está activado.                                                                                   |
|  | Inicio retardado está activado.                                                                                    |
|  | Tiempo de funcionamiento está activado.                                                                            |
|  | Barra de progreso: indica visualmente cuándo el aparato alcanza la temperatura ajustada o cuándo acaba la cocción. |

## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: **"00:00"**.

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

## 5.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

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

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.

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

## 6. USO DIARIO

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Funciones de cocción



#### Aire caliente

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



#### Cocción convencional

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.



#### SteamBake

Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar.



#### Congelados

Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.



#### Función Pizza

Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.



#### Calor inferior

Para dorar y conseguir bases más crujientes. Use el nivel más bajo.



#### Horneado húmedo + ventilador

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



#### Grill

Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.



#### Grill turbo

Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.



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

### 6.2 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

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

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

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

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.

### 6.3 Ajuste: Funciones de cocción

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

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

### 6.4 Ajuste: Cocción al vapor

Asegúrese de que el aparato está frío.

1. Rellene el relieve de la cavidad con agua del grifo (250 ml máximo). No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el horno caliente.
  2. Gire el mando para seleccionar una función de cocción .
  3. Gire el mando de control para ajustar una temperatura.
  4. Precaliente el aparato en vacío durante 10 min para crear humedad.
  5. Introduzca la comida en el aparato.
- Cuando termina la cocción:

- Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

- Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.
- Asegúrese de que el aparato está frío. Retire el agua restante del relieve del interior.

### 6.5 Acceso: Menú

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

1. Gire el mando para las funciones de cocción .

La pantalla muestra .

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

### 6.6 Ajuste: Cocción asistida

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

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

### Submenú: Cocción asistida

#### Leyenda



Posibilidad de ajustar el peso.

| Leyenda                                                                           |                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|  | Rellene el relieve inferior de la cavidad con agua para cocinar al vapor. |
|  | Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.                        |

| Leyenda                                                                           |                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|  | Nivel del estante. Consulte el capítulo "Descripción del producto". |

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

| Plato      |                                                                                         | Peso                                           | Nivel/accesorio de la parrilla                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b>  | <b>Rosbif, poco hecho</b>                                                               |                                                |  <b>2; bandeja</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.                                                                                                                                                |
| <b>P2</b>  | <b>Rosbif, al punto</b>                                                                 | 1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>P3</b>  | <b>Rosbif, muy hecho</b>                                                                |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>P4</b>  | <b>Bistec, en su punto</b>                                                              | 180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm |   <b>3; fuente de asado en parrilla</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.                                          |
| <b>P5</b>  | <b>Asado de ternera/estofado</b> (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso) | 1.5 - 2 kg                                     |   <b>2; fuente de asado en parrilla</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.                           |
| <b>P6</b>  | <b>Rosbif, poco hecho</b> (cocción lenta)                                               |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>P7</b>  | <b>Rosbif, al punto</b> (cocción lenta)                                                 | 1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm             |  <b>2; bandeja</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.                                                                                                                                                |
| <b>P8</b>  | <b>Rosbif, muy hecho</b> (cocción lenta)                                                |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>P9</b>  | <b>Filete de ternera, poco hecho</b> (cocción lenta)                                    |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>P10</b> | <b>Filete de ternera, en su punto</b> (cocción lenta)                                   | 0.5 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm           |  <b>2; bandeja</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.                                                                                                                                                |
| <b>P11</b> | <b>Filete de ternera, hecho</b> (cocción lenta)                                         |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>P12</b> | <b>Asado de ternera</b> (por ejemplo, el hombro)                                        | 0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm            |   <b>2 fuente de asado encendida parrilla</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato. Asado cubierto. |
| <b>P13</b> | <b>Cerdo asado en el cuello o en el hombro</b>                                          | 1.5 - 2 kg                                     |   <b>2 fuente de asado encendida parrilla</b><br>Añada 200 ml de líquido a la fuente de asado.                                                                      |
| <b>P14</b> | <b>Cerdo desmigado</b> (cocción lenta)                                                  | 1.5 - 2 kg                                     |  <b>2; bandeja</b><br>Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.                                                                                                                                               |

