



BPE642120M

BPK642120M

CA	Manual d'usuari Forn	2
PT	Manual de instruções Forno	27
ES	Manual de instrucciones Horno	53



Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



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

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	4
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	7
4. TAULER DE CONTROL.....	8
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	9
6. ÚS DIARI.....	10
7. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	11
8. PROGRAMES AUTOMÀTICS.....	13
9. ÚS DELS ACCESSORIS.....	15
10. FUNCIONS ADDICIONALS.....	16
11. CONSELLS I TRUCS.....	18
12. CURA I NETEJA.....	20
13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	23
14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	24
15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	26

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

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

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

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

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

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

1.2 Seguretat general

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

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

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

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

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.
- La unitat integrada ha de complir els requisits d'estabilitat de DIN 68930.

Alçada mínima de la cavitat (alçada mínima a sota la taula de treball)	578 (600) mm
Amplada de la cavitat	560 mm
Fondària de la cavitat	550 (550) mm
Alçada de la part frontal de l'aparell	594 mm
Alçada de la part posterior de l'aparell	576 mm
Amplada de la part frontal de l'aparell	595 mm
Amplada de la part del darrere de l'aparell	559 mm
Fondària de l'aparell	567 mm
Fondària d'encastatge de l'aparell	546 mm
Fondària amb la porta oberta	1027 mm
Espai mínim de ventilació Espai mínim de ventilació a la part posterior, a sota	560x20 mm

Llargada del cable d'alimentació. El cable és l'extrem dret del darrere de l'aparell	1500 mm
Cargols d'instal·lació	4x25 mm

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antixoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin aflluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empleu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.

- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Tanqueu completament la porta de l'aparell abans d'endollar-lo a la presa de corrent.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- Utilitzeu sempre vidres i pots aprovats per a la conservació.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:

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

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

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

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els plafons de vidre es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els plafons de vidre de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No

utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.

- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs.

2.5 Neteja pirolítica

AVÍS!

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

- Abans de fer anar la neteja pirolítica i el preescalfament inicial, elimineu de la cavitat del forn:
 - qualsevol excés de residus de menjar i esquitxos/acumulacions d'oli o greix;
 - qualsevol objecte amovible (prestatges, baranes laterals, etc., que venen amb l'aparell), particularment estris antiadherents, olles, paelles, safates, recipients, etc.;
- Llegiu atentament totes les instruccions per a la neteja pirolítica.
- Mantingueu els infants allunyats de l'aparell mentre s'estigui duent a terme la neteja pirolítica. L'aparell s'escalfa molt i les reixetes de refrigeració frontals alliberen aire calent.
- La neteja pirolítica és un procés a alta temperatura que pot deixar anar fums dels residus del menjar i dels materials de fabricació, així que s'aconsella als consumidors que:
 - comptin amb una bona ventilació durant i després de cada neteja pirolítica;
 - comptin amb una bona ventilació durant i després del preescalfament inicial.
- No vesseu o aboqueu aigua a la porta del forn durant i després de la neteja pirolítica per evitar danyar els plafons de vidre.
- Els fums alliberats per qualsevol forn pirolític/residus de cocció segons es descriu anteriorment no són nocius per a les persones, inclosos els infants ni les persones amb afeccions de salut.
- Mantingueu allunyades les mascotes de l'aparell durant i després de la neteja pirolítica i el preescalfament inicial. Els animals petits (especialment els ocells i els rèptils) poden ser molt sensibles als

canvis de temperatura i a les emissions de fums.

- Les superfícies antiadherents dels diversos estris de cuina es poden fer malbé per l'alta temperatura de la neteja pirolítica de qualsevol forn pirolític i ser també una font de fums nocius de baixa intensitat.

2.6 Il·luminació interior

⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions.

2.7 Manteniment i reparació

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

2.8 Eliminació

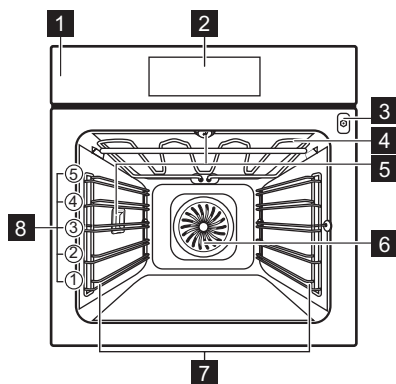
⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Programador electrònic
- 3 Sòcol del sensor d'aliments
- 4 Element d'escalfament
- 5 Llum

- 6 Ventilador
- 7 Suport de prestatge, desmuntable
- 8 Posicions del prestatge

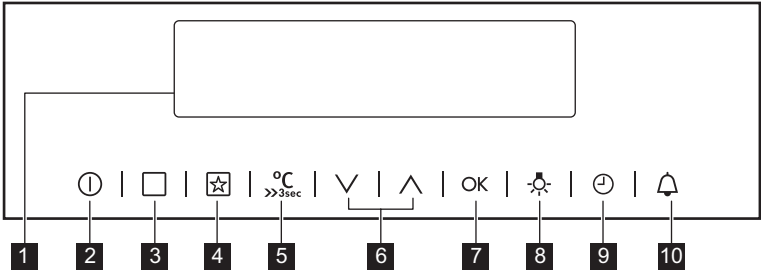
3.2 Accessoris

- **Graella metàl·lica**
Per a motlles de pastís, plats aptes per a forn, estris per a rostir al forn, estris/bateria de cuina.
- **Safata de pastisseria**
Per coure pastissos humits, plats al forn, pa, rostits grans, menjars congelats i per recollir els líquids que degoten, per exemple, el greix quan es rosteix menjar a la graella.
- **Grill/safata per a rostir**
Per fornejar i rostir o com a cassola per recollir greix.
- **Sonda tèrmica**
Per controlar la cocció segons la temperatura interna del menjar.
- **Guies telescòpiques**

Per posar i treure les safates i graelles amb més facilitat.

4. TAULER DE CONTROL

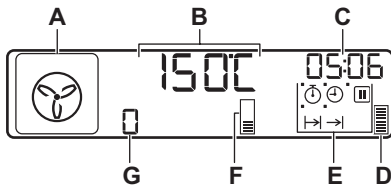
4.1 Visió general del tauler de control



Feu servir els camps tàctils per fer funcionar l'aparell.

Camp tàc-til	Funcions	Descripció
1	- Pantalla	Mostra la configuració actual de l'aparell.
2	ENCENDRE/APAGAR	Per activar i desactivar l'aparell.
3	Opcions	Per configurar una funció d'escalfament o un programa automàtic.
4	El meu programa predilecte	Per desar el vostre programa predilecte. Utilitzeu-lo per accedir directament al vostre programa predilecte o quan l'aparell estigui apagat.
5	Temperatura / Escalfament ràpid	Per configurar o comprovar la temperatura. També per configurar o comprovar la temperatura de Sonda tèrmica. Mantingueu-lo premut tres segons per activar i desactivar la funció: Escalfament ràpid.
6	Amunt, avall	Per moure-us cap amunt o cap avall en el menú.
7	D'acord	Per confirmar una selecció o configuració.
8	Llum del forn	Per activar i desactivar el llum del forn.
9	Relloctge	Per configurar les funcions de rellotge.
10	Comptaminuts	Per ajustar Comptaminuts.

4.2 Pantalla



- A. Símbol de funció del forn
- B. Visualització de la temperatura/hora del dia
- C. Visualització de rellotge/calor residual/comptador de minuts
- D. Indicador de calor residual (només en alguns models)
- E. Indicadors de les funcions del rellotge
- F. Indicador d'escalfament / Indicador d'escalfament ràpid / Indicador de calor residual (només en alguns models)
- G. Número d'una funció/programa del forn

Altres indicadors de la pantalla:

	Funcions Podeu triar una funció de forn.
	Programa automàtic Podeu triar un programa automàtic.
	El meu programa predilecte El programa predilecte està en marxa.
	Temperatura / escalfament ràpid La funció està en marxa.
	Temperatura S'indica la temperatura actual.
	Temperatura Podeu canviar la temperatura.
	Sensor de temperatura interna El sensor de temperatura central es troba al terminal del sensor de temperatura central.
	Bloqueig de la porta La funció de bloqueig de la porta està activada.

	Llum Heu desactivat el llum.
	Comptador de minuts Està en marxa la funció de comptador de minuts.
kg / gr	Està en marxa un programa automàtic amb una entrada de pes.
h / min	La funció de rellotge està en marxa.

4.3 Indicador d'escalfament

Si activeu la funció d'escalfament, apareixerà . Les barres mostren que la temperatura al forn augmenta o disminueix.

Quan el forn està a la temperatura establerta, les barres desapareixen.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Preescalfat i neteja inicials

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

1. Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles de l'aparell.
2. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 1 h.
3. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 15 min.

4. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 15 min.
5. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
6. Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.

7. Torneu a posar els accessoris i els suports laterals extraïbles a la seva posició inicial.

6. ÚS DIARI

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Funcions d'escalfament

Funció del forn	Aplicació
 Aire calent	Per coure al forn en un màxim de tres nivells al mateix temps i assecar aliments. Definiu la temperatura 20 o 40 °C més baixa que per a Cocció convencional.
 Funció pizza	El millor per fer pizza al forn i altres plats que necessiten més temperatura per sota.
 Cocció lenta	Per preparar rostits tendres i succulents.
 Cocció convencional	Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.
 Aliments congelats	Per coure menjar preparat cruïent, p. ex., patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera.
 Grill	Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.
 Graella turbo	Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar i daurar.

Funció del forn Aplicació

 Calor inferior	Per fer pastissos amb base cruïent i conservar aliments.
 Descongelar	Per descongelar aliments (fruita i verdures). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats.
 Cocció Turbo Plus	Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan la feu servir, la temperatura de l'interior de l'aparell pot diferir de la temperatura que hàgiu seleccionat. Es fa servir la calor residual. La potència de cocció podria reduir-se. Per a més informació, aneu a l'apartat "Ús diari" i consulteu les notes sobre Cocció Turbo Plus.
 Cocció de pa	Feu servir aquesta funció per preparar pa i panets amb una crosta cruïent, color i resultats professionals.
 Mantenir calent	Per mantenir els aliments calents. Tingueu en compte que alguns plats poden continuar fent-se i eixugar-se mentre es conserven calents. Si cal, tapeu els plats.



El llum es pot desactivar automàticament a temperatures inferiors als 60 °C durant algunes funcions del forn.

6.2 Notes sobre: Cocció Turbo Plus

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

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

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

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

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

6.3 Com ajustar: Funcions d'escalfament

1. Activeu el forn amb ①.

La pantalla mostra la temperatura establerta, el símbol i el número de la funció d'escalfament.

2. Premeu  o  per establir una funció d'escalfament.

3. Premeu OK o el forn s'iniciarà automàticament després de 5 segons.

Si enceneu el forn i no configureu cap funció o programa d'escalfament, el forn s'apaga automàticament després de 20 segons.

6.4 Com ajustar: Temperatura

Premeu  o  per canviar la temperatura en franges: 5 °C.

Quan el forn està a la temperatura establerta, s'ona un senyal i l'indicador d'escalfament desapareix.

6.5 Com comprovar: Temperatura

Podeu comprovar la temperatura actual del forn quan la funció o programa estiguin en marxa.

1. Premeu .

La pantalla mostra la temperatura del forn.

2. Premeu OK o la pantalla tornarà a mostrar automàticament la temperatura establerta després de 5 segons.

6.6 Com ajustar: Escalfament ràpid

No introduïu aliments al forn durant el Preescalfament ràpid.

L'escalfament ràpid només està disponible per a algunes funcions d'escalfament. Si el to de fallida està activat al menú de configuració, el senyal sonarà si l'escalfament ràpid no està disponible per a la funció configurada. Vegeu el capítol «Funcions addicionals», Ús del menú de configuració.

L'escalfament ràpid redueix el temps d'escalfament.

Per activar l'escalfament ràpid, mantingueu

premut  durant més de 3 segons.

Si l'escalfament ràpid està activat, la pantalla mostra barres intermitents.

7. FUNCIONS DE RELLOTGE

7.1 Taula de funcions del rellotge

 Hora del dia	Per mostrar o canviar l'hora del dia. No més podeu modificar l'hora del dia quan l'aparell està engegat.
 Durada	Per ajustar la durada de funcionament de l'aparell.

 Temps de finalització	Per programar quan s'ha d'apagar l'aparell.
 Retard de temps	Per combinar les funcions Durada i Temps de finalització.



Configura
+ Engega

Per engegar l'aparell amb els ajustos necessaris prement només una vegada el camp tàctil en qualsevol moment a partir d'ara.



