AEG

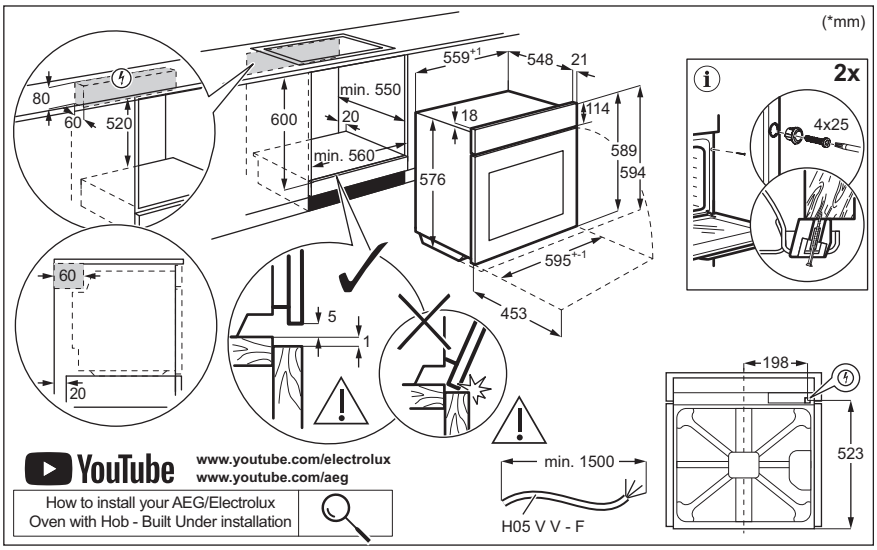
aeg.com/register

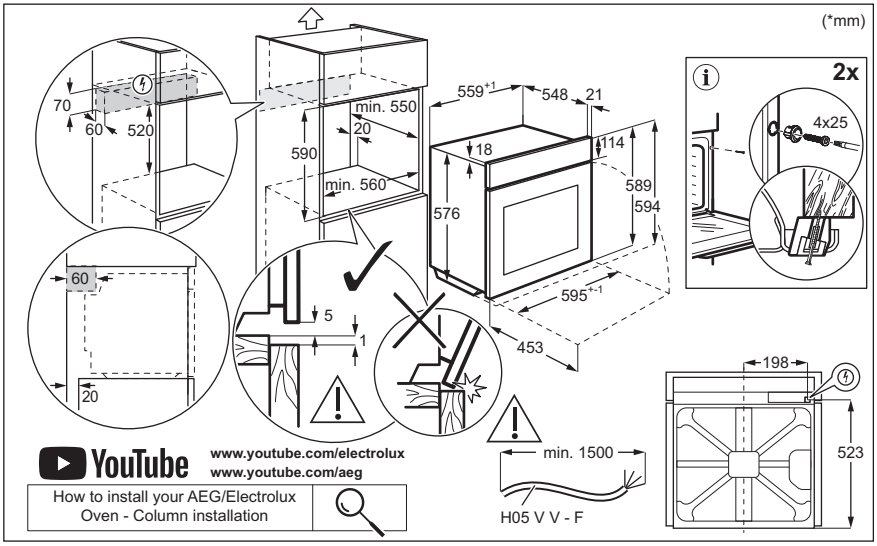


BSB578271M
BSE578271M
BSS578271M

PT Manual de instruções | **Forno a vapor** **3**
ES Manual de instrucciones | **Horno de vapor** **30**

INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN





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

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

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA....3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA....5
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO....9
4. PAINEL DE COMMANDOS....9
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO....10
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA....11
7. FUNÇÕES ADICIONAIS....17
8. FUNÇÕES DO RELÓGIO....18
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS....19
10. SUGESTÕES E DICAS....21
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA....23
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS....26
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA....27
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS....29

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 e dispositivos móveis com a aplicação.
- 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.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

⚠ **AVISO!**

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação disponíveis no nosso website.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

2.2 Ligação elétrica

⚠ **AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

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

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

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

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

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

2.3 Utilização

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não partilhe a sua palavra-passe de Wi-Fi.

⚠ AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou 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 Cuidados e limpeza

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro da porta quando estes estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. 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 Cozinhar a vapor

⚠ AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
  - Não abra a porta do aparelho durante uma cozedura a vapor.
  - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

2.7 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.

2.8 Assistência técnica

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

2.9 Eliminação

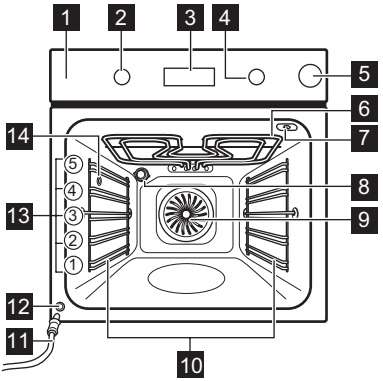
⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral



1 Painel de commandos
2 Botão para os tipos de aquecimento
3 Visor
4 Botão de controlo
5 Gaveta da água
6 Elemento de aquecimento
7 Tomada para a sonda térmica
8 Lâmpada
9 Ventilador
10 Apoio para prateleira, amovível
11 Tubo de escoamento
12 Válvula de saída da água
13 Nível das prateleiras
14 Saída de vapor

3.2 Acessórios

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

4. PAINEL DE COMMANDOS

4.1 Ligar e desligar o aparelho

Para ligar o aparelho:

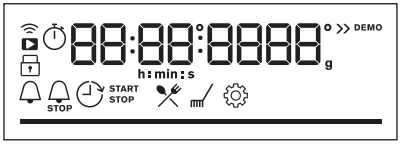
1. Prima os botões. O botão fica saliente.
2. Rodar o botão de funções de aquecimento para selecionar uma função.
3. Rode o botão de controlo para ajustar as definições.

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 para definir a temperatura de núcleo dos alimentos: Sonda térmica
OK	Prima para confirmar a sua seleção.

4.3 Indicadores do visor



Visor com funções chave.