|     | Plato                       | Peso                                     | Nivel/accesorio de la parrilla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|-----------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P15 | Lomo de cerdo, fresco       | 1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm       |  2; fuente de asado en <b>parrilla</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.                                                                                                                                                                                         |
| P16 | Costillas de cerdo          | 2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm |  3 <b>bandeja honda</b><br>Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.                                                                                                                                                                                 |
| P17 | Pierna de cordero con hueso | 1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm       |  2; fuente de asado en la <b>bandeja</b><br>Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.                                                                                                                                                                                                |
| P18 | Pollo entero                | 1 - 1.5 kg; fresco                       |   2;  200 ml; cazuela sobre <b>bandeja</b><br>Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.             |
| P19 | Medio pollo                 | 0.5 - 0.8 kg                             |  3; <b>bandeja</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P20 | Pechuga de pollo            | 180 - 200 g por trozo                    |   2 cazuela sobre <b>parrilla</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.                                                                                                                                      |
| P21 | Muslos de pollo, frescos    | -                                        |  3; <b>bandeja</b><br>Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.                                                                                                                                                                                              |
| P22 | Pato entero                 | 2 - 3 kg                                 |   2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b><br>Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.                                                                                               |
| P23 | Ganso entero                | 4 - 5 kg                                 |   2; <b>bandeja honda</b><br>Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.                                                                                                                  |
| P24 | Pastel de carne             | 1 kg                                     |  2; <b>parrilla</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P25 | Pescado entero, al grill    | 0.5 - 1 kg por pescado                   |  2; <b>bandeja</b><br>Sazone el pescado con mantequilla, especias y hierbas aromáticas.                                                                                                                                                                                                                             |
| P26 | Filete de pescado           | -                                        |   3 cazuela sobre <b>parrilla</b>                                                                                                                                                                                                |
| P27 | Tarta de queso              | -                                        |  2;  molde desmontable de 28 cm en la <b>parrilla</b>                                                                                                                                                                            |
| P28 | Tarta de manzana            | -                                        |   2;  100 - 150 ml ; <b>bandeja</b>                                                                                                           |
| P29 | Tarta de manzana            | -                                        |  2; forma de pastel en la <b>parrilla</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P30 | Pastel de manzana           | -                                        |   2;  100 - 150 ml;  pastel de 22 cm en la <b>parrilla</b> |

|     | Plato                                             | Peso         | Nivel/accesorio de la parrilla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|---------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P31 | Brownies                                          | 2 kg de masa |  3 bandeja honda                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P32 | Magdalenas                                        | -            |   2;  100 - 150 ml; bandeja para magdalenas en la parrilla                                                      |
| P33 | Pastel de hogaza                                  | -            |  2; molde de pan en la parrilla                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P34 | Patatas al horno                                  | 1 kg         |  2; bandeja<br>Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.                                                                                                                                                                                                                  |
| P35 | Porciones                                         | 1 kg         |  3; bandeja forrada con papel de hornear<br>Corte las patatas en trozos.                                                                                                                                                                                                          |
| P36 | Verduras al grill                                 | 1 - 1.5 kg   |  3; bandeja forrada con papel de hornear<br>Corte las verduras en trozos.                                                                                                                                                                                                         |
| P37 | Croquetas, congeladas                             | 0.5 kg       |  3; bandeja                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P38 | Pomos congelados                                  | 0.75 kg      |  3; bandeja                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P39 | Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca | 1 - 1.5 kg   |  2; estofado en parrilla                                                                                                                                                                                                                                                          |
| P40 | Patatas gratinadas (patatas crudas)               | 1 - 1.5 kg   |  1; cazuela sobre parrilla<br>Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.                                                                                                                                                                                          |
| P41 | Pizza fresca y fina                               | -            |   2;  100 ml; bandeja forrada con papel de hornear                                                              |
| P42 | Pizza fresca, gruesa                              | -            |   2; bandeja forrada con papel de hornear                                                                                                                                                        |
| P43 | Quiche                                            | -            |  2; molde de hornear en la parrilla                                                                                                                                                                                                                                              |
| P44 | Baguette / chapata / pan blanco                   | 0.8 kg       |   2  150 ml bandeja de hornear forrado con papel de hornear<br>Se necesita más tiempo para el pan blanco. |
| P45 | Pan integral / centeno / pan oscuro               | 1 kg         |   2  150 ml bandeja para hornear forrada con papel de hornear/ molde para pan en la bandeja de rejilla    |