Compta-
minuts

Per establir el temps del temporitzador. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell. Podeu programar el Comptaminuts en qualsevol moment, fins i tot amb l'aparell apagat.

00:00



Temporitzador de
compte
enrere

Compta el temps que transcorre, és a dir, indica el temps de funcionament de l'aparell. S'activa tan bon punt comença a funcionar l'aparell. El Temporitzador de compte enrere no s'activa si Durada i Temps de finalització estan activats. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell.

7.2 Com ajustar: Hora del dia

Després de connectar l'aparell al corrent elèctric per primera vegada, la pantalla mostra **h** i **12:00**. "12" parpelleja.

1. Premeu $\wedge$ o $\vee$ per seleccionar les hores.
2. Premeu OK.
3. Premeu $\wedge$ o $\vee$ per seleccionar els minuts.
4. Premeu OK.

La pantalla mostra el nou valor.

Per canviar l'hora, premeu $\odot$ repetidament fins que $\odot$ parpellegi.

7.3 Com ajustar: Durada

1. Establiu una funció d'escalfament amb vapor i la temperatura.
2. Premeu $\odot$ una i altra vegada fins que $\rightarrow$ comenci a parpellejar el símbol.
3. Premeu $\wedge$ o $\vee$ per seleccionar els minuts per a Durada.
4. Premeu OK o el Durada s'iniciarà automàticament després de 5 segons.
5. Premeu $\wedge$ o $\vee$ per seleccionar les hores per a Durada.
6. Premeu OK o el Durada s'iniciarà automàticament després de 5 segons.

Quan finalitza el temps establert, sona un senyal durant 2 minuts. La pantalla mostra $\rightarrow$

parpellejant i la configuració de temps. El forn s'apaga.

7. Premeu un camp sensible per aturar el senyal.
8. Apagueu el forn.

7.4 Com ajustar: Temps de finalització

1. Establiu una funció d'escalfament amb vapor i la temperatura.
2. Premeu $\odot$ una i altra vegada fins que $\rightarrow$ comenci a parpellejar el símbol.
3. Premeu $\wedge$ o $\vee$ per configurar Temps de finalització i premeu OK. Primer poseu els minuts i després les hores.

Quan finalitza el temps establert, sona un

senyal durant 2 minuts. La pantalla mostra $\rightarrow$ parpellejant i la configuració de temps. El forn s'apaga automàticament

4. Premeu un camp sensible per aturar el senyal.
5. Apagueu el forn.

7.5 Com ajustar: Retard de temps

1. Establiu una funció d'escalfament amb vapor i la temperatura.
2. Premeu $\odot$ una i altra vegada fins que $\rightarrow$ comenci a parpellejar el símbol.
3. Premeu $\wedge$ o $\vee$ per seleccionar els minuts per a Durada.
4. Premeu OK.
5. Premeu $\wedge$ o $\vee$ per seleccionar les hores per a Durada.
6. Premeu OK.

A la pantalla parpelleja $\rightarrow$.

7. Premeu $\wedge$ o $\vee$ per configurar Temps de finalització i premeu OK. Primer poseu els minuts i després les hores.

El forn s'encén automàticament més tard, funciona durant el Durada establert i s'atura al Temps de finalització establert. Quan acaba el temps establert, el senyal sona durant 2 minuts. La pantalla mostra $\rightarrow$ parpellejant i la configuració de temps. El forn s'apaga automàticament.

8. Premeu un camp sensible per aturar el senyal.
9. Apagueu el forn.



Quan la funció Retard de temps està activada, la pantalla mostra un símbol de la funció d'escalfament, amb un punt i . El punt mostra quina funció de rellotge està activada a la pantalla Rellotge/calor residual.

7.6 Com seleccionar: Configura + Engega

Podeu utilitzar la funció Configura + Engega només quan estigui ajustada la Durada.

1. Establiu una funció d'escalfament amb vapor i la temperatura.
2. Ajusteu la Durada.
3. Premeu una i altra vegada fins que a la pantalla es mostri parpellejant.
4. Premeu OK per seleccionar la funció Configura + Engega.

La pantalla mostra i amb un indicador. Aquest indicador mostra quina funció del rellotge està activada.

5. Premeu el camp tàctil (tret de la part ENCENDRE/APAGAR) per iniciar la funció Configura + Engega.

7.7 Com ajustar: Comptaminuts

1. Premeu .

A la pantalla parpelleja i "00".

2. Premeu per canviar entre opcions. Primer configureu els segons i, després, els minuts i les hores.
3. Premeu o per establir Comptaminuts i per confirmar.
4. Premeu OK o el Comptaminuts s'iniciarà automàticament després de 5 segons. Quan finalitza el temps establert, el senyal sona durant 2 minuts i la pantalla mostra 00:00 parpellejant i .
5. Premeu un camp sensible per aturar el senyal.

7.8 Com ajustar: Temporitzador de compte enrere

1. Per reiniciar el Temporitzador de compte enrere premeu: una i altra vegada fins que la pantalla mostri .
2. Mantingueu premut . Quan la pantalla mostra "00:00", el Temporitzador de compte enrere comença a comptar de nou.

8. PROGRAMES AUTOMÀTICS



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

Tots els plats d'aquest submenú tenen una funció i temperatura recomanades. Podeu ajustar la temperatura i el temps.

8.1 Llista de programes automàtics

Programa	
1	ROSBIF
2	PORC ROSTIT

Programa	
3	VEDELLA ROSTIDA
4	XAI ROSTIT
5	CARN DE CAÇA ROSTIDA
6	POLLASTRE, SENCER
7	PEIX SENCER
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	PA DE PESSIC DE LLIMONA

Programa	
11	PASTÍS DE FORMATGE
12	PANETS
13	PA ARTESÀ
14	PROVA LA MASSA
15	PATATES GRATINADES
16	LASANYA
17	CANELONS
18	PASTÍS PRECUINAT
19	PIZZA PRECUINADA
20	TIPUS DE PATATES PRECUINADES

8.2 Receptes en línia

Podeu trobar les receptes per als programes automàtics al nostre web. Per trobar el llibre de receptes, comproveu el número PNC a la placa de característiques al marc frontal de la cavitat del forn.

8.3 Com utilitzar: programes automàtics

1. Activeu l'aparell.
2. Toqueu .
La pantalla mostra , un símbol i el número del programa automàtic.
3. Toqueu  o  per triar el programa automàtic.
4. Toqueu OK o espereu cinc segons fins que l'aparell comenci a funcionar automàticament.
5. Quan finalitza el temps establert, sona un senyal acústic durant dos minuts. El símbol  parpelleja.
6. Toqueu un camp tàctil o obriu la porta del forn per aturar el senyal acústic.
7. Desactiveu l'aparell.

8.4 Com utilitzar: programes automàtics amb entrada de pes

Si introduïu el pes de la carn, l'aparell calcula el temps de rostir.

1. Activeu l'aparell.

2. Toqueu .

3. Toqueu  o  per configurar el programa de pes.

La pantalla mostra: el temps de cocció, el símbol de durada , un pes predeterminat, una unitat de mesura (kg, g).

4. Toqueu OK o la configuració es desa automàticament després de cinc segons. L'aparell s'activa.

5. Podeu canviar el valor de pes predeterminat amb  o . Toqueu OK.

6. Quan finalitza el temps establert, sona un senyal acústic durant dos minuts.  parpelleja.

7. Toqueu un camp tàctil o obriu la porta del forn per aturar el senyal acústic.

8. Desactiveu l'aparell.

8.5 Com configurar: programes automàtics amb Sonda tèrmica

La temperatura central dels aliments és la predeterminada, i es fixa als programes amb el sensor de temperatura central. El programa finalitza quan l'aparell arriba a la temperatura central establerta.

1. Activeu l'aparell.
2. Premeu  una i altra vegada fins que a la pantalla es mostri .
3. Instal·leu el sensor de temperatura central. Consulteu "Sensor de temperatura central".
4. Toqueu  o  per configurar el programa per al sensor de temperatura central.

La pantalla mostra el temps de cocció,  i .

5. Toqueu OK o la configuració es desa automàticament després de cinc segons.

Quan finalitza el temps establert, sona un senyal acústic durant dos minuts.  parpelleja.

6. Toqueu un camp tàctil o obriu la porta per aturar el senyal.
7. Desactiveu l'aparell.

9. ÚS DELS ACCESSORIS

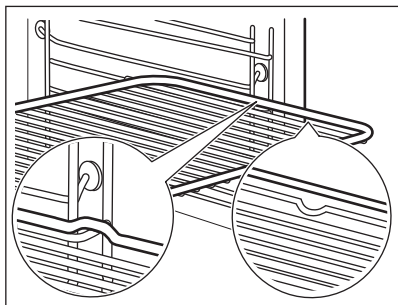
⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

9.1 Inserció d'accessoris

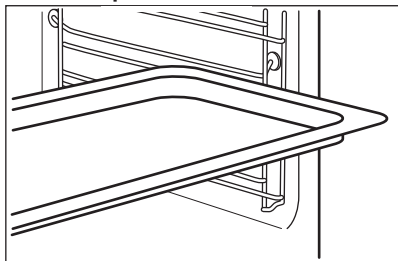
Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior més gruixuda serveix per evitar que els utensilis de cuina puguin lliscar i caure de la graella.

Graella metàl·lica



Introduïu la graella entre les guies dels suports laterals.

Safata de pastisseria / Safata fonda



Empenyeu la safata entre les guies dels suports laterals.

9.2 Sensor de temperatura interna

Hi ha dues temperatures a configurar: la temperatura del forn i la temperatura central.

El sensor de temperatura interna mesura la temperatura de l'interior de la carn. Quan la

carn assoleix la temperatura establerta, l'aparell s'apaga.

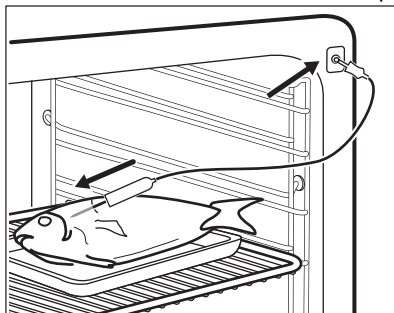
⚠ PRECAUCIÓ!

Feu servir només el sensor de temperatura interna subministrat amb l'aparell o les peces de recanvi adequades.



El sensor de la temperatura interna ha d'estar a l'interior de la carn i a l'endoll durant la cocció.

1. Activeu l'aparell.
2. Poseu la punta del sensor de temperatura interna (amb ↗ al mànec) al centre de la carn.
3. Endol·leu el sensor de temperatura interna a l'endoll del davant de l'aparell.



La pantalla mostra ↗ parpellejant i la configuració predeterminada de temperatura central. La temperatura és de 60 °C per a la primera operació i l'últim valor establert per a cada operació posterior.



Quan endol·leu el sensor de temperatura interna, cancel·leu la configuració de les funcions de rellotge.

4. Toqueu $\wedge$ o $\vee$ per configurar la temperatura central.
5. Toqueu OK o la configuració es desa automàticament després de 5 segons.



Podeu configurar la temperatura central només quan parpellegi. Si apareix a la pantalla, però no parpelleja abans d'establir la temperatura central, toqueu $^{\circ}\text{C}$ i o per establir un valor nou.

6. Establiu la funció i la temperatura del forn.

La pantalla mostra la temperatura central actual i el símbol d'escalfament .

Mentre l'aparell calcula el temps de durada aproximat, la pantalla mostra el temps del temporitzador. Després del primer càlcul, la pantalla mostra la durada aproximada del temps de cocció.

L'aparell continua calculant la durada durant la cocció. La pantalla s'actualitza a intervals amb el nou valor de durada.



Quan cuineu amb el sensor de temperatura central, podeu canviar la temperatura que es mostra a la pantalla. Després de posar el sensor de temperatura central a l'endoll i configurar una funció i una temperatura del forn, la pantalla mostra la temperatura central actual.

Toca $^{\circ}\text{C}$ una i altra vegada per veure altres tres temperatures:

- la temperatura central establerta
- la temperatura actual del forn
- la temperatura central actual

Quan la carn arriba a la temperatura interna fixada, sona un senyal acústic durant dos minuts i el valor de la temperatura central i parpelleja. L'aparell es desactiva.

7. Premeu un camp tàctil per desactivar el senyal acústic.

8. Extraieu el sensor de temperatura central i traieu la carn de l'aparell.

AVÍS!

Aneu amb compte quan retireu el sensor de temperatura central. Estarà calent. Hi ha risc de cremades.

10. FUNCIONS ADDICIONALS

10.1 Ús de la funció El meu programa predilecte

Utilitzeu aquesta funció per desar la vostra configuració preferida de temperatura i temps per a una funció o programa del forn.