	O aparelho está bloqueado.
	Submenu: Cozedura assistida.
	Submenu: Limpeza.
	Submenu: Definições
	Aquecimento rápido está ativada.
	O depósito de água está vazio. Volte a encher o depósito.
	O depósito de água está meio cheio.
	O depósito de água está cheio.
	Sonda térmica está ativada.

	Conta-minutos está ativada.
STOP	Tempo para cozinhar está ativada.
	Início programado está ativada.
	Temporizador crescente está ativada.
	Wi-Fi está ativada.
	Funcionamento remoto está ativada.
	Barra de progresso - indica visualmente quando o aparelho atinge a temperatura definida ou quando o tempo de cozedura termina.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Acertar a hora

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

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

5.2 Pré-aquecimento inicial e limpeza

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

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

5.3 Ligação sem fios

Para ligar o aparelho, necessita de:
- Rede sem fios com a ligação à internet.
- Dispositivo móvel ligado à mesma rede sem fios.

1. Para transferir a aplicação, leia o código QR localizado na contracapa do manual do utilizador. Também pode transferir a aplicação diretamente a partir da loja de aplicações.
2. Siga as instruções de integração da aplicação.
3. Rode o botão de funções de aquecimento para selecionar .
4. Rode o botão de controlo para selecionar / Wi-Fi. Ligue ou desligue. Consulte o

capítulo “Utilização diária”, Alterar. Definições.

Wi-Fi está ligado por predefinição. Para sugestões sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética".

ⓘ

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

Frequência	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Potência máxima	EIRP < 20 dBm (100 mW)

Módulo Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licenças de software

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

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

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.

Função de vapor: Humidade pouca
Esta função é adequada para carne, aves, pratos de forno e caçarolas. Graças à combinação de vapor e ar quente, a carne fica com uma textura suculenta e tenra e com uma superfície estaladiça.

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

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

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

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

Grelhador
Para grelhar alimentos finos e tostar pão.

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

ⓘ

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

6.2 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológicoEU 65/2014 (de acordo com as normas e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

6.3 Definição: Tipos de aquecimento

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

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

6.4 Definição: Humidade pouca - Cozedura a vapor

Utilize apenas água. Não usar água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não usar outros líquidos. Não deite líquidos inflamáveis ou com álcool no depósito da água.

1. Prima a tampa do depósito da água para a abrir.
2. Encha o depósito da água com água fria até ao nível máximo (cerca de 900 ml).
3. Empurre o depósito da água para a posição inicial.
4. Coloque os alimentos no aparelho.
5. Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar a função de aquecimento .
6. Rode o botão de controlo para definir a temperatura. Volte a encher o depósito de água durante a cozedura, se necessário.
7. Quando a cozedura terminar, rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno. Abra cuidadosamente a porta. A humidade libertada pode causar queimaduras.
8. Para prevenir resíduos de calcário, esvazie o depósito da água depois de cada cozinhado a vapor. Aguarde durante, pelo menos, 60 min após cada utilização para evitar a saída de água quente pela válvula de saída de água.

⚠ AVISO!

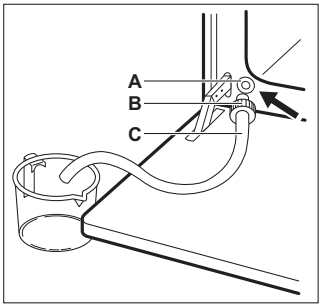
O aparelho está quente. Há o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando esvaziar o reservatório de água.

6.5 Esvaziar o reservatório de água

Indicador do depósito de água	
	O depósito está cheio.
	O depósito de água está meio cheio.
	O depósito está vazio. Volte a encher o depósito.

Se colocar demasiada água no depósito, a saída de segurança escoa o excesso de água para a parte inferior do interior do forno.

1. Desligue o aparelho. Deixe a porta do forno aberta e aguarde até que o aparelho esteja frio.
2. Ligue o tubo de escoamento **C** à válvula de saída **A** através do conector **B**.



3. Mantenha a extremidade do tubo abaixo do nível de **A** e prima repetidamente **B** para recolher a água restante.
4. Retire **C** e **B** e seque o interior do forno com uma esponja macia.

ⓘ

Não utilize a água drenada para voltar a encher o depósito de água.

6.6 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.

6.7 Definição: Cozedura assistida

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

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

Submenu: Cozedura assistida

Legenda	
	A sonda térmica tem de estar ligada para poder utilizar a função. Consulte o capítulo “Utilizar os acessórios”.
	Encha a gaveta da água com água para cozinhar a vapor.
	Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.
	Nível da prateleira. Consulte o capítulo "Descrição do produto".

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

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P1	**Carne assada, mal passada**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	**2**; **tabuleiro para assar** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P2	**Carne assada, média**		
P3	**Carne assada, bem passada**		

