

BSE576321M

CA Manual d'usuari | **Forn de vapor**

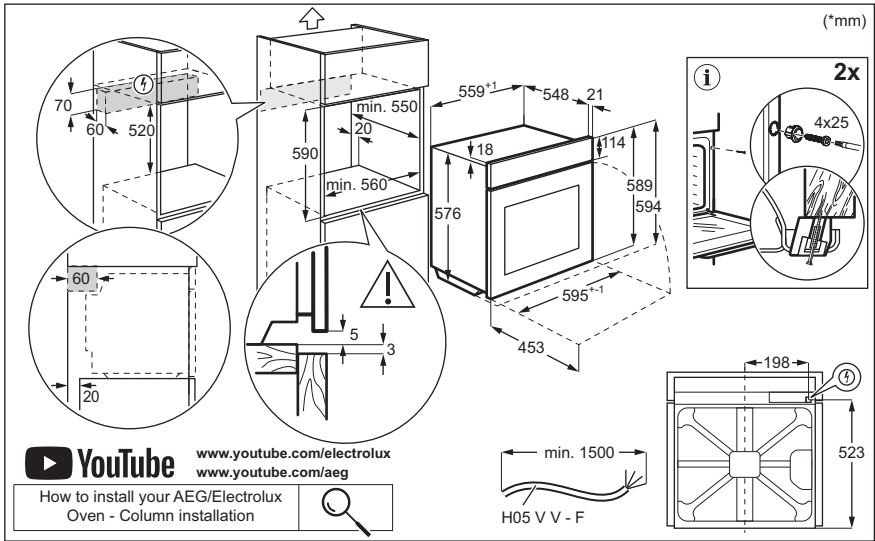
3

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

22



INSTAL·LACIÓ / INSTALACIÓN



Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



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

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	3
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
4. TAULER DE CONTROL.....	8
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	9
6. ÚS DIARI.....	9
7. FUNCIONS ADDICIONALS.....	11
8. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	11
9. ÚS DELS ACCESSORIS.....	12
10. CONSELLS.....	14
11. CURA I NETEJA.....	17
12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	19
13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	20
14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	21

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.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

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

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

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

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

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

Tipus de cables de recanvi o utilitzables a la instal·lació d'Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Potència total (W)	Secció del cable (mm²)
màxim 1380	3x0.75
màxim 2300	3x1
màxim 3680	3x1.5

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

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.

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

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

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

darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

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

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els vidres es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els vidres de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- 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 Cocció al vapor

AVÍS!

Risc de cremades o d'espatllar l'aparell.

- El vapor després pot provocar cremades:
 - No obriu la porta de l'aparell durant la cocció al vapor.
 - Obriu la porta de l'aparell amb compte després d'una operació de cocció al vapor.

2.6 Il·luminació interior

AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

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

2.7 Manteniment i reparació

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

2.8 Eliminació

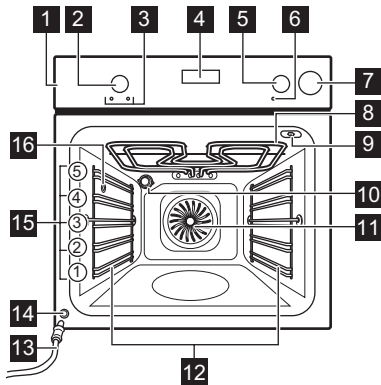
AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

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

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pilot/símbol de potència
- 4 Pantalla
- 5 Selector (de temperatura)
- 6 Indicador/símbol de temperatura
- 7 Calaix de l'aigua
- 8 Element d'escalfament
- 9 Sòcol del sensor d'aliments
- 10 Llum

- 11 Ventilador
- 12 Suport de prestatge, desmuntable
- 13 Tub de drenatge
- 14 Vàlvula de sortida d'aigua
- 15 Posicions del prestatge
- 16 Sortida de vapor

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.
- **Graella/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 Encendre i apagar l'electrodomèstic

Per encendre l'aparell feu el següent:

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

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

0.

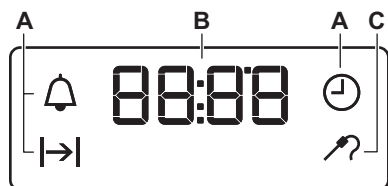
4.2 Camps del sensor/botons

— Per ajustar el temps.

⌚ Per ajustar funcions del rellotge.

⊕ Per ajustar el temps.

4.3 Pantalla



- A. Funcions del rellotge
- B. Temporitzador
- C. Indicador de sonda tèrmica

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Configuració de l'hora

Després de connectar l'aparell al corrent elèctric per primera vegada, espereu que la pantalla indiqui: "12:00".