1. Establiu la temperatura i el temps per a una funció o programa del forn.
2. Mantingueu premut durant més de tres segons. Sonarà un senyal acústic.
3. Desactiveu l'aparell.

- **Per activar la funció** toqueu . L'aparell activa el vostre programa predilecte.



Quan la funció estigui en marxa, podeu canviar el temps i la temperatura.

- **Per desactivar la funció** toqueu . L'aparell desactiva el vostre programa predilecte.

10.2 Ús del bloqueig infantil

El bloqueig infantil evita l'activació accidental del forn.



Quan s'activa la neteja pirolítica, la porta es bloqueja. Quan premeu un camp tàctil, la pantalla mostra el missatge.

1. Mantingueu premut durant 3 segons per apagar el forn.
2. Mantingueu premut i alhora durant dos segons.
Sona el senyal.
La pantalla mostra **SAFE**. La porta es bloqueja.
Per desactivar la funció de bloqueig infantil, repetiu el pas 2.

10.3 Ús de la funció de bloqueig

Només podeu activar la funció quan el forn està en funcionament.

La funció de bloqueig evita canvis accidentals de la funció de forn.

1. Per activar la funció enceneu el forn.
2. Activeu una funció o configuració del forn.
3. Mantingueu premuts i alhora durant dos segons.
Sona un senyal acústic.
Apareix un cadenat a la pantalla.
Per desactivar la funció de bloqueig, repetiu el pas 3.



Si es duu a terme la funció de neteja pirolítica, la porta es bloqueja. Quan toqueu un dels camps tàctils, apareixerà un missatge a la pantalla.



Podeu apagar el forn quan el bloqueig de funció estigui activat. Quan apagueu el forn, el bloqueig de funció s'apaga.

10.4 Ús del menú de configuració

El menú de configuració us permet activar o desactivar les funcions del menú principal. La pantalla indica SET i el número de la configuració.

Descripció	Valor a establir
1 Definir + Començar	Encendre/apagar
2 Indicador de calor residual	Encendre/apagar
3 Recordatori de neteja	Encendre/apagar
4 To de les tecles ¹⁾	CLIC / XIULET / OFF
5 To d'error	Encendre/apagar
6 Mode Demo	Codi d'activació: 2468
7 Brillantor	BAIXA / MITJANA / ALTA
8 Menú Servei	-
9 Restaurar configuració	SÍ / NO

¹⁾ Si no es pot desactivar el so del camp tàctil que serveix per engegar i apagar l'aparell.

1. Premeu durant 3 segons.
A la pantalla apareix SET1 i "1" parpelleja.
2. Premeu o per establir la configuració.
3. Premeu OK.
4. Per canviar el valor de configuració, premeu o .
5. Premeu OK.

Per sortir del menú Configuració, premeu o mantingueu premut .

10.5 Desconnexió automàtica

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

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (h)
250 - màxim	3

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

L'apagada automàtica no s'activa amb les funcions següents: Llum, Sonda tèrmica, Durada, Retard de temps, Temps de finalització, Cocció lenta.

10.6 Brillantor de la pantalla

Podeu escollir dos modes de brillantor:

- Nocturna: quan l'aparell està apagat, la brillantor de la pantalla és més baixa entre les 10 de la nit i les 6 de la matinada.

• Diürna:

- quan l'aparell està engegat.
- si toqueu un camp tàctil amb el mode nocturn actiu (tret del camp ON/OFF), la pantalla canvia al mode de brillantor diürna durant 10 segons.
- Si l'aparell està desactivat i escolliu la funció comptador de minuts. Quan la funció de comptador de minuts finalitza, la pantalla torna al mode de brillantor nocturna.

10.7 Ventilador de refrigeració

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

11. CONSELLS I TRUCS



Consulteu els capítols de seguretat.

11.1 Recomanacions de cocció

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

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

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

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

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

Símbols utilitzats a les taules:



Tipus d'aliment



Funció d'escalfament



Temperatura



Accessori



Nivell



Temps de cocció (min)

11.2 Part interior de la porta

A la part interior de la porta trobareu:

- el nombre de nivells del forn.
- informació sobre les funcions del forn, nivells i temperatures recomanats pels plats.

11.3 Cocció Turbo Plus: accessoris recomanats

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

- **Safata per a pizza:** fosca, no reflectora, 28 cm de diàmetre

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

11.4 Cocció Turbo Plus

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

	°C		
Pasta gratinada	200 - 220	45 - 55	3
Patates gratinades	180 - 200	70 - 85	3
Mussaca	170 - 190	70 - 95	3
Lasanya	180 - 200	75 - 90	3
Canelons	180 - 200	70 - 85	3
Púding	190 - 200	55 - 70	3
Púding d'arròs	170 - 190	45 - 60	3
Pastís de poma, amb massa de coca esponjo-sa (motlle rodó)	160 - 170	70 - 80	3
Pa blanc	190 - 200	55 - 70	3

11.5 Informació pels organismes de proves i assaigs

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

Enfornar a un nivell

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

			°C		
Torrades ¹⁾	Grill	Graella metàl·lica	màx.	1 - 2	5

¹⁾ Preescalfeu l'electrodomèstic buit.

Enfornat en diversos nivells

			°C		
Short bread (galletes escoceses)	Aire calent	Safata de pastisseria	140	25 - 45	2 i 4
Pastissos petits, 20 per safata ¹⁾	Aire calent	Safata de pastisseria	150	25 - 35	2 i 4
Fatless sponge cake	Aire calent	Graella metàl·lica ²⁾	160	45 - 55	2 i 4
Pastís de poma	Aire calent	Graella metàl·lica ²⁾	160	55 - 65	2 i 4

¹⁾ Preescalfeu l'electrodomèstic buit.

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

12. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

12.1 Notes sobre la neteja

Productes de neteja

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

Ús diari

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

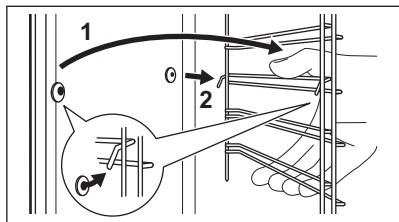
Accessoris

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

12.2 Extracció dels suports laterals

Per netejar l'electrodomèstic, retireu els suports laterals.

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



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

Els pernys de retenció de les guies telescòpiques han d'apuntar cap a la part davantera.

12.3 Com utilitzar: Piròlisi

Netegeu el forn amb Piròlisi.

⚠ AVÍS!

Hi ha risc de cremades.

⚠ PRECAUCIÓ!

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

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Retireu tots els accessoris i els suports laterals extraïbles.
3. Netegeu la base del forn i el vidre interior de la porta amb aigua tèbia, un drap i un detergent suaus.
4. Engageu l'aparell.
5. Premeu ☐ repetidament fins que la pantalla indiqui "Pyro" i el número del programa de neteja.
6. Premeu OK.
7. Premeu $\wedge$ o $\vee$ per definir la durada del procediment de neteja:

Opció	Descripció
1	1 h per a una neteja suau
2	1 h 30 min per a una neteja estàndard
3	3 h per a una neteja a fons

Podeu fer servir la funció Final per endarrerir l'inici del procés de neteja.

8. Premeu OK.

Quan s'inicia la neteja, la porta del forn es bloqueja i el llum s'apaga. Apareixerà ☐ i les barres de l'indicador d'escalfor fins que la porta es desbloquegi. La porta es desbloquejarà quan s'hagi acabat la neteja pirolítica i la temperatura de l'interior del forn sigui segura.

9. Quan s'acabi la neteja, apagueu l'aparell i espereu fins que es refredi.

10. Netegeu l'interior del forn amb un drap suau. Netegeu els residus de la base del forn.

El procés de neteja pirolítica no es pot iniciar:

- si no desendolleu el sensor de temperatura interna. En alguns models, la pantalla mostrarà el missatge "C2" si es produeix aquest error.
- si no heu tancat la porta completament. En alguns models, la pantalla mostrarà el missatge "C3" si es produeix aquest error.

12.4 Recordatori de neteja

L'aparell avisa que cal fer una neteja mitjançant: Piròlisi.

 parpelleja a la pantalla durant 10 s després de cada activació i desactivació de l'aparell.

Podeu desactivar el recordatori. Vegeu el capítol «Funcions addicionals», Ús del menú de configuració.

12.5 Treure i instal·lar la porta

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

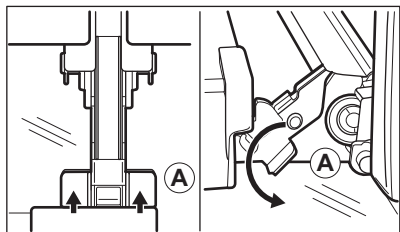
⚠ AVÍS!

La porta pesa molt.

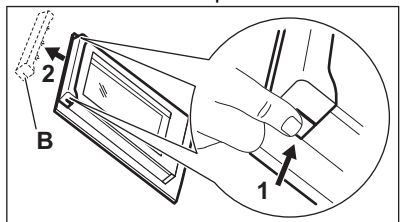
⚠ PRECAUCIÓ!

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

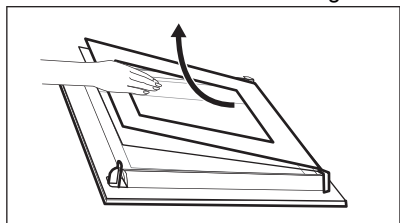
1. Obriu la porta completament.
2. Premeu les palanques de fixació **A** a les dues frontisses de la porta.



3. Tanqueu la porta del forn a la primera posició d'obertura (un angle d'aproximadament: 70°).
4. Aguanteu la porta amb una mà a cada costat i estireu en direcció ascendent i cap enfora.
5. Col·loqueu la porta amb la part exterior cap avall sobre un drap suau i una superfície estable.
6. Agafeu el revestiment **B** situat a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu-lo cap endins per alliberar el tancament del clip.



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



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

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

12.6 Substitució de la bombeta

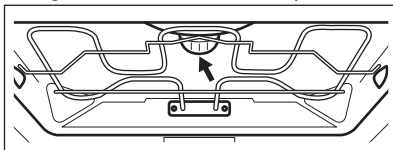
⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.
La bombeta pot estar calenta.

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

Llum superior

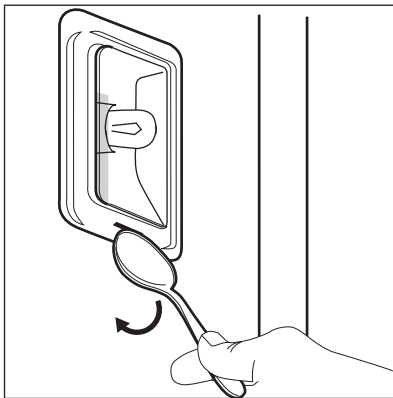
1. Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.



2. Netegeu la coberta de vidre.
3. Substituïu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
4. Col·loqueu la coberta de vidre.

Llum lateral

1. Traieu el suport de la reixeta esquerra per accedir a la bombeta.
2. Feu servir un objecte espuntat i estret (p. ex., una cullereta) per treure la coberta de vidre.



3. Netegeu la coberta de vidre.
4. Substituïu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
5. Col·loqueu la coberta de vidre

6. Instal·leu el suport de la reixeta esquerra.

13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

13.1 Què fer si...

Problema	Possible causa	Solució
El forn no es pot activar o no funciona.	El forn no està connectat al subministrament elèctric o està connectat incorrectament.	Comproveu que el forn estigui connectat correctament al subministrament elèctric (vegeu el diagrama de connexions).
El forn no s'escalfa.	El forn està desactivat.	Activeu el forn.
El forn no s'escalfa.	La porta no està ben tancada.	Tanqueu bé la porta.
El forn no s'escalfa.	El rellotge no està ajustat.	Ajusteu el rellotge.
El forn no s'escalfa.	No s'han fet els ajustaments necessaris.	Assegureu-vos que els ajustaments siguin els correctes.
El forn no s'escalfa.	La desconexió automàtica està activada.	Consulteu "Desconnexió automàtica".
El forn no s'escalfa.	El bloqueig infantil està activat.	Consulteu "Ús del bloqueig infantil".
El forn no s'escalfa.	El fusible s'ha fos.	Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
El llum no funciona.	La bombeta és defectuosa.	Substituïu la bombeta.
La pantalla no indica l'hora si està apagada (OFF).	La pantalla està desactivada.	Toqueu  i  alhora per tornar a activar la pantalla.
El sensor d'aliments no funciona.	L'endoll del sensor d'aliments no està inserit correctament al terminal.	Introduïu l'endoll del sensor d'aliments el màxim possible dins del terminal.
Els plats triguen massa a cuinar-se o es couen massa ràpid.	La temperatura és massa baixa o massa alta.	Ajusteu la temperatura si cal. Seguiu les instruccions del manual d'usuari.
El vapor d'aigua i la condensació s'han acumulat a sobre dels aliments i a la cavitat del forn.	Heu deixat el plat dins del forn durant massa temps.	No deixeu els plats dins el forn més de 15 o 20 minuts després d'acabar-se la cocció.
A la pantalla apareix "C2".	Voleu utilitzar la funció de piròlisi o la de descongelació, però no heu desendollat el sensor d'aliments	Desendol·leu el sensor d'aliments del terminal.