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P4	**Bife, médio**	180 - 220 g por peça; 3 cm fatias grossas	**3**; tabuleiro de assar na **prateleira em grelha** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P5	**Carne assada/estufada** (costeleta de primeira, redondo superior, flanco espesso)	1.5 - 2 kg	**2**; assadeira numa **prateleira em grelha** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.
P6	**Carne assada, mal passada** (aquecimento a baixa temperatura)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	**2**; **tabuleiro para assar** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P7	**Carne assada, média** (aquecimento a baixa temperatura)		
P8	**Carne assada, bem passada** (aquecimento a baixa temperatura)		
P9	**Filete de carne de vaca, mal passado** (aquecimento a baixa temp.)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	**2**; **tabuleiro para assar** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P10	**Filete de carne de vaca, médio** (aquecimento a baixa temp.)		
P11	**Filete de carne de vaca, bem passado** (aquecimento a baixa temp.)		
P12	**Vitela assada** (p. ex., pá)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos	**2**; assadeira numa **prateleira em grelha** Adicione líquido. Assado coberto.
P13	**Cachaço ou pá de porco assada**	1.5 - 2 kg	**1**; assadeira numa **prateleira em grelha** Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P14	**Porco assado** (aquecimento a baixa temperatura)	1.5 - 2 kg	**2**; **tabuleiro para assar** Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P15	**Lombo de porco, fresco**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	**2**; assadeira numa **prateleira em grelha** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P16	**Entrecosto de porco**	2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	**3**; **tabuleiro para grelhar** Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P17	**Perna de borrego com ossos**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura	**2**; assadeira no **tabuleiro para assar** Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P18	**Frango inteiro**	1 - 1.5 kg; fresco	**2**; caçarola no **tabuleiro para assar** Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P19	**Meio frango**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **tabuleiro para assar**
P20	**Peito de frango**	180 - 200 g por peça	**2**; caçarola na **prateleira em grelha** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.
P21	**Pernas de frango, frescas**	-	**3**; **tabuleiro para assar** Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.
P22	**Pato inteiro**	2 - 3 kg	**2**; assadeira numa **prateleira em grelha** Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.
P23	**Ganso, inteiro**	4 - 5 kg	**2**; **tabuleiro para grelhar** Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.
P24	**Rolo de Carne**	1 kg	**2**; **prateleira em grelha**
P25	**Peixe inteiro, grelhado**	0.5 - 1 kg por peixe	**2**; **tabuleiro para assar** Encha o peixe com manteiga, especiarias e ervas.
P26	**Filete de peixe**	-	**3**; caçarola na **prateleira em Grelha**
P27	**Cheesecake**	-	**2**; forma de mola ∅ de 28 cm na **prateleira em grelha**
P28	**Bolo de maçã**	-	**3**; **tabuleiro para assar**
P29	**Tarte de maçã coberta**	-	**2**; forma circular na **prateleira em grelha**
P30	**Tarte de maçã**	-	**1**; forma de tarte ∅ de 22 cm na **prateleira em grelha**
P31	**Brownies**	2 kg de massa	**3**; **tabuleiro para grelhar**
P32	**Queques**	-	**3**; tabuleiro de queques na **prateleira em grelha**
P33	**Bolo em forma de pão**	-	**2**; tabuleiro de pão na **prateleira em grelha**

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

6.8 Alterar: Definições ⚙

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

Submenu: Definições

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

	Definição	Valor
06	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
07	Luz	Ligado/Desligado
08	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
09	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado
10	Wi-Fi	Ligado/Desligado
11	Operação Auto Remote	Ligado/Desligado

	Definição	Valor
12	Esquecer esta rede	Sim / Não
13	Modo Demo	Código de ativação: 2468.
14	Versão do software	Verificar
15	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.

OK - mantenha premido para ligar a função.

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

OK - 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, Sonda térmica, Início programado.

7.3 Ventoinha de arrefecimento

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

8. FUNÇÕES DO RELÓGIO

8.1 Descrição das funções do temporizador

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

8.2 Definição: Conta-minutos

1. Prima .

O visor exibe: 0:00 e .

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

8.3 Definição: Tempo para cozinhar

STOP

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

8.4 Definição: Início programado

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

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

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

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

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

8.5 Definição: Temporizador crescente

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

8.6 Definição: Hora

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

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

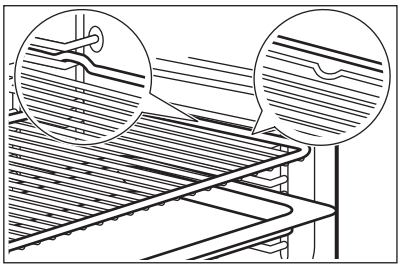
9.1 Inserir acessórios

ⓘ

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

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

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



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

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

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

9.2 Sonda térmica

Mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- °C - a temperatura no interior do aparelho. Deve ser pelo menos 25 °C superior à temperatura do núcleo dos alimentos.
- - a temperatura do núcleo do alimento.

Recomendações:

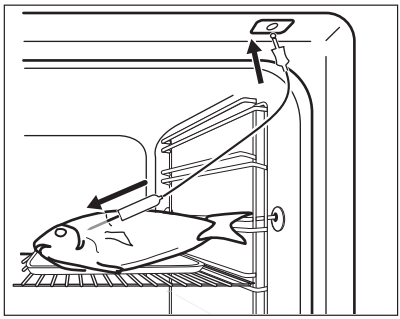
- Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.
- Não a utilize para pratos líquidos.
- Durante a cozedura, a agulha da sonda térmica tem de estar totalmente inserida no prato.

Cozinhar com: Sonda térmica

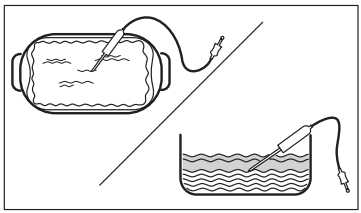
⚠ AVISO!

Existe o risco de queimaduras à medida que a sonda térmica e os apoios para prateleiras aquecem. Não toque na pega da sonda térmica com as mãos desprotegidas. Utilize sempre luvas para forno.

1. Ligue o aparelho.
2. Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
3. Insira a sonda térmica no interior da placa:
   Carne, aves e peixe
   Insira toda a agulha da sonda térmica na carne ou no peixe na parte mais espessa.



Caçarola
Introduza a extremidade da sonda térmica exatamente no centro da caçarola. A sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da sonda térmica. A extremidade da sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



4. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho. Consulte o capítulo "Descrição do produto".

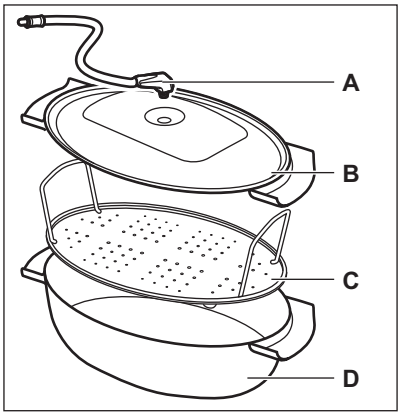
O visor apresenta a temperatura atual da sonda térmica.

5. - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.
6. Rode o botão de controlo para definir a temperatura.
7. Prima OK.
8. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.
9. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

9.3 Panela de vapor para cozinhar a vapor

A panela de vapor não é fornecida com o aparelho. Para mais informações, contacte o seu fornecedor local.