## 6.7 Cambio: Ajustes

1. Gire el mando para las funciones de cocción .
2. Gire el mando de control para seleccionar  y pulse OK.
3. Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.

4. Gire el mando de control para ajustar el valor. Pulse OK.
5. Gire el mando de funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir del Menú.

Menú: Ajustes

| Ajuste                      | Valor                                        |
|-----------------------------|----------------------------------------------|
| 01 Hora                     | Cambiar                                      |
| 02 Brillo de la pantalla    | 1 - 5                                        |
| 03 Tono de teclas           | 1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido desactivado |
| 04 Volumen del timbre       | 1 - 4                                        |
| 05 Tiempo de funcionamiento | Encendido/Apagado                            |
| 06 Luz                      | Encendido/Apagado                            |

| Ajuste                         | Valor                      |
|--------------------------------|----------------------------|
| 07 Calentamiento rápido        | Encendido/Apagado          |
| 08 Aviso de limpieza           | Encendido/Apagado          |
| 09 Modo demostración           | Código de activación. 2468 |
| 10 Versión del software        | Comprobar                  |
| 11 Restaurar todos los ajustes | Sí / No                    |

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Bloqueo 

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

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

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

 - mantenga pulsado para activar la función.

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

: mantener pulsado para desactivar la función.

7.2 Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará

automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

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

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

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Inicio retardado.

7.3 Ventilador de refrigeración

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

## 8. FUNCIONES DEL RELOJ

### 8.1 Descripción de funciones de reloj

|                                                                                                               |                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Hora                     | Para ajustar el reloj que indica la hora actual.                                                                                                    |
| <br>Avisador                 | Para ajustar un temporizador de cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica. Esta función no afecta al funcionamiento del horno. |
| <br>Tiempo de cocción        | Para ajustar la duración de la cocción. Cuando el temporizador acaba el conteo, suena la señal y la función de cocción se detiene automáticamente.  |
| <br>Inicio retardado         | Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.                                                                                                      |
| <br>Tiempo de funcionamiento | Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.             |

### 8.2 Ajuste: Avisador

1. Pulse .

La pantalla muestra: 0:00 y .

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

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

### 8.3 Ajuste: Tiempo de cocción

1. Gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse  hasta que la pantalla muestre: 0:00 y .
3. Gire el mando de control para ajustar el Tiempo de cocción.
4. Pulse OK. El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

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

### 8.4 Ajuste: Inicio retardado

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

La pantalla muestra: --:-- .

5. Gire el mando de control para ajustar la hora de fin.
6. Pulse OK.  
El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.
7. Cuando se acaba el tiempo, pulse OK y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

### 8.5 Ajuste: Tiempo de funcionamiento

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

### 8.6 Ajuste: Hora

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

3. Gire el mando de control para ajustar el reloj.

4. Pulse OK.

## 9. USO DE ACCESORIOS



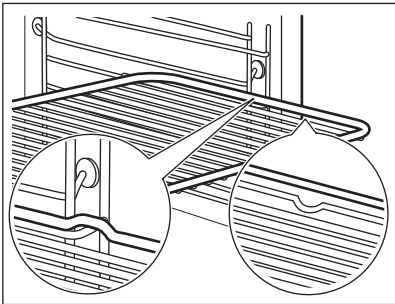
### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 9.1 Inserción de accesorios

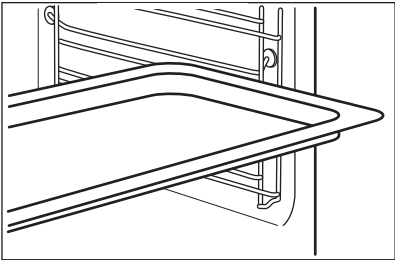
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

#### Parrilla



Inserte la parrilla entre las guías del carril.