Problema	Possible causa	Solució
A la pantalla apareix "C3".	La funció de neteja no funciona. No heu tancat bé porta o la porta té algun defecte.	Tanqueu bé la porta.
A la pantalla apareix "F102".	- No heu tancat bé la porta. - El pany de la porta té algun defecte.	- Tanqueu bé la porta. - Desconnecteu el forn amb el fusible domèstic o amb el diferencial del quadre elèctric i torneu a connectar-lo. - Si la pantalla continua indicant "F102", poseu-vos en contacte amb el departament d'atenció al client.
La pantalla indica un codi d'error que no surt en aquesta taula.	Es tracta d'un problema elèctric.	- Desconnecteu el forn amb el fusible domèstic o amb el diferencial del quadre elèctric i torneu a connectar-lo. - Si la pantalla continua indicant el mateix codi d'error, poseu-vos en contacte amb el departament d'atenció al client.
L'aparell està activat i no escalfa. El ventilador no funciona. La pantalla mostra "Demo"	El mode de demostració està activat.	Vegeu "Ús del menú de configuració" a l'apartat "Funcions addicionals".

13.2 Dades per a la reparació

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

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

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.):

Número de producte (PNC):

Número de sèrie (S.N.):

14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

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

Nom del proveïdor	AEG
Identificació de model	BPE642120M 944187920 BPK642120M 944187922
Escala d'eficiència energètica	81.2

Classe d'eficiència energètica	A+	
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	1.09 kWh/cicle	
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.69 kWh/cicle	
Nombre de cavitats	1	
Font de calor	Electricitat	
Volum	71 l	
Tipus de forn	Forn integrat	
Massa	BPE642120M	37,0 kg
	BPK642120M	35,0 kg

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

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

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

14.3 Consells per estalviar energia

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

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

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

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

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

Cocció amb ventilador

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

Calor residual

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

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

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

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

Si s'activa un programa amb Durada i el temps de cocció és superior a 30 minuts, els elements d'escalfament s'apagaran automàticament en algunes funcions de l'aparell.

Per mantenir els aliments calents

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

Cocció sense llum

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

Cocció Turbo Plus

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

Quan utilitzeu aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons. Podeu tornar-lo a engegar però, si ho feu, reduireu l'estalvi d'energia.

Apagar la pantalla

Podeu apagar la pantalla. Premeu i manteniu  i  alhora. Per activar-la, repetiu aquest procés.

15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

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



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

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	27
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	29
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	33
4. PAINEL DE COMANDOS.....	33
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	35
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	35
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	37
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	39
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	40
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	42
11. SUGESTÕES E DICAS.....	44
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	46
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	48
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	50
15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	52

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

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

1.2 Segurança geral

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

- **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- **AVISO:** O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- 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 fornecidas com o aparelho.
- 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.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário
(altura mínima do armário
debaixo do balcão)

578 (600) mm

Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1027 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

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 eléctricos.
- 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 eléctrica 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 eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.

- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

 AVISO!

Risco de danos no aparelho.

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

2.4 Manutenção e limpeza

 AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

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

2.5 Limpeza pirolítica

 AVISO!

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

- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
 - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/depósitos.
 - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.

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

2.6 Iluminação interna

AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência técnica

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

2.8 Eliminação

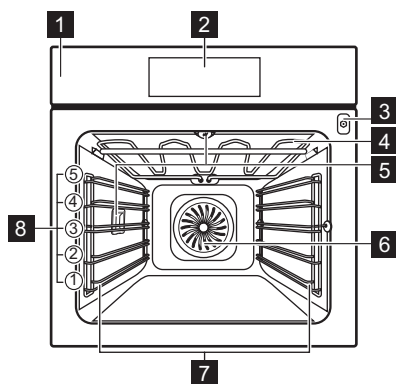
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Programador eletrônico
- 3 Tomada para a sonda térmica
- 4 Elemento de aquecimento
- 5 Lâmpada
- 6 Ventilador

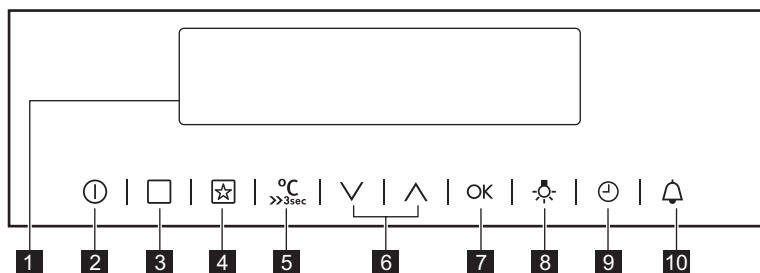
- 7 Apoio para prateleira, amovível
- 8 Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para formas de bolo, pratos refratários, pratos assados, tachos/louças.
- **Tabuleiro para assar**
Para bolos húmidos, itens assados, pão, assados grandes, refeições congeladas e para recolher líquidos a pingar, por exemplo, gordura ao assar alimentos na prateleira em grelha.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Sonda térmica**
Para controlar a cozedura com base na temperatura no interior dos alimentos.
- **Calhas telescópicas**
Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.

4. PAINEL DE COMANDOS

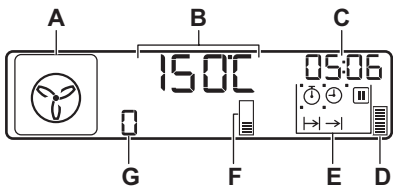
4.1 Descrição geral do painel de comandos



Utilize os campos do sensor para utilizar o aparelho.

Campo do sensor	Função	Do ciclo
1	- Visor	Apresenta as definições atuais do aparelho.
2	⌚ LIGADO / DESLIG.	Para ligar e desligar o aparelho.
3	☐ Opções	Para selecionar um tipo de aquecimento ou um programa automático.
4	★ O meu Programa favorito	Para guardar o seu programa favorito. Utilize para aceder diretamente ao seu programa favorito ou quando o aparelho estiver desligado.
5	°C >> hac Temperatura / Aquecimento rápido	Para definir ou verificar a temperatura. Também para definir ou verificar a temperatura da Sonda térmica. Prima continuamente durante três segundos para ativar e desativar a função: Aquecimento rápido.
6	^ V Subir, descer	Para descer ou subir no menu.
7	OK Ok	Para confirmar uma seleção ou definição.
8	💡 Luz do forno	Para ligar e desligar a lâmpada do forno.
9	🕒 Relógio	Para definir as funções de relógio.
10	🔔 Conta-minutos	Para definir Conta-minutos.

4.2 Visor



- A. Símbolo da função do forno
- B. Visor da temperatura/hora do dia
- C. Relógio / Visor de calor residual / Conta-minutos
- D. Indicador de calor residual (apenas em alguns modelos)
- E. Indicadores das funções de relógio
- F. Indicador de aquecimento / Indicador de aquecimento rápido / Indicador de calor residual (apenas em alguns modelos)
- G. Número de uma função/programa do forno

Outros indicadores do visor:

☐	Funções Pode escolher uma função do forno.
➡	Programa automático Pode escolher um programa automático.

★	Os meus Programa favorito O programa favorito está em funcionamento.
°C >>	Temperatura/Aquecimento Rápido A função está ativa.

°C	Temperatura A temperatura atual é indicada.
	Temperatura Pode alterar a temperatura.
	Sonda térmica A sonda térmica encontra-se na tomada da sonda térmica.
	Bloqueio da porta A função de bloqueio da porta está a funcionar.
	Luz Desligou a luz.
	Conta-minutos A função de cronómetro está ativa.

kgr / gr	Está a funcionar um programa automático com introdução de peso.
h / min	Uma função de relógio está ativa.

4.3 Indicador de aquecimento

Se ativar uma função de aquecimento,  aparece. As barras indicam se a temperatura do forno está a aumentar ou diminuir.

Quando o forno atingir a temperatura selecionada, as barras desaparecem do visor.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Pré-aquecimento inicial e limpeza

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

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.

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

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Funções de aquecimento

Função do forno	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.
 Função Pizza	Para cozer pizza e outros pratos que necessitem de mais calor por baixo.
 Aquecimento a baixa temp.	Para preparar assados tenros e succulentos.
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 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.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.

Função do forno	Aplicação
 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.
 Pão	Utilize esta função para confeccionar pão e pãezinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.
 Manter quente	Para manter os alimentos quentes. Tenha em atenção que alguns pratos podem continuar a cozinhar e a secar enquanto são mantidos quentes. Cubra os pratos, se necessário.

 Algumas funções do forno podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 60 °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 Como definir: Funções de aquecimento

1. Ligar o forno com .
O visor apresenta a temperatura definida, o símbolo e o número do tipo de aquecimento.
2. Premir em  ou  para definir um tipo de aquecimento.
3. Premir em  ou depois de 5 segundos o forno começa a funcionar automaticamente.

Se ligar o forno e não definir um tipo de aquecimento ou programa, o forno desliga automaticamente depois de 20 segundos.

6.4 Como definir: Temperatura

Premir  ou  para alterar a temperatura em incrementos: 5 °C.

Quando o forno alcançar a temperatura definida, é emitido um sinal sonoro e o indicador de Aquecimento desaparece.

6.5 Como verificar: Temperatura

Pode verificar a temperatura atual do forno quando a função ou o programa estão a funcionar.

1. Premir em .

O visor apresenta a temperatura no forno.

2. Premir em  ou depois de 5 segundos o visor mostra novamente a temperatura selecionada.

6.6 Como definir: Aquecimento rápido

Não colocar alimentos no forno quando o Aquecimento rápido estiver a funcionar.

O Aquecimento rápido está disponível apenas para algumas funções de aquecimento. Se o Sinal de anomalia estiver ligado no menu de definições, é emitido um sinal sonoro caso o Aquecimento rápido não esteja disponível para a função definida. Consultar o capítulo "Funções adicionais", no menu de definições.

A função de Aquecimento Rápido diminui o tempo de aquecimento.

Para ligar o Aquecimento rápido, manter premido  durante mais de 3 segundos. Se o Aquecimento Rápido estiver ligado, o visor apresenta barras intermitentes.

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Tabela das funções de relógio

 Hora	Para ver ou alterar a hora do dia. Só é possível alterar a hora do dia quando o aparelho está ligado.
 Duração	Para definir o tempo de funcionamento do aparelho.
 Hora de fim	Para definir quando o aparelho se desliga.
 Atraso do temporizador	Para combinar a função Duração e Hora de fim.
 Definir + Iniciar	Para ligar o aparelho com as definições necessárias, prima apenas uma vez o campo do sensor em qualquer altura posterior.


Conta-minutos

Para definir um temporizador de contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho. Pode definir o Conta-minutos em qualquer altura e também quando o aparelho está desligado.

00:00

Temporizador de contagem crescente

Para definir a contagem decrescente, que mostra durante quanto tempo o aparelho funciona. Ativa-se imediatamente quando o aparelho começa a aquecer. O Temporizador de contagem crescente não é ligado se Duração e Hora de fim estiverem definidos. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.

7.2 Como definir: Hora

Depois de fazer a primeira ligação à corrente elétrica, aguardar até o visor mostrar **h** e **12:00**. "12" fica intermitente.

1. Premir em  ou  para acertar a hora.

2. Premir OK.
3. Premir em $\wedge$ ou $\vee$ para acertar os minutos.
4. Premir OK.

O visor apresenta a nova hora.

Para acertar a hora do dia, premir várias vezes em $\odot$ até $\odot$ ficar intermitente.

7.3 Como definir: Duração

1. Definir uma função de aquecimento e a temperatura.
 2. Premir várias vezes em $\odot$ até $\rightarrow$ ficar intermitente.
 3. Premir em $\wedge$ ou $\vee$ para definir os minutos para Duração.
 4. premir OK ou a Duração começa automaticamente depois de 5 segundos
 5. Premir em $\wedge$ ou $\vee$ para definir as horas para Duração.
 6. premir OK ou a Duração começa automaticamente depois de 5 segundos
- Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. O visor apresenta $\rightarrow$ intermitente e a definição do tempo. O forno desliga.
7. Premir um campo do sensor para parar o sinal.
 8. Desligar o forno.