Panela de vapor consiste em:
A. Tubo injetor - para cozinhar a vapor,
B. Tampa,
C. Grelha de aço,
D. Taça de vidro.



Não:

- coloque a panela de vapor quente sobre superfícies frias/húmidas.
- verta líquidos frios para a panela de vapor quando esta estiver quente.
- utilize a panela de vapor sobre uma superfície de cozedura quente.
- limpe a panela de vapor com abrasivos, esfregões e pós.

9.4 Cozinhar a vapor na panela de vapor

1. Coloque os alimentos na grelha de aço da panela de vapor e cubra-a com a tampa.
2. Coloque o tubo do injetor no orifício da tampa.
3. Coloque a panela de vapor na segunda posição de prateleira a partir do fundo.
4. Ligue o tubo do injetor à entrada de vapor. Consulte o capítulo "Descrição do produto".

5. Selecione o aparelho para a função de cozedura a vapor.

10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar

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

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

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

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

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

Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
°C	Temperatura
	Acessório
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)

10.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

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

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

10.3 Ventilado com Resistência

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

		°C		
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	ramekins cerâmicos na prateleira em grelha	200	3	25 - 30

		°C		
Base flan massa lev.	forma com base para flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	tabuleiro de assar na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	20 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de pizza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de pizza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	4	25 - 30

10.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

				°C	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35

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

1) Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

⚠ **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

Agentes de limpeza

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

Utilização diária

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

Acessórios

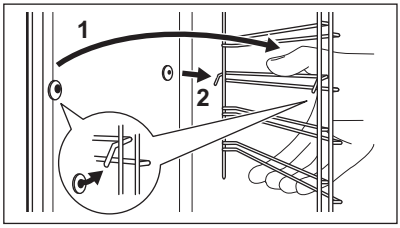
- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

- Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

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



4. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

11.3 Limpeza pirolítica

⚠ AVISO!

Existe o risco de queimaduras.

⚠ CUIDADO!

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

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

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

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

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

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

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

11.4 Aviso de limpeza

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

11.5 Limpar o depósito de água

1. Desligue o aparelho.
2. Coloque um tabuleiro por baixo da entrada de vapor.
3. Deite água no depósito de água: 850 ml. Adicione ácido cítrico: 5 colheres de chá. Aguarde 60 min.
4. Ligue o aparelho e selecione a função: Humidade pouca. Defina a temperatura para 230 °C.
5. Desligue o aparelho após 25 min e aguarde até que esteja frio.
6. Ligue o aparelho e selecione a função: Humidade pouca. Defina a temperatura entre 130 e 230 °C.
7. Desligue o aparelho após 10 min e aguarde até que esteja frio.
8. Esvazie o depósito da água. Consulte Utilização diária, o capítulo “Esvaziar o depósito de água”.
9. Lave o depósito da água e limpe o resíduo de calcário remanescente com um pano macio.

10. Limpe o tubo de escoamento com água quente e detergente suave.

Contacte o seu fornecedor de água para confirmar o nível de dureza da água.

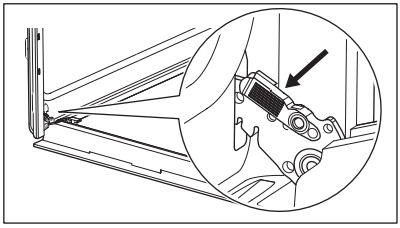
Classificação da água:	Limpe o depósito de água a cada:
macia	75 ciclos – 2,5 meses
moderadamente dura	50 ciclos – 2 meses
dura	40 ciclos – 1,5 meses
muito dura	30 ciclos – 1 mês

11.6 Remover e instalar a porta

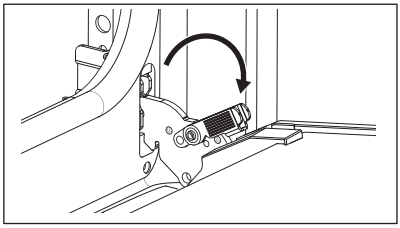
A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

> ⚠ **CUIDADO!**
>
> Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

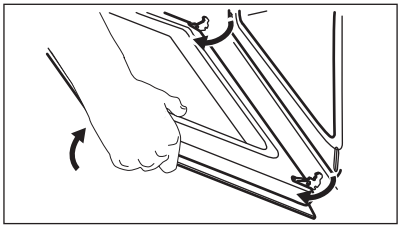
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



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

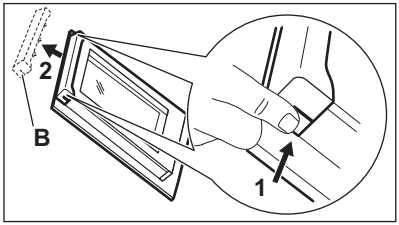


3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



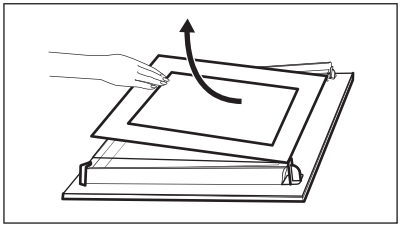
4. Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.

5. Segure no friso da porta **B** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



6. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

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



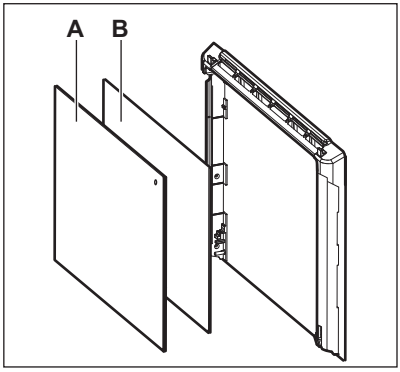
8. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

9. Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

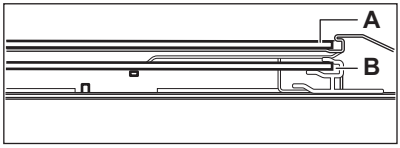
Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos. Certifique-se de que instala os painéis de vidro (**A** e **B**) na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão na parte lateral do

painel de vidro. Cada um dos painéis de vidro tem um aspeto diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.