#### Bandeja honda



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

## 10. CONSEJOS

### 10.1 Recomendaciones de cocción

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

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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

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

#### Símbolos utilizados en las tablas:

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

10.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

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

- **Bandeja de pizza:** oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear:** oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm

- **Ramekin:** cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm
- **Molde para flanes:** oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

10.3 Horneado húmedo + ventilador

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

|  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pasta gratinada                                                                   | 200 - 220 | 45 - 55                                                                           | 3                                                                                 |
| Patatas gratinadas                                                                | 180 - 200 | 70 - 85                                                                           | 3                                                                                 |
| Moussaka                                                                          | 170 - 190 | 70 - 95                                                                           | 3                                                                                 |
| Lasaña                                                                            | 180 - 200 | 75 - 90                                                                           | 3                                                                                 |
| Canelones                                                                         | 180 - 200 | 70 - 85                                                                           | 3                                                                                 |
| Pudding de pan                                                                    | 190 - 200 | 55 - 70                                                                           | 3                                                                                 |
| Arroz                                                                             | 170 - 190 | 45 - 60                                                                           | 3                                                                                 |
| Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)                    | 160 - 170 | 70 - 80                                                                           | 3                                                                                 |
| Pan blanco                                                                        | 190 - 200 | 55 - 70                                                                           | 3                                                                                 |

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                                                                 | Cocción convencional                                                               | Parrilla                                                                           | 160 | 45 - 60                                                                            | 2                                                                                  |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm                                                | Aire caliente                                                                      | Parrilla                                                                           | 160 | 55 - 65                                                                            | 2                                                                                  |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm                                                | Cocción convencional                                                               | Parrilla                                                                           | 180 | 55 - 65                                                                            | 1                                                                                  |
| Mantecados                                                                         | Aire caliente                                                                      | Bandeja                                                                            | 140 | 25 - 35                                                                            | 2                                                                                  |
| Mantecados                                                                         | Cocción convencional                                                               | Bandeja                                                                            | 140 | 25 - 35                                                                            | 2                                                                                  |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja <sup>1)</sup>                                 | Aire caliente                                                                      | Bandeja                                                                            | 150 | 20 - 30                                                                            | 3                                                                                  |

|  |  |  | °C   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja <b>1)</b>                                    | Cocción convencional                                                              | Bandeja                                                                           | 170  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Tostadas <b>1)</b>                                                                | Grill                                                                             | Parrilla                                                                          | máx. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

**1)** Precalentamiento del aparato en vacío.

Horneado en varios niveles

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Mantecados                                                                        | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 140 | 25 - 45                                                                           | 2 y 4                                                                             |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja <b>1)</b>                                    | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 150 | 25 - 35                                                                           | 2 y 4                                                                             |
| Bizcocho sin grasa                                                                | Aire caliente                                                                     | Parrilla <b>2)</b>                                                                | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 y 4                                                                             |
| Pastel de manzana                                                                 | Aire caliente                                                                     | Parrilla <b>2)</b>                                                                | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 y 4                                                                             |

**1)** Precalentamiento del aparato en vacío.

**2)** 1 molde de tarta en cada parrilla.

## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Notas sobre la limpieza

#### Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

#### Uso diario

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

#### Accesorios

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

### 11.2 Limpieza del grabado de la cavidad

Limpie el relieve del interior



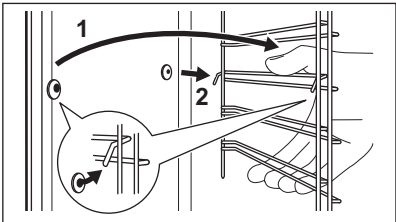
Para la función: SteamBake limpia el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción.