7.4 Como definir: Hora de fim

1. Definir uma função de aquecimento e temperatura.
 2. Premir várias vezes $\odot$ até $\rightarrow$ ficar intermitente.
 3. Premir em $\wedge$ ou $\vee$ para definir o Hora de fim e premir em OK. Definir primeiro os minutos e depois as horas.
- Quando o tempo definido termina, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. O visor apresenta $\rightarrow$ intermitente e a definição de tempo. O forno desliga automaticamente.
4. Premir um campo do sensor para parar o sinal.
 5. Desligue o forno.

7.5 Como definir: Atraso do temporizador

1. Definir uma função de aquecimento e a temperatura.
 2. Premir várias vezes em $\odot$ até $\rightarrow$ ficar intermitente.
 3. Premir em $\wedge$ ou $\vee$ para definiros minutos para Duração.
 4. Premir OK.
 5. Premir $\wedge$ ou $\vee$ para definir as horas para Duração.
 6. Premir OK.
- O visor apresenta $\rightarrow$ intermitente.

7. Premir em $\wedge$ ou $\vee$ para definir o Hora de fim e premir OK. Definir primeiro os minutos e depois as horas.

O forno liga automaticamente mais tarde, funciona durante o definido Duraçãoe para à Hora de fim definida. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. O visor apresenta $\rightarrow$ intermitente e a definição de tempo. O forno desliga automaticamente.

8. Premir um campo do sensor para parar o sinal.
9. Desligar o forno.



Quando a função Atraso do temporizador é ligada, o visor apresenta um símbolo do tipo de aquecimento, $\rightarrow$ com um ponto e $\rightarrow$. O ponto indica qual é a função do relógio que está ligada no visor do relógio/calor residual.

7.6 Como definir: Definir + Iniciar

Uma função só pode ser usada Definir + Iniciar depois de Duração estar definida.

1. Definir uma função de aquecimento e temperatura.
2. Definir a Duração.
3. Premir repetidamente $\odot$ até o visor apresentar $\square$ intermitente.
4. Premir em OK para definir a função Definir + Iniciar.

O visor apresenta  e  com um indicador. Este indicador indica qual a função do relógio está ativada.

5. Premir um campo do sensor (exceto LIGADO / DESLIG.) para iniciar a função Definir + Iniciar.

7.7 Como definir: Conta-minutos

1. Premir .

O visor apresenta  intermitente e "00".

2. Premir  para alternar entre as opções. Definir primeiro os segundos e depois os minutos e as horas.
3. Premir  ou  para definir o Conta-minutos e  para confirmar.
4. Premir OK ou o Conta-minutos começa a funcionar automaticamente após 5 segundos.

Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e o visor mostra 00:00 e  a piscar.

5. Premir um campo do sensor para parar o sinal.

7.8 Como definir: Temporizador de contagem crescente

1. Para repor o Temporizador de contagem crescente, premir várias vezes em:  até o visor apresentar .
2. Manter premido: . Quando o visor indicar "00:00", o Temporizador de contagem crescente inicia novamente a contagem crescente.

8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura.

8.1 Lista de programas automáticos

Programa	
1	CARNE DE VACA ASSADA
2	CARNE DE PORCO ASSADA
3	VITELA ASSADA
4	BORREGO ASSADO
5	ASSADO DE CAÇA
6	FRANGO, INTEIRO
7	PEIXE INTEIRO
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	PÃO-DE-LÓ DE LIMÃO

Programa	
11	CHEESECAKE
12	PASTÉIS
13	PÃO SALOIO
14	MASSA DE PÃO
15	BATATAS GRATINADAS
16	LASANHA
17	CANELONES
18	BOLO CONGELADO
19	PIZZA CONGELADA
20	TIPOS DE BATATAS CONGELADAS

8.2 Receitas online

Pode encontrar receitas para os programas automáticos no nosso website. Para encontrar o Livro de Receitas adequado, utilize o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do forno.

8.3 Como utilizar: programas automáticos

1. Ligar o aparelho.
2. Tocar em .

O visor apresenta , um símbolo e o número do programa automático.

3. Tocar em  ou em  para escolher o programa automático.
4. Tocar em **OK** ou aguarde cinco segundos até o aparelho começar a funcionar automaticamente.
5. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante dois minutos. O símbolo  fica intermitente.
6. Tocar num campo do sensor ou abrir a porta do forno para parar o sinal sonoro.
7. Desligar o aparelho.

8.4 Como utilizar: programas automáticos com introdução de peso

Se definir o peso da carne, o aparelho calcula o tempo para a assar.

1. Ligar o aparelho.
2. Tocar em .
3. Tocar em  ou em  para definir o programa de peso.

O visor mostra: tempo de cozedura, símbolo da duração , o peso predefinido, uma unidade de medição (kg, g).

4. Tocar em **OK** ou as definições são automaticamente guardadas depois de cinco segundos.
- O aparelho ativa-se.

5. Pode alterar o valor do peso predefinido com  ou . Toque em **OK**.
6. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante dois minutos.  fica intermitente.
7. Toque num campo do sensor ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
8. Desative o aparelho.

8.5 Como definir: programas automáticos com Sonda térmica

A temperatura do núcleo dos alimentos é predefinida e fixa em programas com a sonda térmica. O programa termina quando o aparelho atingir a temperatura de núcleo definida.

1. Ligar o aparelho.
2. Toque  várias vezes até o visor apresentar .
3. Colocar a sonda térmica. Consulte "Sonda térmica".
4. Tocar em  ou em  para seleccionar o programa da sonda térmica.

O visor apresenta o tempo de cozedura,  e .

5. Tocar em **OK** ou as definições são automaticamente guardadas depois de cinco segundos.
É emitido um sinal sonoro durante dois minutos quando o tempo definido terminar.  fica intermitente.
6. Tocar em qualquer campo do sensor ou abrir a porta para parar o sinal sonoro.
7. Desligar o aparelho.

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

AVISO!

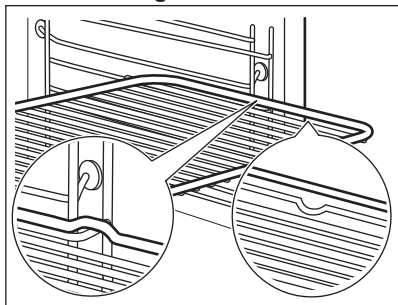
Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A

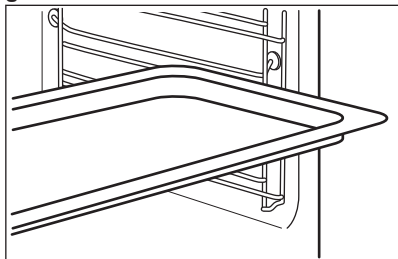
armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Prateleira em grelha



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

Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar



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

9.2 Sonda térmica

Existem duas temperaturas a serem reguladas: a temperatura do forno e a temperatura do centro.

A sonda térmica mede a temperatura de núcleo da carne. Quando a carne atingir a temperatura selecionada, o aparelho é desativado.



CUIDADO!

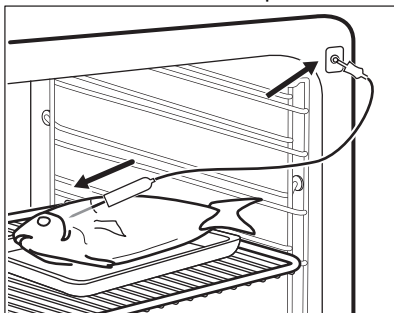
Utilize apenas a sonda térmica fornecida ou peças de substituição corretas.



A sonda térmica tem de ficar inserida na carne e ligada à tomada durante a cozedura.

1. Ligar o aparelho.

2. Coloque a ponta da sonda térmica (com  na pega) no centro da carne.
3. Coloque a ficha da sonda térmica na tomada na frente do aparelho.



O visor apresenta  intermitente e a temperatura de núcleo predefinida. A temperatura é de 60 °C para a primeira operação e o último valor definido para cada operação subsequente.



Quando coloca a sonda térmica na tomada, cancela as definições das funções de relógio.

4. Toque em  ou  para definir a temperatura de núcleo.
5. Toque em  ou as definições são automaticamente guardadas depois de cinco segundos.



Pode definir a temperatura de núcleo apenas quando  estiver intermitente. Se  estiver no visor mas não piscar antes de definir a temperatura de núcleo, toque em  e  ou  para definir um novo valor.

6. Defina a função e a temperatura do forno. O visor apresenta a temperatura de núcleo atual e o símbolo de aquecimento . Enquanto o aparelho calcula o tempo de duração aproximado, o visor apresenta o tempo de contagem crescente. Após o primeiro cálculo, o visor apresenta a duração aproximada do tempo de cozedura.

O aparelho continua a calcular a duração durante a cozedura. O visor é atualizado em intervalos com o novo valor de duração.



Quando cozinhar com a sonda térmica, pode alterar a temperatura apresentada no visor. Depois de colocar a sonda térmica na tomada e definir uma função e temperatura do forno, o visor apresenta a temperatura de núcleo atual.

Toque em $\gg_{\text{3sec}}$ várias vezes para ver outras três temperaturas:

- a temperatura de núcleo definida
- a temperatura atual do forno
- a temperatura de núcleo atual.

Quando a carne atingir a temperatura de núcleo definida, é emitido um sinal sonoro durante dois minutos e o valor da temperatura de núcleo e $\nearrow$ ficam intermitentes. O aparelho desativa.

7. Toque num campo do sensor para desativar o sinal sonoro.
8. Desligue a sonda térmica da tomada e retire a carne do aparelho.



AVISO!

Tenha cuidado ao remover a sonda térmica. Está quente. Existe o risco de queimaduras.

10. FUNÇÕES ADICIONAIS

10.1 Utilizar a função Os meus Programas Favoritos

Utilize esta função para guardar as suas definições favoritas de temperatura e tempo para uma função do forno ou um programa do forno.

1. Defina a temperatura e tempo de uma função do forno ou programa do forno.
 2. Toque e mantenha a pressão em $\star$ durante mais de três segundos. É emitido um sinal sonoro.
 3. Desactive o aparelho.
- **Para activar a função**, toque em $\star$. O aparelho activa o seu programa favorito.



Quando a função estiver a funcionar, pode alterar a hora e a temperatura.

- **Para desactivar a função**, toque em $\textcircled{1}$. O aparelho desactiva o seu programa favorito.

10.2 Utilizar o Bloqueio para crianças

O Bloqueio para crianças impede uma ativação accidental do forno.



A porta está bloqueada enquanto a limpeza pirolítica estiver ativa. Quando tocar num campo do sensor, o visor apresenta uma mensagem.

1. Manter premido $\textcircled{1}$ durante 3 segundos para desligar o forno.
2. Manter os botões $\textcircled{1}$ e ∇ premidos em simultâneo durante 2 segundos. É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta **SAFE**. A porta está bloqueada. Para desativar o Bloqueio para crianças, repetir o passo 2.

10.3 Utilizar o Bloqueio de Funções

Pode ativar a função apenas quando o forno estiver a funcionar.

O Bloqueio de Funções evita uma alteração accidental da função do forno.

1. Para ativar a função, ligue o forno.
2. Ative uma definição ou função do forno.
3. Toque continuamente em $\textcircled{1}$ e ∇ ao mesmo tempo durante 2 segundos. É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta "Lock" (Bloqueio). Para desativar o Bloqueio de Funções, repita o passo 3.



Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta está bloqueada. Aparece uma mensagem no visor quando tocar em algum campo do sensor.



Pode desativar o forno com o Bloqueio de Funções ativo. Quando desativar o forno, o Bloqueio de Funções é desativado.

10.4 Utilizar o menu de definições

O menu de definições permite ativar ou desativar funções através do menu principal. O visor apresenta SET e o número da definição.

Do ciclo	Valor a definir
1 Definir + Iniciar	LIGADO / DESLIG.
2 Indicador de calor residual	LIGADO / DESLIG.
3 Aviso de limpeza	LIGADO / DESLIG.
4 Sons do teclado ¹⁾	CLIQUE / BIP / OFF
5 Tom avariado	LIGADO / DESLIG.
6 Modo Demo	Código de ativação: 2468
7 Luminosidade	BAIXO / MÉDIO / ALTO
8 Menu de serviço	-
9 Restaurar definições	SIM / NÃO

¹⁾ Não é possível desativar o tom do campo do sensor ON/OFF.