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



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



11.7 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.

⚠ CUIDADO!

Segure sempre a lâmpada de halogénio com um pano, para evitar que resíduos de gordura queimem sobre a lâmpada.

Lâmpada posterior

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

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se…

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

Problema	Certifique-se de que…
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
A Sonda térmica não funciona.	A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada.
Err C2	Retirou a ficha da Sonda térmica da tomada.
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.
Existe água no interior do forno.	Não existe demasiada água no depósito de água.
- o indicador está desligado.	Existe água suficiente no depósito de água. Se a água começar a escapar no aparelho e o indicador continuar apagado, contacte uma centro de assistência autorizado.
- o indicador está ligado.	Existe água suficiente no depósito. Se o depósito estiver cheio e o indicador continuar aceso, contacte uma centro de assistência autorizado.
A cozedura a vapor não funciona.	Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor.
A cozedura a vapor não funciona.	Existe água no depósito de água.
Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fuga de água na abertura de entrada de vapor.	Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor. Limpe o depósito de água.

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	BSB578271M 949494867 BSE578271M 949494865 BSS578271M 949494866	
Índice de Eficiência Energética	81.2	
Classe de eficiência energética	A+	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	BSB578271M	32.7 kg
	BSE578271M	32.7 kg
	BSS578271M	32.7 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
Consumo de energia no modo de ligação em rede	2.0 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

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

13.3 Dicas para poupar energia

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

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

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

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

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

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

Aquecimento residual
Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

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

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

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

Cozinhar com a lâmpada desligada
Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

Ventilado com Resistência
Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

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

Wi-Fi
Quando possível, desligue o Wi-Fi para poupar energia.

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

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....30
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....32
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....36
4. PANEL DE CONTROL....36
5. ANTES DEL PRIMER USO....37
6. USO DIARIO....38
7. FUNCIONES ADICIONALES....44
8. FUNCIONES DE RELOJ....44
9. USO DE ACCESORIOS....45
10. CONSEJOS....47
11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO....50
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....53
13. EFICIENCIA ENERGÉTICA....54
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES....55

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

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

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

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

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

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.

⚠ 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 está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato. La puerta es 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 Pirolítica

⚠ ADVERTENCIA!

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

- Antes de realizar la limpieza pirolítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
  - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
  - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza pirolítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
  - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza pirolítica.
  - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la

limpieza pirolítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura pirolítica de todos los hornos pirolíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

2.6 Cocción al vapor

⚠ ADVERTENCIA!

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
  - No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor.
  - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

2.7 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 .

2.8 Asistencia tecnica

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

2.9 Eliminación

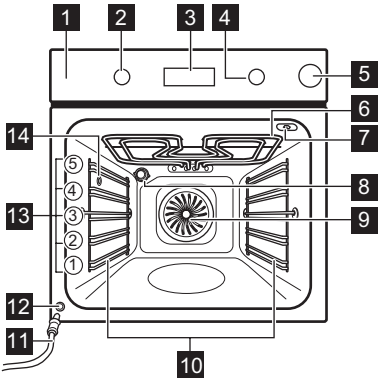
⚠ ADVERTENCIA!

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 Compartimento de agua
6 Resistencia
7 Toma de la sonda térmica
8 Bombilla
9 Ventilador
10 Soporte de parrilla extraíble
11 Tubo de desagüe
12 Válvula de desagüe
13 Posiciones de las parrillas
14 Salida de vapor

3.2 Accesorios

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

4. PANEL DE CONTROL

4.1 Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato.

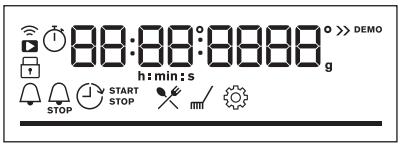
1. Pulse los mandos. Los mandos sobresalen.
2. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
3. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

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.
	Pulse para fijar la temperatura interna del alimento: Sonda térmica
OK	Pulse para confirmar la selección.

4.3 Indicadores de pantalla



Pantalla con funciones principales.

	El aparato está bloqueado.
	Submenú: Cocción asistida.
	Submenú: Limpieza.
	Submenú: Ajustes
	Calentamiento rápido está activado.
	El depósito de agua está vacío. Vuelva a llenar el depósito.
	El depósito de agua está medio lleno.
	El depósito de agua está lleno.
	Sonda térmica está activado.

	Avisador está activado.
STOP	Tiempo de cocción está activado.
	Inicio retardado está activado.
	Tiempo de funcionamiento está activado.
	Wi-Fi está activado.
	Operación remoto está activado.
	Barra de progreso: indica visualmente cuándo el aparato alcanza la temperatura ajustada o cuándo acaba la cocción.

5. ANTES DEL PRIMER USO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Ajuste de la hora

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

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

5.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

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

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
5. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
6. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

5.3 Conexión inalámbrica

Para conectar el aparato necesitas:
- Red inalámbrica con conexión a Internet.
- Dispositivo móvil conectado a la misma red inalámbrica.

1. Para descargar la aplicación, escanee el código QR que se encuentra en la contraportada del manual del usuario. También puede descargar la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
2. Siga las instrucciones para instalar la aplicación.
3. Gire el mando para seleccionar la función de cocción .
4. Gire el mando de control para seleccionar / Wi-Fi. Enciéndalo o apáguelo. Consulte el capítulo “Uso diario”, Cambiar: Ajustes.

La conexión Wi-Fi está activada por defecto. Para obtener consejos sobre cómo ahorrar energía, vea el capítulo "Eficiencia energética".

ⓘ

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

Frecuencia	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)

Módulo Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licencias de software

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

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

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.

Función de vapor: Humedad baja
Esta función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.

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: Humedad baja - Cocción al vapor

Utilice solo agua. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No ponga líquidos inflamables o con alcohol en el depósito de agua.