1. : premeu per ajustar el temps.
2. : premeu-lo per confirmar-la o l'hora definida es desarà automàticament després de cinc segons.

5.2 Preescalfat i neteja inicials

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

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

6. ÚS DIARI

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Funcions de cocció



Llum

Per encendre el llum.



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. 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.



Aire calent + vapor

Per cuinar plats al vapor. Feu servir aquesta funció per reduir la durada de la cocció i conservar les vitamines i nutrients del menjar. Seleccioneu la funció i ajusteu la temperatura entre 130 °C i 230 °C.

**Cocció convencional**

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

**Calor inferior**

Per fer pastissos amb base cruixent i conservar aliments.

**Aire calent**

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

**Graella ràpida**

Per fer trossos prims de menjar a la graella en grans quantitats i per torrar pa.

**Graella turbo**

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

**Funció pizza**

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

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.

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 Selecció d'una funció d'escalfament

1. Gireu el selector de les funcions d'escalfament per seleccionar una funció.
2. Gireu el selector de control per seleccionar la temperatura.
3. Per apagar l'electrodomèstic, gireu els selectors fins a la posició d'apagat (OFF).

6.4 Cocció al vapor



Feu servir només aigua. No feu servir aigua filtrada (desmineralitzada) o aigua destil·lada. No feu servir altres líquids. No introduïu líquids inflamables o que continguin alcohol al calaix de l'aigua.

1. Seleccioneu la funció
2. Premeu la coberta del calaix d'aigua per obrir-lo.
3. Ompliu el calaix d'aigua amb aigua fins que s'activi l'indicador de dipòsit ple. La capacitat màxima del dipòsit és 900 ml. És suficient per aproximadament 55-60 minuts de cocció.
4. Empenyeu el calaix de l'aigua fins a la seva posició inicial.
5. Seleccioneu una temperatura entre 130 °C i 230 °C. La cocció a vapor proporciona bons resultats amb aquesta gamma de temperatura.
6. Buideu el dipòsit d'aigua quan acabeu de coure al vapor. Espereu un mínim de 60 minuts cada vegada que feu servir la funció de cocció al vapor per evitar que l'aigua calenta s'escapi per la vàlvula de sortida d'aigua.

**PRECAUCIÓ!**

L'aparell és calent. Hi ha risc de cremades. Aneu amb compte quan buideu el calaix de l'aigua.

6.5 Buidatge del dipòsit d'aigua

Indicador del dipòsit d'aigua

El dipòsit està ple.

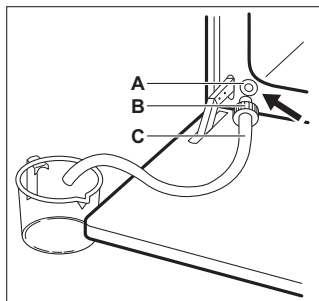


El dipòsit està buit. Torneu a omplir el dipòsit.

Si afegiu massa aigua al dipòsit, la sortida de seguretat mourà l'aigua excedent al fons de l'interior del forn.

1. Apagueu l'aparell. Deixeu la porta del forn oberta i espereu fins que l'electrodomèstic s'hagi refredat.

2. Connecteu el tub de drenatge **C** a la vàlvula de sortida **A** mitjançant el connector **B**.



3. Poseu l'extrem del tub per sota del nivell de la vàlvula **A** i premeu **B** repetidament per recollir l'aigua que queda. L'aigua podria romandre a l'interior després que l'indicador de dipòsit buit  estigui encès. Espereu fins que el corrent d'aigua de la vàlvula de sortida d'aigua s'aturi.
4. Desmunteu **C** i **B** i eixugueu l'interior del forn amb una esponja tova.



No utilitzeu l'aigua drenada per tornar a omplir el dipòsit d'aigua.

7. FUNCIONS ADDICIONALS

7.1 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.

7.2 Termostat de seguretat

L'ús incorrecte del forn o la presència de components defecuosos pot provocar un

sobreescalfament perillós. Per evitar aquest problema, el forn incorpora un termostat de seguretat que interromp el subministrament elèctric. El forn s'activa de nou automàticament quan la temperatura baixa.

8. FUNCIONS DE RELLOTGE

8.1 Taula de funcions del rellotge



Hora del dia

Per ajustar, canviar o comprovar l'hora del dia.



Durada

Per ajustar la durada de funcionament de l'aparell.