1. Prima continuamente durante 3 segundos.
O visor apresenta SET1 e "1" pisca.
2. Prima ou para definir a definição.
3. Prima OK.
4. Prima ou para alterar o valor da definição.

5. Prima OK.

Para sair do menu Definições, prima ou prima sem soltar .

10.5 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, Duração, Atraso do temporizador, Hora de fim, Aquecimento a baixa temp..

10.6 Brilho do visor

Existem dois modos do brilho do visor:

- Brilho nocturno - quando o aparelho está desligado, o brilho do visor é menos intenso entre as 22h00 e as 06h00.
- Brilho diurno:
 - Quando o aparelho está activado.
 - Se tocar num campo do sensor durante o período de brilho nocturno (excepto ON/OFF), o visor volta ao modo de brilho diurno durante os 10 segundos seguintes.
 - Se o aparelho estiver desligado e activar o Conta-Minutos. Quando a função do Conta-Minutos terminar, o visor volta ao brilho nocturno.

10.7 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.

11. SUGESTÕES E DICAS



Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Recomendações para cozinhar

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

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

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

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

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

Símbolos utilizados nas tabelas:



Tipo de alimento



Tipo de aquecimento



Temperatura



Acessório



Nível da grelha



Tempo de cozedura (min)

11.2 Lado interior da porta

No lado interior da porta do forno existe:

- os números das posições de prateleira.
- informação sobre as funções do forno, posições de prateleira recomendadas e temperaturas para pratos típicos.

11.3 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

11.4 Ventilado com Resistência

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

	°C		
Massa Gratinada	200 - 220	45 - 55	3
Batatas gratinadas	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasanha	180 - 200	75 - 90	3
Canelones	180 - 200	70 - 85	3

	°C		
Pudim de pão	190 - 200	55 - 70	3
Pudim de arroz	170 - 190	45 - 60	3
Bolo de maçã, feito com massa batida (forma de bolo redonda)	160 - 170	70 - 80	3
Pão branco	190 - 200	55 - 70	3

11.5 Informação para institutos de teste

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

Cozedura num nível

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

¹⁾ Pré-aqueça o aparelho vazio.

Cozedura em vários níveis

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



Tarte de maçã

Ventilado + Re-
sistência Circ

Prateleira em gre-
lha 2)

160

55 - 65

2 e 4

1) Pré-aqueça o aparelho vazio.

2) 1 forma de bolo em cada prateleira em grelha.

12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Notas sobre a limpeza

Agentes de limpeza

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

Utilização diária

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

Acessórios

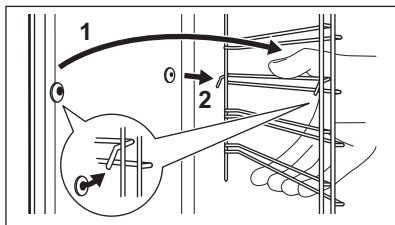
- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

12.2 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.

Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.

12.3 Como utilizar: Pirólise

Limpeza do forno com Pirólise.

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.

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.
3. Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
4. Ligue o aparelho.

5. Prima  repetidamente até que o visor apresente "Pyro" e o número do programa de limpeza.
6. Prima OK.
7. Prima  ou  para definir a duração do procedimento de limpeza:

Opção	Do ciclo
1	1 h para uma limpeza simples
2	1 h 30 min para uma limpeza padrão
3	3 h para uma limpeza profunda

Pode utilizar a função Fim para atrasar o início do procedimento da limpeza.

8. Prima OK.
- Quando a limpeza iniciar, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada fica apagada.  e as barras do indicador de calor aparecem até a porta destrancar. A porta é desbloqueada quando a temperatura no interior do forno está em condições de segurança e a limpeza termina.
9. Quando a limpeza terminar, desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça.
 10. Limpe o interior do forno com um pano macio. Retire os resíduos do fundo do forno.

O procedimento de limpeza pirolítica não pode ser iniciado:

- se não retirar a ficha da sonda térmica da tomada. Em alguns modelos, o visor apresenta "C2" quando este erro ocorre.
- se não fechou totalmente a porta do forno. Em alguns modelos, o visor apresenta "C3" quando este erro ocorre.

12.4 Aviso de limpeza

O aparelho lembra quando se deve limpá-lo: Pirólise.

 - pisca no visor durante 10 seg após cada ativação e desativação do aparelho.

Pode desativar o lembrete. Consultar o capítulo "Funções adicionais", no menu de definições.

12.5 Remoção e instalação da porta

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

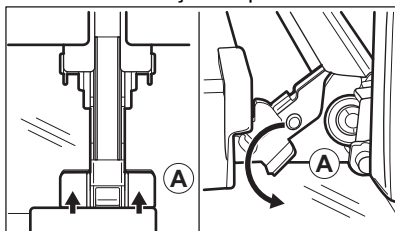
⚠ AVISO!

A porta é pesada.

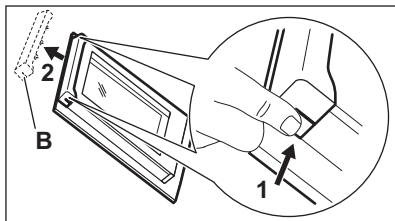
⚠ CUIDADO!

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

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

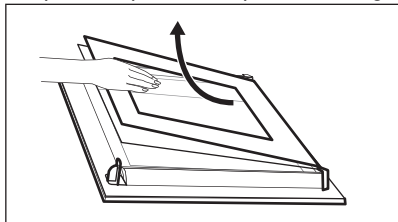


3. Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado: 70°).
4. Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente.
5. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.
6. Segure no friso da porta **B** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



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

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



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

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

12.6 Substituir a lâmpada

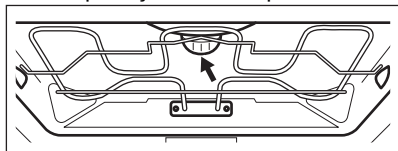
⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

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

Lâmpada superior

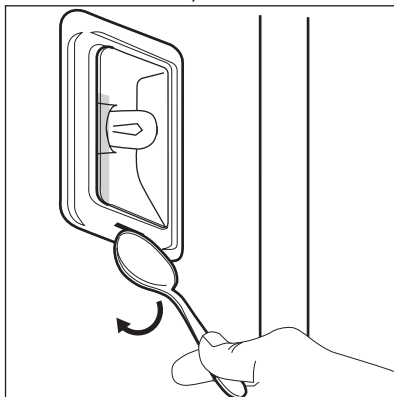
1. Rode a proteção de vidro para a retirar.



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

Lâmpada lateral

1. Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.
2. Para retirar a proteção de vidro, utilize um objeto estreito e rombo (por exemplo, uma colher de chá).



3. Limpe a cobertura de vidro.
4. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
5. Instale a cobertura de vidro
6. Instale o suporte da prateleira do lado esquerdo.

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente elétrica (consulte o diagrama de ligações se disponível).
O forno não aquece.	O forno está desativado.	Active o forno.
O forno não aquece.	A porta não está bem fechada.	Feche a porta totalmente.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
O forno não aquece.	A desativação automática foi acionada.	Consulte "Desativação automática".
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está ativado.	Consulte "Utilizar o Bloqueio para Crianças".
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
O visor não mostra as horas quando o aparelho está desligado.	O visor está desativado.	Toque em  e  simultaneamente para activar o visor novamente.
A sonda térmica não funciona.	A ficha da sonda térmica não está bem introduzida na tomada.	Introduza a ficha da sonda térmica totalmente na tomada.
Os alimentos demoram demasiado tempo para cozer ou cozem demasiado depressa.	A temperatura do forno é demasiado elevada ou demasiado baixa.	Ajuste a temperatura conforme necessário. Siga os conselhos dados no manual do utilizador.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno por demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O visor apresenta "C2".	Pretende iniciar a função Pirólise ou Descongela, mas não retirou a ficha da sonda térmica da respetiva tomada.	Retire a ficha da sonda térmica da tomada.
O visor apresenta "C3".	A função de limpeza não funciona. A porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está danificado.	Feche a porta totalmente.

Problema	Causa possível	Solução
O visor apresenta "F102".	- Não fechou totalmente a porta. - O bloqueio da porta está avariado.	- Feche a porta totalmente. - Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico da sua casa e ligue-o novamente. - Se o visor apresentar "F102" novamente, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existir uma anomalia elétrica.	- Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico da sua casa e ligue-o novamente. - Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
O aparelho ativa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta "Demo".	O modo Demo está ativado.	Consulte "Utilizar o menu Definições" no capítulo "Funções adicionais".

13.2 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.):

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

14.1 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	BPE642120M 944187920 BPK642120M 944187922
Índice de Eficiência Energética	81,2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1,09 kWh/ciclo

Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0,69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	71 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	BPE642120M	37,0 kg
	BPK642120M	35,0 kg

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

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

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

14.3 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.

Se for ativado um programa com Duração e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

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.

Desativar o visor

Pode desactivar o visor. Prima continuamente  e  em simultâneo. Repita este passo para activar.

15. 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.....	53
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	55
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	59
4. PANEL DE CONTROL.....	59
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	61
6. USO DIARIO.....	61
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	63
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	65
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	66
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	68
11. CONSEJOS.....	70
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	72
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	74
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	76
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	78

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- 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 suministradas con el aparato.
- 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.

- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.

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

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

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



ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse

detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

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

2.5 Limpieza Piroclítica



ADVERTENCIA!

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

- Antes de realizar la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
 - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
 - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.

- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza 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 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación



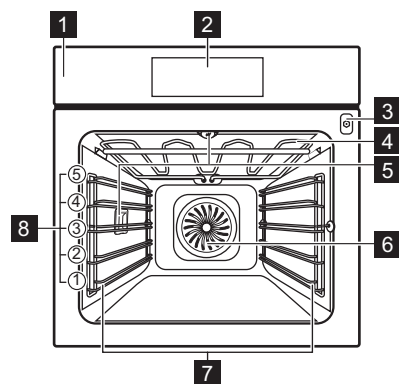
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Programador electrónico
- 3 Toma de la sonda térmica
- 4 Elemento térmico
- 5 Bombilla
- 6 Ventilador
- 7 Soporte de parrilla extraíble

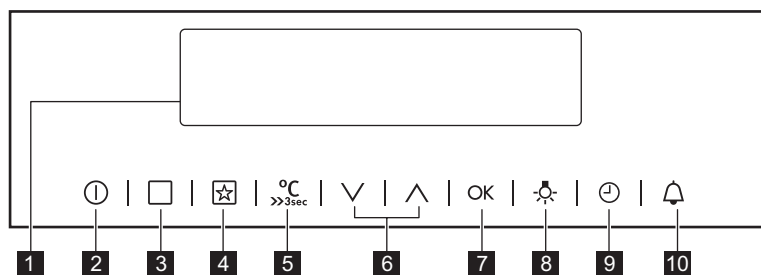
8 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para moldes de pastel, platos aptos para horno, platos de asado, utensilios de cocina/platos.
- **Bandeja**
Para tartas jugosas, platos horneados, pan, grandes asados, comidas congeladas y para recoger líquidos que gotean, p. ej., grasa al asar alimentos en una parrilla.
- **Parrilla/sartén para asar**
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Sonda térmica**
Para controlar la cocción en función de la temperatura que hay dentro de la comida.
- **Carriles telescópicos**
Para insertar y retirar bandejas y parrillas más fácilmente.

4. PANEL DE CONTROL

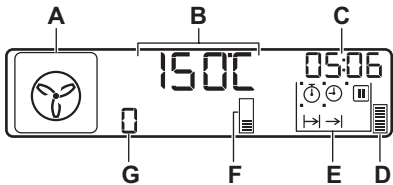
4.1 Vista general del panel de control



Utilice los sensores para utilizar el aparato.

Sensor	Función	Descripción	
1	-	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.
2	ⓘ	Encendido/Apagado	Conecta y desconecta el aparato.
3	□	Opciones	Para ajustar una función de cocción o un programa automático.
4	★	Mi programa favorito	Para guardar sus programas favoritos. Utilícelo para tener acceso a su programa favorito directamente o cuando el aparato esté apagado.
5	°C >>>	Temperatura / Calentamiento rápido	Para ajustar o comprobar la temperatura. También para ajustar o comprobar la temperatura de la Sonda térmica. Manténgalo pulsado tres segundos para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.
6	⬆⬇	Arriba, abajo	Para desplazarse arriba o abajo en el menú.
7	OK	OK	Para confirmar una selección o un ajuste.
8	💡	Luz del horno	Conecta y desconecta la luz del horno.
9	🕒	Reloj	Para ajustar las funciones de reloj.
10	🔔	Avisador	Para ajustar la función Avisador.