1. Presione la tapa del depósito de agua para abrirla.
2. Llene el depósito con agua fría hasta alcanzar el nivel máximo (unos 900 ml).
3. Empuje el depósito de agua hasta su posición inicial.
4. Introduzca la comida en el aparato.
5. Gire el mando para seleccionar una función de cocción .
6. Gire el mando de control para ajustar la temperatura. Rellene el depósito de agua durante la cocción, si fuera necesario.
7. Al finalizar la cocción, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición OFF para apagar el aparato. Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.
8. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción de vapor para evitar residuos de cal. Espere un mínimo de 60 min después de cada uso para evitar que el agua caliente salga por la válvula de desagüe.

ADVERTENCIA!

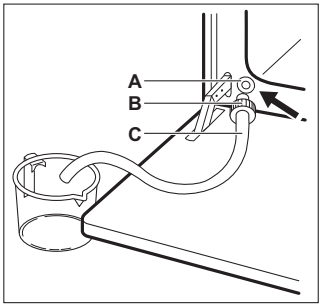
El aparato está caliente. Existe riesgo de quemaduras. Tenga cuidado cuando vacíe el depósito de agua.

6.5 Vaciado del depósito de agua

Indicador del depósito de agua	
	El depósito está lleno.
	El depósito está medio lleno.
	El depósito está vacío. Vuelva a llenar el depósito.

Si llena demasiado el depósito, el agua sobrante circula hasta el fondo del horno por el desagüe de seguridad.

1. Apague el aparato. Deje la puerta del horno abierta y espere a que el aparato se enfríe.
2. Conecte el tubo de desagüe **C** a la válvula de salida **A** mediante el conector **B**.



3. Mantenga el extremo del tubo por debajo del nivel de **A** y pulse **B** repetidamente para recoger el agua restante.
4. Desacople **C** y **B**; seque el interior del horno con una esponja suave.

ⓘ

No vuelva a utilizar el agua extraída para rellenar el depósito de agua.

6.6 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.

6.7 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. Colócalos dentro del aparato. Pulse OK.
5. Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

Submenú: Cocción asistida

Leyenda	
	La sonda térmica debe estar conectada para poder utilizar la función. Consulte el capítulo “Uso de accesorios”.
	Llene el compartimento con agua para cocinar al vapor.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante. Consulte el capítulo "Descripción del producto".

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

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P1	**Rosbif, poco hecho**	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	**2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P2	**Rosbif, al punto**		
P3	**Rosbif, muy hecho**		
P4	**Bistec, en su punto**	180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	**3**; fuente de asado en **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P5	**Asado de ternera/ estofado** (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2 kg	**2**; fuente de asado en **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P6	**Rosbif, poco hecho** (cocción lenta)	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	**2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P7	**Rosbif, al punto** (cocción lenta)		
P8	**Rosbif, muy hecho** (cocción lenta)		
P9	**Filete de ternera, poco hecho** (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm	**2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P10	**Filete de ternera, en su punto** (cocción lenta)		
P11	**Filete de ternera, hecho** (cocción lenta)		
P12	**Asado de ternera** (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	**2** fuente de asado encendida **parrilla** Añada líquido. Asado cubierto.
P13	**Cerdo asado en el cuello o en el hombro**	1.5 - 2 kg	**1**; fuente de asado en **parrilla** Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P14	**Cerdo desmigado** (cocción lenta)	1.5 - 2 kg	**2**; **bandeja** Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
P15	**Lomo de cerdo, fresco**	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	**2**; fuente de asado en **parrilla** 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 bandeja honda** Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P17	**Pierna de cordero con hueso**	1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm	**2**; fuente de asado en la **bandeja** Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P18	**Pollo entero**	1 - 1.5 kg; fresco	**2**; estofado en **bandeja** Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
P19	**Medio pollo**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **bandeja**
P20	**Pechuga de pollo**	180 - 200 g por trozo	**2** cazuela sobre **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P21	**Muslos de pollo, frescos**	-	**3**; **bandeja** Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
P22	**Pato entero**	2 - 3 kg	**2** fuente de asado encendida **parrilla** Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
P23	**Ganso entero**	4 - 5 kg	**2**; **bandeja honda** Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
P24	**Pastel de carne**	1 kg	**2**; **parrilla**
P25	**Pescado entero, al grill**	0.5 - 1 kg por pescado	**2**; **bandeja** Sazone el pescado con mantequilla, especias y hierbas aromáticas.
P26	**Filete de pescado**	-	**3**; estofado en **parrilla**
P27	**Tarta de queso**	-	**2**; ∅ molde desmontable de 28 cm en la **parrilla**
P28	**Tarta de manzana**	-	**3**; **bandeja**
P29	**Tarta de manzana**	-	**2**; forma de pastel en la **parrilla**
P30	**Pastel de manzana**	-	**1** ∅ pastel de 22 cm en **parrilla**
P31	**Brownies**	2 kg de masa	**3 bandeja honda**
P32	**Magdalenas**	-	**3** bandeja para magdalenas encendida **parrilla**
P33	**Pastel de hogaza**	-	**2**; molde de pan en la **parrilla**
P34	**Patatas al horno**	1 kg	**2**; **bandeja** Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
P35	**Porciones**	1 kg	**3**; **bandeja** forrada con papel de hornear Corte las patatas en trozos.
P36	**Verduras al grill**	1 - 1.5 kg	**3**; **bandeja** forrada con papel de hornear Corte las verduras en trozos.
P37	**Croquetas, congeladas**	0.5 kg	**3**; **bandeja**
P38	**Pomos congelados**	0.75 kg	**3**; **bandeja**
P39	**Lasaña de carne/ verdura con láminas de pasta seca**	1 - 1.5 kg	**1** cazuela sobre **parrilla**

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P40	**Patatas gratinadas** (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	**1** cazuela sobre **parrilla** Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
P41	**Pizza fresca y fina**	-	**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear
P42	**Pizza fresca, gruesa**	-	**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear
P43	**Quiche**	-	**2**; molde de hornear en la **parrilla**
P44	**Baguette / chapata / pan blanco**	0.8 kg	**2**; **bandeja de hornear** forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
P45	**Pan integral / centeno / pan oscuro**	1 kg	**2**; **bandeja para hornear** forrada con papel de hornear/ molde para pan en la **bandeja de rejilla**

6.8 Cambio: Ajustes

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

Submenú: Ajustes

	Ajuste	Valor
01	Hora	Cambiar
02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido desactivado
04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Sonda térmica Acción	1 - Alarma y parada, 2 - Alarma
06	Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
07	Luz	Encendido/Apagado
08	Calentamiento rápido	Encendido/Apagado
09	Aviso de limpieza	Encendido/Apagado
10	Wi-Fi	Encendido/Apagado
11	Funcionamiento automático remoto	Encendido/Apagado
12	Borrar esta red	Sí / No
13	Modo demostración	Código de activación. 2468
14	Versión del software	Comprobar
15	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.