Comptaminuts

Per establir un compte enrere. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell. Podeu seleccionar aquesta funció en qualsevol moment, fins i tot quan l'electrodomèstic està apagat.

8.2 Posició: Hora del dia

1. : premeu repetidament per canviar l'hora del dia. : parpelleja.
 2. , : premeu per ajustar el temps. Després d'uns 5 s aproximadament, l'indicador deixa de parpellejar i la pantalla mostra l'hora.
-  s'encén intermitentment quan es connecta l'electrodomèstic al subministrament elèctric, quan hi ha un tall de corrent o quan el temporitzador no està definit. , : premeu-los per definir el temps.

8.3 Posició: Durada

1. Seleccioneu una funció de cocció i definiu la temperatura.
2. : premeu repetidament. : parpelleja.
3. , : premeu-los per definir: Durada.

La pantalla mostra : s'encén intermitentment quan acaba el temps que s'ha definit. Sona un senyal i l'electrodomèstic s'apaga.

4. Premeu qualsevol símbol per aturar el senyal.
5. Gireu els selectors a la posició d'apagat (OFF).

8.4 Posició: Comptaminuts

1. : premeu repetidament. : parpelleja.

2. , : premeu per ajustar el temps. La funció s'inicia automàticament després de 5 s. Quan s'arriba al temps establert, sona un senyal.
3. Premeu qualsevol símbol per aturar el senyal.
4. Gireu els selectors a la posició d'apagat (OFF).

8.5 Cancel·lació: Funcions del rellotge

1. : premeu repetidament fins que el símbol de funció del rellotge comença a parpellejar.
2. Mantingueu premut . La funció de rellotge s'apaga després d'uns segons.

9. ÚS DELS ACCESSORIS

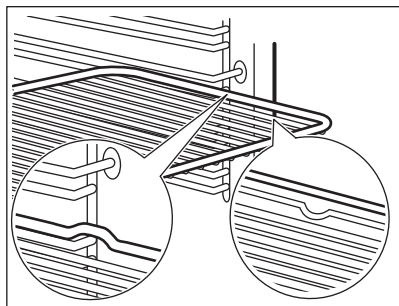
AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

9.1 Inserció d'accessoris

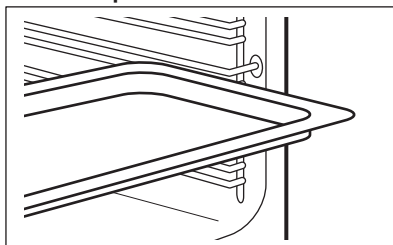
Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat i evita que pugui bolcar. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior serveix per evitar que els utensilis de cuina puguin lliscar i caure de la graella.

Graella metàl·lica



Introduïu la graella entre les guies dels suports laterals i assegureu-vos que els peus apuntin cap avall. Assegureu-vos que la graella toqui la part posterior de l'interior del forn.

Safata de pastisseria / Safata fonda



Empenyeu la safata entre les guies dels suports laterals. Poseu la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.

9.2 Sonda tèrmica

Mesura la temperatura interna dels aliments.

Hi ha dues temperatures per configurar:

- : la temperatura de dins de l'electrodomèstic. Com a mínim, la temperatura ha de ser 25 °C més alta que la temperatura interna dels aliments.
- : la temperatura interna dels aliments. Per obtenir els millors resultats de cocció:
- Els ingredients han d'estar a temperatura ambient.
- No el feu servir amb plats líquids.

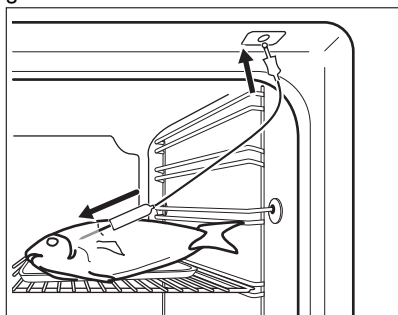
- L'agulla de la sonda tèrmica ha d'estar totalment inserida en el menjar durant la cocció.

Cocció amb: Sonda tèrmica

⚠ AVÍS!

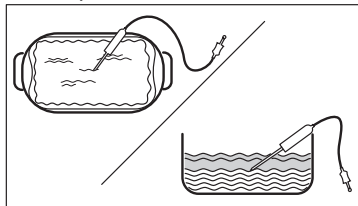
Hi ha perill de cremades perquè la sonda tèrmica i els suports laterals s'escalfen molt. No toqueu la sonda tèrmica amb les mans desprotegides. Utilitzeu sempre guants per a forn.