1. Vierta 250 ml de vinagre blanco o ácido cítrico en el relieve del interior. Use como un vinagre con acidez máxima de un 6 % sin aditivos.
2. Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.

11.3 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

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



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

11.4 Limpieza pirolítica

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN!

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

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

- 1. Asegúrese de que el aparato está frío.
- 2. Retire todos los accesorios y los carriles de apoyo extraíbles.
- 3. Limpie el interior del horno y el vidrio de la puerta por dentro con agua templada, un paño suave y detergente suave.
- 4. Gira el mando de las funciones de cocción hasta ≡ para entrar en Menú.
- 5. Gire el mando de control para seleccionar ≡ y pulse OK.

| Programa de limpieza | Duración |
|----------------------|----------|
| C1 - Limpieza ligera | 1 h      |

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| C2 - Limpieza normal  | 1 h 30 min |
| C3 - Limpieza a fondo | 3 h        |

- 6. Gire el mando de control para seleccionar el programa de limpieza y pulse OK.
- 7. Pulse OK para iniciar la limpieza. Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del aparato y se apaga la bombilla. La pantalla indicará hasta que la puerta se abra.
- 8. Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.
- 9. Espere a que el aparato se enfríe y la puerta se desbloquee. Limpie el interior del horno con agua y un paño suave.

11.5 Aviso de limpieza

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

11.6 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.

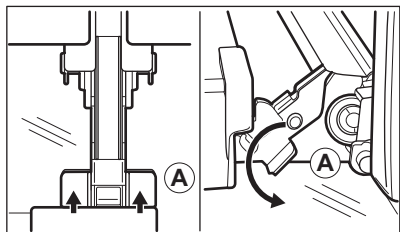
⚠ ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.

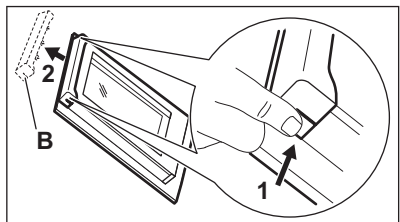
⚠ PRECAUCIÓN!

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

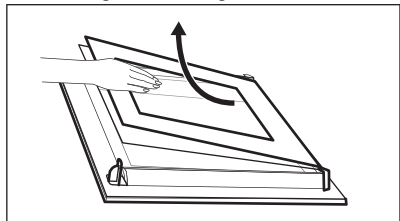
- 1. Abra la puerta por completo.
- 2. Presione las palancas de fijación A de ambas bisagras de la puerta.



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



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



9. 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.

## 11.7 Cambio de la bombilla

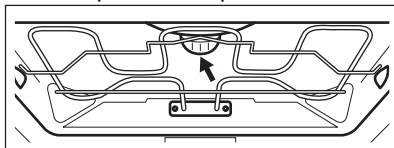
### ⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

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

### Bombilla superior

1. Gira la tapa de vidrio para extraerla.



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

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 12.1 Qué hacer si...

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



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

### 12.2 Datos de servicio

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

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

**Se recomienda escribir los datos aquí:**

Modelo (MOD.):

Número de producto  
(PNC):

Número de serie (S.N.)

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

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

|                                 |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| Nombre del proveedor            | AEG                  |
| Identificación del modelo       | OA5PB40WAM 944035011 |
| Índice de eficiencia energética | 81.2                 |
| Clase de eficiencia energética  | A+                   |

|                                                                       |                  |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------|
| Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional          | 1.09 kWh/ciclo   |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado | 0.69 kWh/ciclo   |
| Número de cavidades                                                   | 1                |
| Fuente de energía                                                     | Electricidad     |
| Volumen                                                               | 71 l             |
| Tipo de horno                                                         | Horno empotrable |
| Masa                                                                  | 32.0 kg          |

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

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

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

## 13.3 Consejos para ahorrar energía

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

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

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

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

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

### Cocción con ventilador

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

### Calor residual

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

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

Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual.

### Mantener calientes los alimentos

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

### Cocción con la bombilla apagada

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

### Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30

segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

## 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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