OK - mantenga pulsado para activar la función.

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

OK: 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, Sonda térmica, Inicio retardado.

7.3 Ventilador de refrigeración

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

8. FUNCIONES DE RELOJ

8.1 Descripción de las funciones del temporizador

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

8.2 Ajuste: Avisador

1. Pulse .

La pantalla muestra: 0:00 y .

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

8.3 Ajuste: Tiempo de cocción

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

8.4 Ajuste: Inicio retardado

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

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

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

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

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

8.5 Ajuste: Tiempo de funcionamiento

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

8.6 Ajuste: Hora

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

9. USO DE ACCESORIOS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

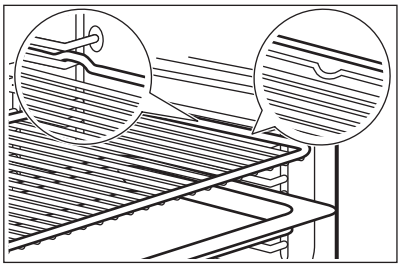
9.1 Inserción de accesorios

ⓘ

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

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

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



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

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

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

9.2 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

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

Recomendaciones:

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

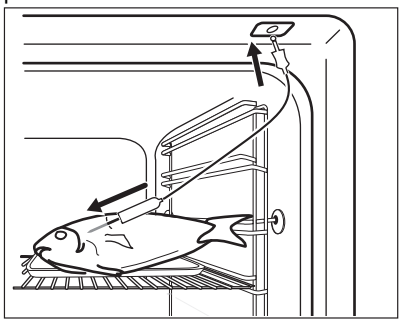
Cocinar con: Sonda térmica

⚠ ADVERTENCIA!

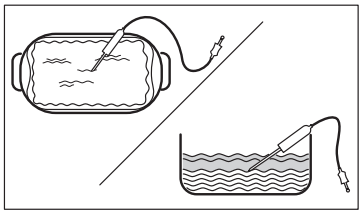
La sonda térmica y los soportes del estante se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras. No toque el mango del sensor de alimentos con las manos desnudas. Utilice siempre guantes para horno.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
3. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:

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



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



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

La pantalla muestra la temperatura actual del sensor de alimentos.

5. - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
6. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
7. Pulse OK.
8. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

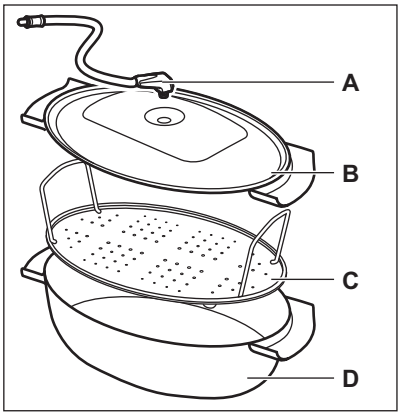
9. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

9.3 Vaporera para cocinar al vapor

ⓘ

La vaporera no se suministra con el aparato. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

Utensilio de cocción al vapor consta de:
A. Tubo inyector: para cocinar al vapor
B. Tapa
C. Grill de acero
D. Cuenco de vidrio



No hacer:

- colocar la vaporera caliente sobre superficies frías/húmedas.
- verter líquidos fríos en la vaporera cuando esté caliente.
- usar la vaporera sobre una superficie de cocción caliente.
- limpiar la vaporera con estropajos o polvos abrasivos.

9.4 Cocción al vapor en la vaporera

1. Coloque la comida en el grill de acero de la vaporera y cúbrala con la tapa.
2. Coloque el tubo del inyector en el orificio de la tapa.
3. Coloque la vaporera en el segundo nivel desde abajo.
4. Conecte el tubo del inyector a la entrada del vapor. Consulte el capítulo "Descripción del producto".
5. Ajuste el aparato para la función de cocción al vapor.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

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

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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

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

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
°C	Temperatura
	Accesorio

	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

10.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

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

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

10.3 Horneado húmedo + ventilador

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

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

		°C		
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

10.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

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

1) Precaliente el aparato 10 minutos.

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

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

Uso diario

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

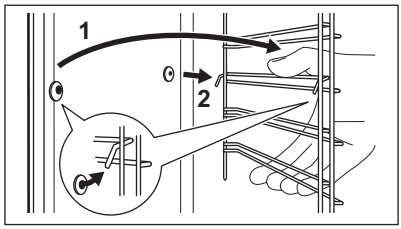
Accesorios

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

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

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



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

11.3 Limpieza pirolítica

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN!

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

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

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

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

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

Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del aparato y se apaga la bombilla. La

pantalla indicará hasta que la puerta se abra.

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

11.4 Aviso de limpieza

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

11.5 Limpieza del depósito de agua

1. Apague el aparato.
2. Coloque una bandeja honda debajo de la entrada de vapor.
3. Vierta agua en el depósito: 850 ml. Añada ácido cítrico: 5 cucharaditas. Espere 60 min.
4. Encienda el aparato y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura a 230 °C.
5. Apague el aparato transcurridos 25 min y espere hasta que se enfríe.
6. Encienda el aparato y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C.
7. Apague el aparato transcurridos 10 min y espere hasta que se enfríe.
8. Vacíe el depósito de agua Consulte el capítulo Uso diario “Cómo vaciar el depósito de agua”.
9. Enjuague el tanque de agua y limpie los residuos de cali restantes con un paño suave.
10. Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el tubo de desagüe.