4.2 Pantalla



- A. Símbolo de función del horno
- B. Visualización de la temperatura / hora
- C. Reloj / Pantalla de calor residual / Minutero
- D. Indicador de calor residual (solo modelos seleccionados)
- E. Indicadores de las funciones del reloj
- F. Indicador de calentamiento / Indicador de calor residual (solo modelos seleccionados)
- G. Número de función del horno / programa

Otros indicadores de la pantalla:

□	Funciones Puede elegir una función del horno.
➡	Programa automático Puede elegir un programa automático.
★	Mi programa favorito El programa favorito está en funcionamiento.

°C➡	Temperatura / Calentamiento rápido La función está activa.
°C	Temperatura Se indica la temperatura actual.
°C	Temperatura Puede cambiar la temperatura.

	Sonda térmica La sonda térmica está en la toma de sonda térmica.
	Cierre puerta Se activa la función de cierre de la puerta.
	Luz Ha desactivado la luz.
	Avisador Se activa la función del avisador.
kgr / gr	Se activa un programa automático con una entrada de peso.

h / min Se activa una función de reloj.

4.3 Indicador de calentamiento

Si activas la función de cocción, aparece . Las barras indican que la temperatura del horno aumenta o disminuye.

Cuando el horno se encuentra a la temperatura programada, las barras desaparecen de la pantalla.

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Precalentamiento y limpieza iniciales

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

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

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

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Funciones de cocción

Función del horno

Aplicación



Aire caliente

Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.

Función del horno	Aplicación
 Función Pizza	Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.
 Cocción lenta	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Congelados	Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.
 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.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 Horneado húmedo + ventil.	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 + ventil..
 Horneado de pan	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.

Función del horno	Aplicación
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.



La bombilla se puede desactivar automáticamente a temperaturas inferiores a 60 °C durante algunas funciones del horno.

6.2 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

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 + ventil.. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.

6.3 Cómo configurar: Funciones de cocción

1. Encienda el horno con ①. La pantalla muestra la temperatura ajustada, el símbolo y el número de la función de cocción.
2. Pulse $\wedge$ o $\vee$ para programar una función de cocción.
3. Pulse OK o el horno se pone en marcha automáticamente después de 5 segundos.

Si activa el horno y no ajusta ninguna función de cocción ni programa, el aparato se desactiva automáticamente transcurridos 20 segundos.

6.4 Cómo configurar: Temperatura

Pulse $\wedge$ o $\vee$ para cambiar la temperatura por fases: 5 °C.

Cuando el horno está a la temperatura programada, suena una señal y se apaga el indicador de calentamiento.

6.5 Comprobación: Temperatura

Puede examinar la temperatura actual del horno cuando esté en uso la función o el programa.

1. Pulse °C .
La pantalla muestra la temperatura del horno.
2. Pulse OK o la pantalla vuelve a mostrar la temperatura automáticamente ajustada tras 5 segundos.

6.6 Cómo configurar: Calentamiento rápido

No coloque alimentos en el horno cuando esté en uso el calentamiento rápido.

El calentamiento rápido está disponible con solo algunas funciones del horno. Si un tono de fallo está activado en el menú de ajustes, suena una señal acústica si el Calentamiento rápido no está disponible para la función programada. Consulte "Utilización del menú de ajustes" en el capítulo "Funciones adicionales".

El calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.

Para activar el calentamiento rápido,

mantenga pulsada °C durante más de 3 segundos.

Si el Calentamiento rápido está encendido, la pantalla muestra barras parpadeantes.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Tabla de funciones del reloj

 Hora	Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora del día únicamente cuando el electrodoméstico está encendido.
 Duración	Para programar el tiempo de funcionamiento del aparato.
 Hora de fin	Para programar cuándo debe apagarse el aparato.
 Tiempo de retardo	Para combinar las funciones Duración y Hora de fin.
 Ajustar + Empezar	Para encender el aparato con los ajustes necesarios con una sola pulsación del campo sensor en cualquier momento posterior.

 Avisador	Programar la cuenta atrás. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato. Puede programar el Avisador en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
00:00  Temporizador de cronometraje	Para programar el tiempo de cocción, que muestra durante cuánto tiempo funciona el aparato. Se enciende inmediatamente cuando el aparato empieza a calentar. El Temporizador de cronometraje no se activa si Duración y Hora de fin están programados. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.

7.2 Cómo configurar: Hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca y parpadee **h** un 12:00. "12" parpadea.

1. Pulse $\wedge$ o $\vee$ para ajustar las horas.
2. Pulse OK.
3. Pulse $\wedge$ o $\vee$ para ajustar los minutos.
4. Pulse OK.

La pantalla muestra la hora nueva.

Para cambiar la hora, pulse  de nuevo hasta que  comience a parpadear.

7.3 Cómo configurar: Duración

1. Ajuste una función de cocción y la temperatura.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse  o  para ajustar los minutos para Duración.
4. Pulse  o la Duración empieza automáticamente después de 5 segundos.
5. Pulse  o  para ajustar las horas para Duración.
6. Pulse  o la Duración empieza automáticamente después de 5 segundos.

Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. La pantalla muestra  parpadeando y el ajuste de tiempo. El horno se apaga.

7. Pulse un sensor para desactivar la señal.
8. Apague el horno.

7.4 Cómo configurar: Hora de fin

1. Ajuste una función de cocción y la temperatura.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse  o  para ajustar el Hora de fin y pulse . Programe en primer lugar los minutos y a continuación las horas.

Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. La pantalla muestra  parpadeando y el ajuste de tiempo. El horno se apaga automáticamente.

4. Pulse un sensor para desactivar la señal.
5. Apague el horno.

7.5 Cómo configurar: Tiempo de retardo

1. Ajuste una función de cocción y la temperatura.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.

3. Pulse  o  para ajustar los minutos de Duración.

4. Pulse .

5. Pulse  o  para ajustar las horas para Duración.

6. Pulse .

La pantalla muestra  parpadeando.

7. Pulse  o  para ajustar el Hora de fin y pulse . Programe en primer lugar los minutos y a continuación las horas.

El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de Duración y se detiene a la hora de Hora de fin. Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. La pantalla muestra  parpadeando y el ajuste de tiempo. El horno se apaga automáticamente.

8. Pulse un sensor para desactivar la señal.
9. Apague el horno.



Cuando Tiempo de retardo está activado, se muestra en la pantalla un símbolo de la función de cocción  con un punto y . El punto muestra la función del reloj activada en la pantalla Reloj / Calor residual.

7.6 Cómo ajustar: Ajustar + Empezar

Puede utilizar la función Ajustar + Empezar cuando el Duración está ajustado.

1. Ajuste una función de cocción y la temperatura.
2. Ajustar la Duración.
3. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre  parpadeando.
4. Pulse  para ajustar la función Ajustar + Empezar.

La pantalla muestra  y  con un indicador. Este indicador muestra qué función del reloj está activada.

5. Pulse un sensor (excepto Encendido/ Apagado) para iniciar la función Ajustar + Empezar.

7.7 Cómo configurar: Avisador

1. Pulse .

La pantalla muestra parpadeando " y "00".

2. Pulse  para cambiar entre opciones. Programe en primer lugar los segundos, a continuación los minutos y las horas.
3. Pulse  o  para ajustar el Avisador y  para confirmar.
4. Pulse  o la Avisador empieza automáticamente después de 5 segundos.

Cuando finaliza el tiempo programado, la señal suena 2 minutos y la pantalla muestra "00:00" y  parpadeando.

5. Pulse un sensor para desactivar la señal.

7.8 Cómo configurar: Temporizador de cronometraje

1. Para resetear el Temporizador de cronometraje, pulse  varias veces hasta que la pantalla muestre .
2. Mantenga pulsada: . Cuando en la pantalla aparezca un "00:00", el Temporizador de cronometraje comienza a contar de nuevo.

8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar el tiempo y la temperatura.

8.1 Lista de programas automáticos

Programa	
1	ROSBIF
2	CERDO ASADO
3	TERNERA ASADA
4	CORDERO ASADO
5	CAZA
6	POLLO ENTERO
7	PESCADO ENTERO
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	BIZCOCHO AL LIMÓN
11	TARTA DE QUESO
12	ROLLITOS
13	PAN RÚSTICO

Programa	
14	LEVANTAR MASA
15	PATATAS GRATINADAS
16	LASAÑA
17	CANELONES
18	PASTEL PRECOCINADO
19	PIZZA PRECOCINADA
20	PATATAS FRITAS PRECOCINADAS

8.2 Recetas online

Puede encontrar las recetas de los programas automáticos en nuestro sitio web. Para encontrar el libro de recetas adecuado, compruebe el número de PNC situado en la placa de datos del marco frontal del interior del horno.

8.3 Instrucciones de uso: programas automáticos.

1. Encienda el aparato.
2. Toque .

La pantalla muestra , un símbolo y el número del programa automático.

3. Toque  o  para elegir el programa automático.

4. Toque **OK** o espere cinco segundos a que el aparato empiece a funcionar automáticamente.
5. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. El símbolo **↗** parpadea.
6. Toque un campo sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
7. Desactive el aparato.

8.4 Instrucciones de uso: programas automáticos con introducción de peso

Al ajustar el peso de la carne, el aparato calcula el tiempo de asado.

1. Encienda el aparato.
2. Toque **□**.
3. Toque **^** o **∨** para ajustar el programa de peso.

La pantalla muestra: el tiempo de cocción, el símbolo de duración **↗**, un peso por defecto y una unidad de medida (kg, g).

4. Toque **OK** o bien los ajustes se guardarán automáticamente después de cinco segundos.

El aparato se enciende.

5. Puede cambiar el valor del peso por defecto con **^** o **∨**. Toque **OK**.
6. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. **↗** parpadea.

7. Toque un campo sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
8. Desactive el aparato.

8.5 Cómo configurar: programas automáticos con Sonda térmica

La temperatura interior del alimento está predeterminada y fija en los programas con sonda térmica. El programa termina cuando el aparato alcanza la temperatura interior programada.

1. Encienda el aparato.
2. Toque **□** repetidamente hasta que la pantalla muestre **↗**.
3. Instale la sonda térmica. Consulte "Sonda térmica".
4. Toque **^** o **∨** para ajustar el programa de la sonda térmica.

La pantalla muestra el tiempo de cocción, **↗** y **^**.

5. Toque **OK** o bien los ajustes se guardarán automáticamente después de cinco segundos.

Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. **↗** parpadea.

6. Toque un sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
7. Desactive el aparato.

9. USO DE LOS ACCESORIOS



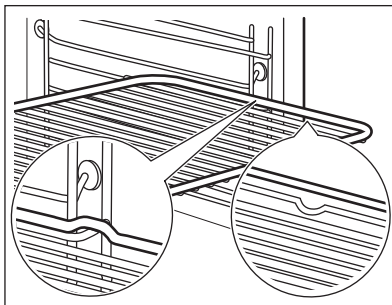
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de accesorios

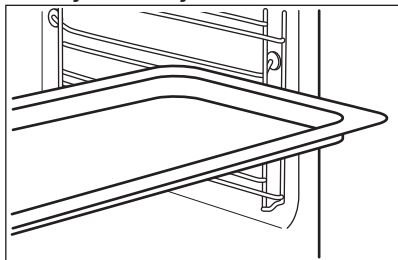
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla



Inserte la parrilla entre las guías del carril.

Bandeja / Bandeja honda



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

9.2 Sonda térmica

Existen dos temperaturas para establecer: la temperatura del horno y la temperatura interna.

Este sensor de temperatura mide la temperatura interna de la carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el aparato se apaga.



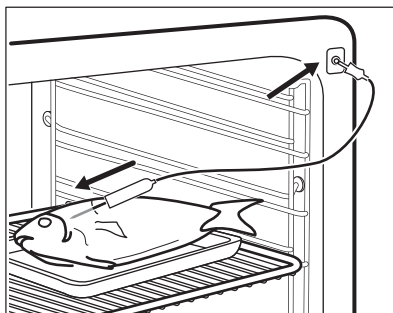
PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente la sonda térmica interna suministrada o las correspondientes piezas de repuesto correctas.



La sonda térmica debe permanecer dentro de la carne y conectada al enchufe durante la cocción.

1. Encienda el aparato.
2. Ajuste el punto de temperatura interna de la sonda térmica (con  en el mango) en el centro de la pieza de carne.
3. Inserte el conector de la sonda térmica en la toma situada en la parte delantera del aparato.



La pantalla muestra  parpadeando y la temperatura interna ajustada por defecto. La temperatura es de 60 °C para la primera operación y el último valor establecido para cada operación posterior.