1. Inseriu la sonda tèrmica en el menjar:
Carn, aviram i peix
Inseriu tota l'agulla de la sonda tèrmica al mig de la carn o el peix per la part més gruixuda.



Guisats

Inseriu la punta de la sonda tèrmica just al centre de la cassola. La sonda tèrmica ha d'estar estabilitzada en un sol lloc durant la cocció. Feu servir un ingredient sòlid per estabilitzar-lo. Feu servir la vora del recipient per repenjar el mànec de silicona de la sonda tèrmica. La punta de la sonda tèrmica no ha de tocar el fons del recipient.



2. Endol·leu la sonda tèrmica al terminal que hi ha dins l'electrodomèstic. Vegeu «Descripció del producte».

L'indicador del sensor de temperatura interna



3. Premeu: $+$ o $-$ per configurar la temperatura interna dels aliments. Podeu ajustar la temperatura de 30 °C a 99 °C.
4. Establiu una funció d'escalfament i, si cal, la temperatura del forn.

Quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal. Premeu qualsevol símbol per aturar el senyal acústic. Podeu continuar la cocció per assegurar-vos que el menjar estigui ben fet.

5. Apagueu l'aparell.
6. Extraieu la sonda tèrmica del terminal i traieu el plat de l'electrodomèstic.

Pots canviar la temperatura en qualsevol moment durant la cocció. Premeu  per canviar la temperatura interna dels aliments definida.

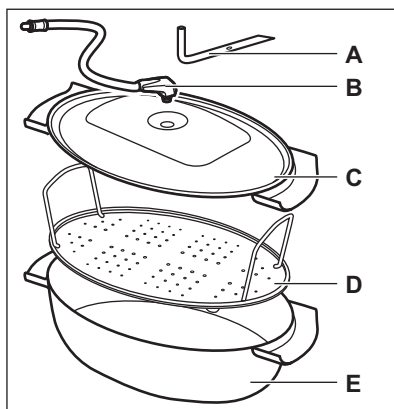
9.3 Estri específic per a cuinar al vapor



La vaporera no se subministra amb l'aparell. Per obtenir més informació, poseu-vos en contacte amb el vostre proveïdor local.

Estri per a cuinar al vapor consta de:

- A. Injector per cuinar directament al vapor.
- B. Tub d'injecció per cuinar al vapor.
- C. Tapa.
- D. Grill d'acer.
- E. Bol de vidre.



No:

- posar la vaporera calenta sobre superfícies fredes o humides.
- vessar líquids freds a la vaporera quan està calenta.
- utilitzar la vaporera sobre superfícies de cocció calentes.
- netejar la vaporera amb productes o fregalls abrasius.

9.4 Cocció al vapor amb la vaporera

1. Poseu el menjar sobre la graella d'acer de la vaporera i tapeu.
2. Inserir el tub d'injecció a l'orifici de la tapa.
3. Poseu la vaporera al segon nivell des de baix.
4. Connecteu el tub d'injecció a l'entrada de vapor. Consulteu el capítol "Descripció del producte".
5. Configureu l'aparell amb la funció de cocció al vapor.

9.5 Cocció directa al vapor

Poseu el menjar sobre la graella d'acer de la vaporera. Afegiu una mica d'aigua. No feu

servir la tapa. Quan cuineu trossos grans de carn, poseu l'injector dins el plat.

⚠ AVÍS!

L'injector podria escalfar-se quan l'aparell està en marxa. Utilitzeu sempre guants per a forn. Retireu l'injector de l'aparell quan no utilitzeu la funció de vapor.

1. Poseu l'injector dins el tub d'injecció. Connecteu l'altre extrem a l'entrada de vapor. Consulteu el capítol "Descripció del producte".
2. Poseu la vaporera al primer o segon nivell des de baix. Assegureu-vos que el tub d'injecció no està obstruït. Manteniu l'injector allunyat de l'element d'escalfament.
3. Configureu l'aparell amb la funció de cocció al vapor.