Póngase en contacto con su compañía de suministro para conocer el nivel de dureza del agua.

Clasificación del agua:	Limpie el depósito de agua cada:
blanda	75 ciclos - 2,5 meses
intermedia	50 ciclos - 2 meses
dura	40 ciclos - 1,5 meses
muy dura	30 ciclos - 1 mes

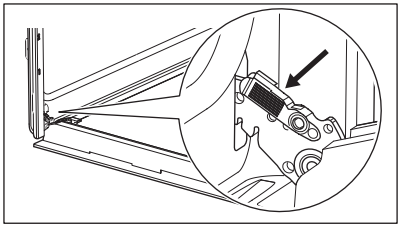
11.6 Extracción e instalación de la puerta

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

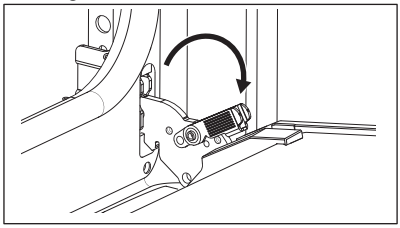
⚠ PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

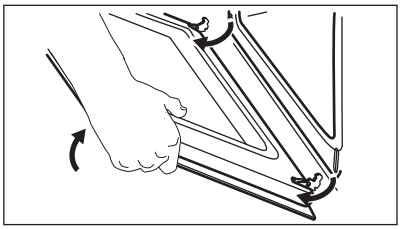
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



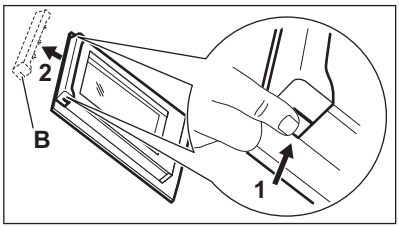
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



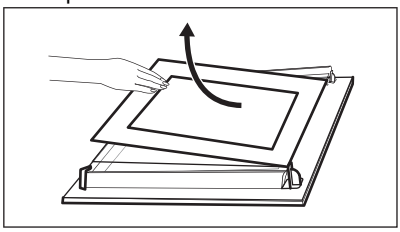
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



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



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

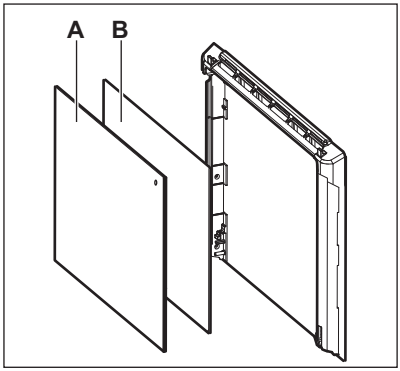


8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpies los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

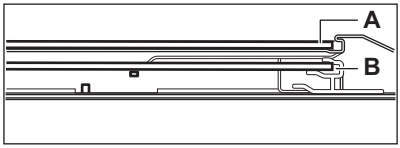
Si la puerta está instalada correctamente, oirás un clic al cerrar los pestillos.
Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio (**A** y **B**) en el orden correcto.

Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. Cada uno de los paneles de vidrio tiene un aspecto diferente para facilitar su desmontaje y el montaje.

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



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



11.7 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.

⚠ PRECAUCIÓN!

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

Bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.

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

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

Problema	Comprueba si...
No puedes encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	La puerta del aparato está cerrada.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El Bloqueo está desactivado.
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador: está activado.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en la toma.
Err C2	Ha desenchufado la Sonda térmica.
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.
Hay agua en el interior del horno.	No hay demasiada agua en el depósito de agua.
- el indicador está apagado.	No hay agua suficiente en el depósito. Si el agua empieza a verterse en el aparato y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico.
- indicador está encendido.	Hay agua suficiente en el depósito. Si el depósito está lleno y el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico.
La cocción al vapor no funciona.	No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor.
La cocción al vapor no funciona.	Hay agua en el depósito.
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o el agua fluye desde la entrada de entrada del vapor.	No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor. Limpie el depósito de agua.

ⓘ

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

12.2 Datos de servicio

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

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

Se recomienda escribir los datos aquí:

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

13. EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG	
Identificación del modelo	BSB578271M 949494867 BSE578271M 949494865 BSS578271M 949494866	
Índice de eficiencia energética	81.2	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	72 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	BSB578271M	32.7 kg
	BSE578271M	32.7 kg
	BSS578271M	32.7 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
Consumo de energía en modo de espera de red	2.0 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

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

13.3 Consejos para ahorrar energía

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

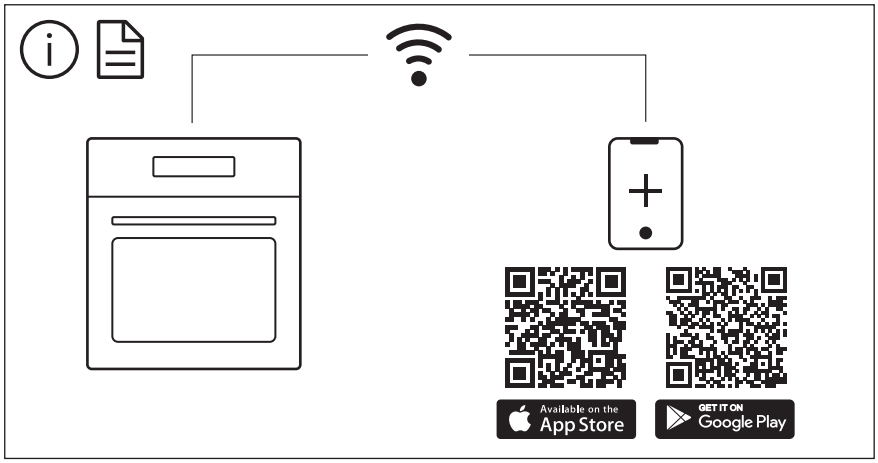
Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

Wi-Fi
Apague la Wi-Fi siempre que sea posible para ahorrar energía.

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

aeg.com



701130601-A-442024