Al insertar la sonda térmica interna en la toma, se cancelan los ajustes de las funciones del reloj.

4. Toque  o  para ajustar la temperatura interna.
5. Toque OK o los ajustes se guardarán automáticamente después de 5 segundos.



Puede ajustar la temperatura interna solo cuando  parpadee. Si  está en la pantalla pero no parpadea antes de ajustar la temperatura interna, toque  y  o  para ajustar un nuevo valor.

6. Programe la función y ajuste la temperatura del horno.

La pantalla muestra la temperatura interna actual y el símbolo de calentamiento . Mientras el aparato calcula la duración aproximada, la pantalla muestra el tiempo de cuenta atrás. Tras el primer cálculo, la pantalla muestra la duración aproximada del tiempo de cocción. El aparato sigue calculando la duración durante la cocción. La pantalla se actualiza a intervalos con el nuevo valor de duración.



Cuando cocine con la sonda térmica de temperatura interna, puede cambiar la temperatura que aparece en la pantalla. Después de enchufar la sonda térmica interna en la toma y ajustar una función y temperatura del horno, la pantalla muestra la temperatura interna actual.

Toque °C repetidamente para ver otras tres temperaturas:

- La temperatura interna ajustada
- La temperatura actual del horno
- La temperatura interna del horno.

Cuando la carne está a la temperatura interna programada, suena una señal

acústica durante dos minutos y el valor de la temperatura interna y parpadean. El aparato se apaga.

7. Toque algún sensor para desactivar la señal acústica.
8. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la carne del aparato.



ADVERTENCIA!

Tenga cuidado al retirar la sonda térmica interna. Está caliente. Existe riesgo de quemaduras.

10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Uso de la función Favoritos

Utilice esta función para guardar sus ajustes favoritos de temperatura y tiempo de un programa o función del horno.

1. Ajuste la temperatura y el tiempo para una función o programa del horno.
 2. Mantenga pulsada durante más de tres segundos. Sonará una señal acústica.
 3. Apague el aparato.
- **Para activar la función**, toque . El aparato activa su programa favorito.



Cuando la función está activa, puede cambiar la hora y la temperatura.

- **Para desactivar la función**, toque . El aparato desactiva su programa favorito.

10.2 Uso del bloqueo de seguridad

El Bloqueo de seguridad para niños impide que el horno se utilice accidentalmente.



Cuando se activa la limpieza pirolítica, la puerta se cierra con llave. Cuando se pulsa un campo sensor, la pantalla muestra el mensaje.

1. Mantenga pulsado durante 3 segundos para apagar el horno.
2. Mantenga pulsado y al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena la señal.

La pantalla muestra **SAFE**. La puerta está bloqueada.

Para desactivar el bloqueo de seguridad, repita el paso 2.

10.3 Uso de la tecla de bloqueo

Puede activar la función únicamente cuando el horno esté funcionando.

La Tecla de Bloqueo impide un cambio accidental de la función del horno.

1. Para activar la función, encienda el horno.
2. Active una función o ajuste del horno.
3. Mantenga pulsado y al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena una señal.

El bloqueo se muestra en la pantalla.

Para desactivar la función de bloqueo, repita el paso 3.



La puerta permanece bloqueada durante la limpieza pirolítica. Aparecerá un mensaje en la pantalla al tocar un sensor.



Puede desactivar el horno cuando la función de bloqueo esté activada. Al apagar el horno, la función de bloqueo se desactiva.

10.4 Uso del menú de ajustes

El menú de ajustes sirve para activar o desactivar funciones del menú principal. La pantalla muestra SET y el número de ciclos.

	Descripción	Valor a ajustar
1	Ajustar + Empezar	Encendido/ Apagado
2	Indicador de calor residual	Encendido/ Apagado
3	Recordatorio de limpieza	Encendido/ Apagado
4	Tono de tecla ¹⁾	CLIC / PITI- DO / OFF
5	Tono defectuoso	Encendido/ Apagado
6	Modo demostración	Código de ac- tivación. 2468
7	Brillo	BAJO / ME- DIO / ALTO
8	Menú Servicio	-
9	Restaurar ajustes	SÍ / NO

¹⁾ El tono del sensor táctil de ON / OFF (encendido / apagado) no se puede desactivar.

- Mantenga pulsado durante 3 segundos.
La pantalla muestra SET1 y "1" intermitente.
- Pulse o para fijar el ajuste.
- Pulse .
- Pulse o para cambiar el valor del ajuste.

5. Pulse OK.

Para salir del menú de ajustes, pulse o mantenga presionada .

10.5 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, Duración, Tiempo de retardo, Hora de fin, Cocción lenta.

10.6 Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

- Brillo nocturno: cuando el aparato está apagado, el brillo de la pantalla es inferior entre las 22:00 h y las 06:00 h.
- Brillo diurno:
 - con el aparato encendido.
 - si toca cualquiera de los sensores durante el brillo nocturno (aparte de ENCENDIDO/APAGADO), la pantalla vuelve al modo de brillo diurno durante los 10 segundos siguientes.
 - si el aparato está apagado y se ajusta el Avisador, la pantalla vuelve al brillo nocturno.

10.7 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.

11. CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Recomendaciones de cocción

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

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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.
Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

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

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
	Temperatura
	Accesorio

	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

11.2 Cara interior de la puerta

La cara interior de la puerta contiene:

- los números de las posiciones de la parrilla.
- información sobre las funciones del horno, posiciones recomendadas de las parrillas y temperatura apropiada para platos.

11.3 Horneado húmedo + ventil. - 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

11.4 Horneado húmedo + ventil.

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

	°C		
Pasta gratinada	200 - 220	45 - 55	3
Patatas gratinadas	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3

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

11.5 Información para institutos de pruebas

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

Horneado en un solo nivel

			°C		
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	Parrilla	160	45 - 60	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	Parrilla	160	45 - 60	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	160	55 - 65	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	180	55 - 65	1
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	140	25 - 35	2
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	140	25 - 35	2
Pastelillos, 20 unidades por bandeja ¹⁾	Aire caliente	Bandeja	150	20 - 30	3
Pastelillos, 20 unidades por bandeja ¹⁾	Cocción convencional	Bandeja	170	20 - 30	3
Tostadas ¹⁾	Grill	Parrilla	máx.	1 - 2	5

¹⁾ Precalentamiento del aparato en vacío.

Horneado en varios niveles

			°C		
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	140	25 - 45	2 y 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja ¹⁾	Aire caliente	Bandeja	150	25 - 35	2 y 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	Parrilla ²⁾	160	45 - 55	2 y 4



Pastel de manzana

Aire caliente

Parrilla ²⁾

160

55 - 65

2 y 4

1) Precalentamiento del aparato en vacío.

2) 1 molde de tarta en cada parrilla.

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

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

Uso diario

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

Accesorios

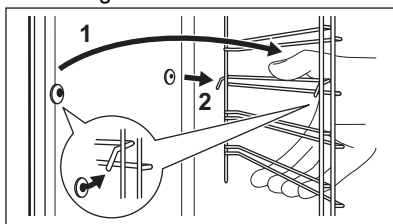
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

12.2 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 extraígallo.



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

Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.

12.3 Instrucciones de uso: Pirólisis

Limpie el horno con Pirólisis.



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.

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
3. Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.
4. Ponga en marcha el aparato.
5. Pulse ☐ repetidamente hasta que la pantalla muestre "Pyro" y el número del programa de limpieza.

6. Pulse **OK**.
7. Toque **^** o **v** para definir la duración del proceso de limpieza:

Op- ción	Descripción
1	1 h para limpieza ligera
2	1 h 30 min para limpieza estándar
3	3 h para limpieza a fondo

Puede usar la función **Fin** para retrasar el inicio del proceso de limpieza.

8. Pulse **OK**.
Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla.  y las barras del indicador de calentamiento suben hasta que la puerta se desbloquea. La puerta se desbloquea cuando la temperatura del interior del horno se halla en condiciones de seguridad y la limpieza finaliza.
9. Tras acabar la limpieza, apague el aparato y espere a que esté frío.
10. Limpie el interior del horno con un paño suave. Retire los residuos de la parte inferior del horno.

El procedimiento de limpieza pirolítica no puede iniciarse:

- Si no se desconecta el enchufe de la sonda de temperatura interior. En algunos modelos, la pantalla indica "C2" cuando se produce este error.
- Si no ha cerrado completamente la puerta del horno. En algunos modelos, la pantalla indica "C3" cuando se produce este error.

12.4 Recordatorio de limpieza

El aparato le recordará que debe limpiarse con: **Pirólisis**.

: parpadea en la pantalla durante 10 seg tras encender o apagar el aparato.

Puede desactivar el recordatorio. Consulte "Utilización del menú de ajustes" en el capítulo "Funciones adicionales".

12.5 Extracción e instalación de la puerta

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

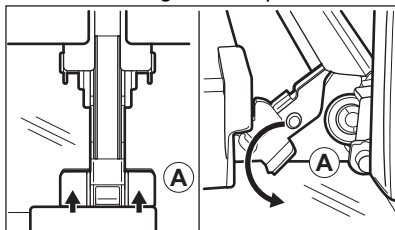
ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.

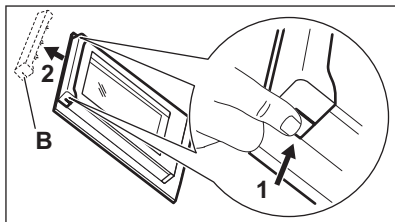
PRECAUCIÓN!

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

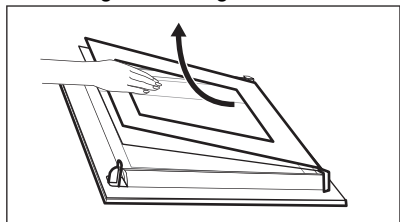
1. Abra la puerta por completo.
2. Presione las palancas de fijación **A** de ambas bisagras de la puerta.



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



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



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

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

12.6 Cambio de la bombilla

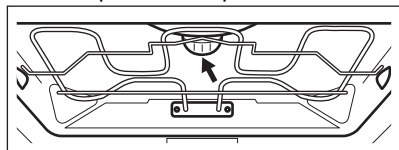
⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

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

Bombilla superior

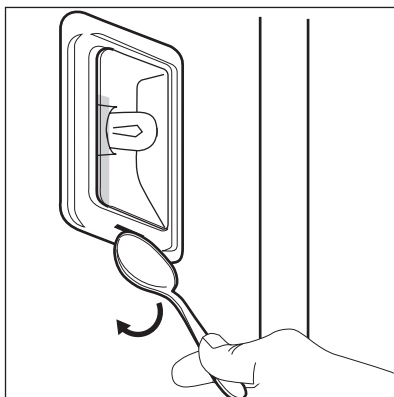
1. Gira la tapa de vidrio para extraerla.



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

Luz lateral

1. Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
2. Utilice un objeto estrecho y romo (p. ej., una cuchara) para retirar la tapa de vidrio.



3. Limpie la tapa de cristal.
4. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
5. Instala la tapa de vidrio.
6. Instala los carriles izquierdos de apoyo.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	El apagado automático está activado.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La pantalla no muestra la hora si está apagada.	La pantalla está apagada.	Toque  y  al mismo tiempo para volver a activar la pantalla.
La sonda térmica no funciona.	El enchufe de la sonda térmica no está bien introducido en la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica lo más lejos posible en el enchufe.
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra "C2".	Desea iniciar la función Pirólisis o Descongelar, pero no ha retirado el enchufe de la sonda térmica de la toma.	Desconecte el enchufe del sensor de la toma de corriente.
La pantalla muestra "C3".	La función de limpieza no funciona. No ha cerrado completamente la puerta o el cierre de la puerta está defectuoso.	Cierre completamente la puerta.

Problema	Posible causa	Solución
En la pantalla aparece "F102".	- No ha cerrado completamente la puerta. - El cierre de la puerta está averiado.	- Cierre completamente la puerta. - Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. - Si "F102" vuelve a aparecer en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	- Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. - Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo" .	El modo de demostración está activado.	Consulte "Utilización del menú de ajustes" en el capítulo "Funciones adicionales".

13.2 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.)

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 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	BPE642120M 944187920 BPK642120M 944187922
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo

Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	71 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	BPE642120M	37,0 kg
	BPK642120M	35,0 kg

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

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

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

14.3 Consejos para ahorrar energía

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

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

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

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

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

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

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

Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual.

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

Mantener calientes los alimentos

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

Cocción con la bombilla apagada

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

Horneado húmedo + ventil.

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.

Desactivación de la pantalla

Puede apagar la pantalla. Mantenga

pulsados  y  simultáneamente. Para encender, repita este paso.

15. 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.