10. CONSELLS

10.1 Recomanacions de cocció

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

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

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

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

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

Símbols utilitzats a les taules:



Tipus d'aliment



Funció d'escalfament



Temperatura



Accessoris



Nivell



Temps de cocció (min)

10.2 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

10.3 Cocció Turbo Plus

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

		°C		
Rotlles dolços, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	175	3	40 - 50
Panets, 9 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	35 - 45
Pizza, congelada, 0,35 kg	graella metàl·lica	180	2	45 - 55
Braç de gitano	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Brownie	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	45 - 50
Suflé, 6 peces	olles de ceràmica damunt una graella metàl·lica	190	3	45 - 55
Base de flam esponjosa	motlle de flam damunt graella metàl·lica	180	2	35 - 45
Pastís Victòria	plat d'enfornar damunt de graella metàl·lica	170	2	35 - 50
Peix escumat, 0,3 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	35 - 45
Peix sencer, 0,2 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	25 - 35
Filet de peix, 0,3 kg	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	170	3	30 - 40
Carn escumada, 0,25 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	40 - 50
Galetes, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	150	2	30 - 45
Macaroons, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	45 - 55
Muffins, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Pasta salada, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	35 - 45
Galetes de pasta trencada, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	150	2	40 - 50

		°C		
Pastissets, 8 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Verdures, escaladades, 0,4 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	35 - 45
Truita vegetariana	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	180	3	35 - 45
Verdures mediterrànies, 0,7 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	4	35 - 45

10.4 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb IEC 60350-1.

				°C	
Pastissos petits, 20 per safata	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	170	20 - 35
Pastissos petits, 20 per safata	Aire calent	Safata de pastisseria	3	150 - 160	20 - 35
Pastissos petits, 20 per safata	Aire calent	Safata de pastisseria	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	180	70 - 90
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	70 - 90
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm ¹⁾	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	170	40 - 50
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm ¹⁾	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	40 - 50
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm ¹⁾	Aire calent	Graella metàl·lica	2 i 4	160	40 - 60
Short bread (galetes escoceses)	Aire calent	Safata de pastisseria	3	140 - 150	20 - 40
Short bread (galetes escoceses)	Aire calent	Safata de pastisseria	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Short bread (galetes escoceses)	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	140 - 150	25 - 45
Torrades ¹⁾	Grill	Graella metàl·lica	4	màx.	1 - 5

¹⁾ Preescalfeu l'electrodomèstic durant 10 minuts.

11. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

11.1 Notes sobre la neteja

Productes de neteja

- Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau. Netegeu i proveu la junta de la porta del marc de la cavitat.
- 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.
- La humitat es pot condensar dins del forn o als panells de vidre de la porta. Per disminuir la condensació, poseu en marxa l'aparell durant 10 minuts abans de la cocció. No deixeu menjar dins l'electrodomèstic durant més de 20 minuts. Eixugueu l'interior de l'electrodomèstic fent servir només un drap de microfibra després de cada ús.

Accessoris

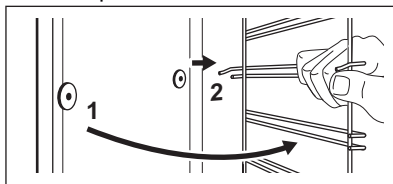
- Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No renteu els accessoris al rentavaixelles.
- No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

11.2 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.

11.3 Neteja del dipòsit d'aigua

1. Apagueu l'aparell.
2. Poseu una safata fonda a sota de l'entrada de vapor.
3. Afegiu aigua al compartiment d'aigua: 850 ml. Afegiu àcid cítric: 5 culleretes. Espereu 60 min.
4. Engegueu l'electrodomèstic i seleccioneu la funció: Aire calent + vapor. Definiu la temperatura a 230 °C.
5. Apagueu l'electrodomèstic passats 25 min i espereu fins que es refredi.
6. Engegueu l'electrodomèstic i seleccioneu la funció: Aire calent + vapor. Definiu una temperatura entre 130 i 230 °C.
7. Apagueu l'electrodomèstic passats 10 min i espereu fins que es refredi.
8. Buideu el dipòsit d'aigua. Consulteu l'apartat "Buidatge del dipòsit d'aigua" del capítol "Ús diari".
9. Esbandiu el dipòsit d'aigua i netegeu les restes de calç amb un drap suau.
10. Netegeu el tub de drenatge amb aigua tèbia i un detergent suau.

Poseu-vos en contacte amb la companyia subministradora de l'aigua per saber-ne la duresa.

Classificació de l'aigua:	Netegeu el dipòsit d'aigua cada:
tova	75 cicles: 2,5 mesos
moderadament dura	50 cicles: 2 mesos
dura	40 cicles: 1,5 mesos
molt dura	30 cicles: 1 mes

11.4 Extracció i instal·lació de la porta

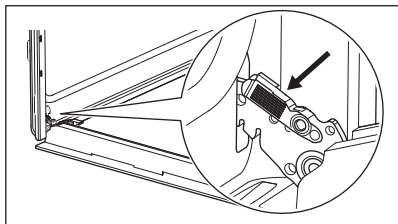
La porta del forn té dos plafons de vidre. La porta del forn i els panells de vidre interns es poden retirar per netejar-los. Llegiu l'apartat «Desmuntatge i muntatge de la porta» abans de retirar els plafons de vidre.



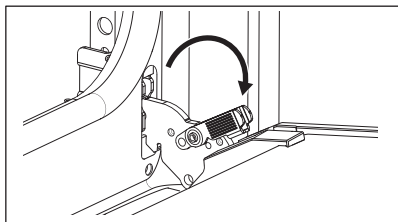
PRECAUCIÓ!

No feu servir l'aparell sense els panells de vidre.

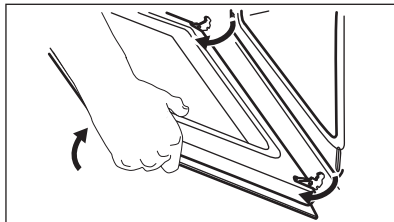
1. Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.



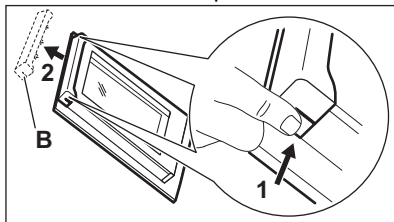
2. Aixegueu i estireu les baldes fins que facin clic.



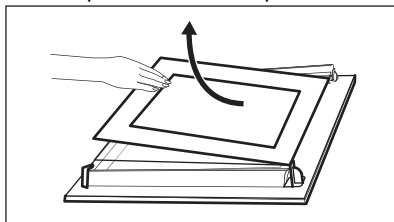
3. Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixegueu i tireu per retirar la porta del suport.



4. Col·loqueu la porta sobre un drap suau sobre una superfície estable.
5. 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.



6. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.
7. Subjecteu el vidre de la porta pel marge superior i estireu cuidadosament. Assegureu-vos que el vidre surt completament dels suports.

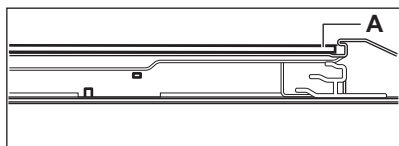


8. Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.
9. Quan acabi el procés de neteja, col·loqueu el plafó de vidre i la porta del forn.

Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes. La serigrafia ha de mirar cap a l'interior de la porta. Després de la instal·lació, assegureu-vos que la superfície del marc del plafó de vidre de les serigrafies no sigui aspra al tacte.

Si està ben instal·lat, el revestiment de la porta fa un clic.

Assegureu-vos d'instal·lar correctament el panell de vidre intern **A** a les fixacions corresponents.



11.5 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.

⚠ PRECAUCIÓ!

Subjecteu sempre la bombeta halògena amb un drap per evitar que es cremin residus de greix a la bombeta.

Llum posterior

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.

12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

12.1 Què fer si...

Si el vostre cas no s'inclou en aquesta taula, poseu-vos en contacte amb un centre d'assistència autoritzat.

Problema	Causa i solució
L'aparell no s'escalfa.	El fusible s'ha fos. Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
El Sonda tèrmica no funciona.	L'endoll del Sonda tèrmica no està completament inserit al terminal.
La junta de la porta està feta malbé.	No utilitzeu l'aparell. Posi's en contacte amb el servei autoritzat més proper.
A la pantalla apareix "12.00".	Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia.

Problema	Causa i solució
Hi ha aigua a l'interior del forn.	Hi ha massa aigua al dipòsit d'aigua. Vegeu la secció "Buidatge del dipòsit d'aigua" del capítol "Ús diari".
🔥: l'indicador està desactivat.	No hi ha prou aigua al dipòsit d'aigua. Ompliu el dipòsit d'aigua fins que s'encengui l'indicador. Si comença a vessar-se aigua a l'aparell i l'indicador encara està apagat, poseu-vos en contacte amb un Centre de servei tècnic autoritzat.
💧: l'indicador està activat.	No hi ha aigua al dipòsit. Ompliu el dipòsit d'aigua. Si l'indicador encara està encès, poseu-vos en contacte amb un centre d'assistència autoritzat.
La cocció amb vapor no funciona.	Hi ha restes de calç a l'obertura de l'entrada de vapor. Netegeu l'entrada de vapor. Vegeu el capítol "Descripció del producte".

Problema	Causa i solució
La cocció amb vapor no funciona.	No hi ha aigua al dipòsit. Ompliu el dipòsit d'aigua. Vegeu: "Cocció al vapor" al capítol "Ús diari".
El dipòsit d'aigua triga més de tres minuts en buidar-se o l'obertura d'entrada de vapor presenta fuites d'aigua.	Hi ha restes de calç al dipòsit d'aigua. Vegeu la secció "Neteja del dipòsit d'aigua" del capítol "Cura i neteja".
El llum no funciona.	El llum s'ha fos. Substituïu la bombeta. Vegeu la secció "Substitució del llum" del capítol "Cura i neteja".

12.2 Dades per a la reparació

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

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

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.):

Número de producte (PNC):

Número de sèrie (S.N.):

13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

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

Nom del proveïdor	AEG
Identificació de model	BSE576321M 949494005
Escala d'eficiència energètica	95.3
Classe d'eficiència energètica	A
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.93 kWh/cicle
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.81 kWh/cicle
Nombre de cavitats	1
Font de calor	Electricitat
Volum	72 l
Tipus de forn	Forn integrat
Massa	30.3 kg
IEC/EN 60350-1: Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 1: Cuines, forns, forns de vapor i grills; mètodes de mesura de rendiment.	

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

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

13.3 Consells per estalviar energia

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

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

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

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

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

Cocció amb ventilador

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

Calor residual

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

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

Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir el menjar calent.

Cocció Turbo Plus

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

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

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

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.....	22
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	24
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	27
4. PANEL DE CONTROL.....	27
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	28
6. USO DIARIO.....	28
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	30
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	31
9. USO DE ACCESORIOS.....	31
10. CONSEJOS.....	34
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	36
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	38
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	39
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	41

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños 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.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

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

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1380	3x0.75

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

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

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

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

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

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

- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Cocción al vapor



ADVERTENCIA!

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

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

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación



ADVERTENCIA!

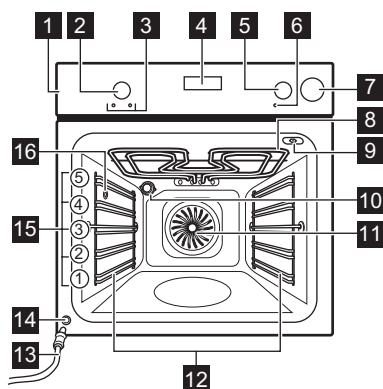
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.

- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Pantalla
- 5 Mando de control (para la temperatura)
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Compartimento de agua
- 8 Resistencia
- 9 Toma de la sonda térmica
- 10 Bombilla

- 11 Ventilador
- 12 Soporte de parrilla extraíble
- 13 Tubo de desagüe
- 14 Válvula de desagüe
- 15 Posiciones de las parrillas
- 16 Salida de vapor

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 Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato.

1. Pulse los mandos. Los mandos sobresalen.

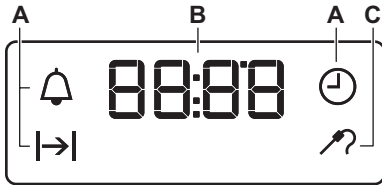
2. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
3. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

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

4.2 Sensores / botones

—	Para ajustar la hora.
	Para ajustar una función de reloj.
+	Para ajustar la hora.

4.3 Pantalla



- A. Funciones de reloj
- B. Temporizador
- C. Indicador de la sonda térmica

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: "12:00".

1. +, — - pulse para ajustar la hora.
2. : pulse para confirmarlo o se guardará automáticamente la hora actual tras 5 segundos.

5.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

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

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

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Funciones de calentamiento

	Luz Para encender la luz.
	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. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil..
	Turbo + Vapor Para cocinar platos al vapor. Utilice esta función para reducir el tiempo de cocción y conservar las vitaminas y los nutrientes de los alimentos. Seleccione la función y ajuste la temperatura entre 130 °C y 230 °C.
	Cocción convencional Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
	Calor inferior Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
	Aire caliente Para asar carne y hornear pasteles. Ajuste una temperatura inferior a la de la cocción convencional, ya que el ventilador distribuye el calor uniformemente en el interior del horno.
	Grill Rápido Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos en grandes cantidades 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.
	Función Pizza Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.

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.

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 Ajustar una función de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
2. Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.
3. Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

6.4 Cocción al vapor



Utilice exclusivamente agua. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No coloque líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.

1. Ajuste la función .
2. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo.
3. Llene el compartimento de agua hasta que se encienda el indicador de depósito lleno.
La capacidad máxima del depósito es de 900 ml. Es suficiente para aproximadamente 55 - 60 minutos de cocción.
4. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
5. Regule la temperatura entre 130 °C y 230 °C.
La cocción al vapor da buen resultado dentro de este intervalo de temperaturas.
6. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción al vapor.

Después de cada cocción al vapor, espere un mínimo de 60 minutos para evitar que el agua caliente salga por la válvula de desagüe.

PRECAUCIÓN!

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

6.5 Vaciado del depósito de agua

Indicador del depósito de agua



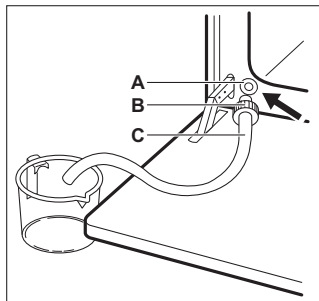
El depósito está lleno.



El depósito está vacío. Vuelva a llenar el depósito.

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

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



3. Mantenga el extremo del tubo por debajo del nivel de **A** y pulse **B** repetidamente para recoger el agua restante. Puede que quede un poco de agua en el depósito cuando se enciende el indicador de depósito vacío . Espere hasta que el agua deje de salir por la válvula de desagüe.

4. Desacople **C** y **B**; seque el interior del horno con una esponja suave.



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

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 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.

7.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Tabla de funciones del reloj

	Hora Para ajustar, cambiar o comprobar la hora.
	Duración Para programar el tiempo de funcionamiento del aparato.
	Avisador Para ajustar una cuenta atrás. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato. Puede programar esta función cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.

8.2 Ajuste: Hora

1.  - pulsa repetidamente para cambiar la hora del día.  - parpadea.
2. $+$, $-$ - pulse para ajustar la hora. Después de unos 5 seg, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.
: parpadea al conectar el aparato al suministro eléctrico si ha habido un corte de corriente o si el temporizador no está ajustado. $+$, $-$: pulse para ajustar la hora.

8.3 Ajuste: Duración

1. Ajuste una función de cocción y la temperatura.
2.  - pulse repetidamente.  - parpadea.

3. $+$, $-$ - pulse para ajustar: Duración. La pantalla indica . : parpadea al finalizar el tiempo. La señal suena y el aparato se apaga.

4. Pulsa cualquier tecla para detener la señal.
5. Gira los mandos a la posición de apagado.

8.4 Ajuste: Avisador

1.  - pulse repetidamente.  - parpadea.
2. $+$, $-$ - pulse para ajustar la hora. La función empieza automáticamente tras 5 seg. Al finalizar el tiempo programado, sonará la señal acústica.
3. Pulsa cualquier tecla para detener la señal.
4. Gira los mandos a la posición de apagado.

8.5 Cancelación: Funciones de reloj

1.  - pulsa repetidamente hasta que el símbolo de la función de reloj empiece a parpadear.
2. Mantenga pulsado $-$. La función de reloj se apaga después de unos segundos.

9. USO DE ACCESORIOS

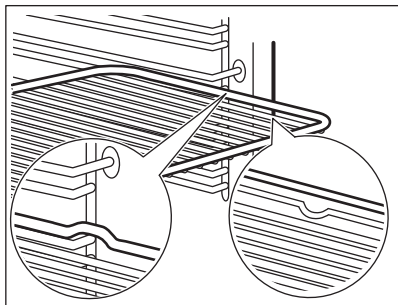
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de accesorios

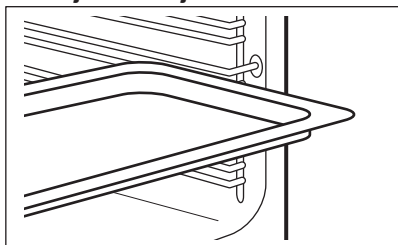
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla



Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las patas apuntan hacia abajo. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno.

Bandeja / Bandeja honda



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo. Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

9.2 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

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

Para obtener un resultado de cocción óptimo:

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

Cocinar con: Sonda térmica

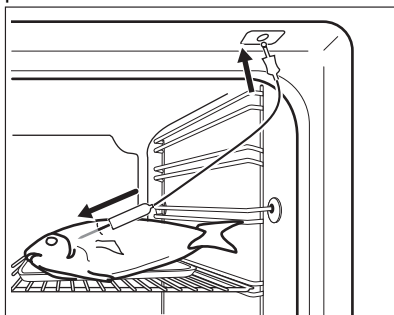
ADVERTENCIA!

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

1. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:

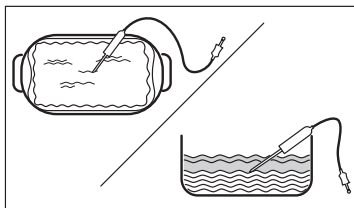
Carne, aves y pescado

Inserte totalmente la aguja del sensor de alimentos en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible.



Estofado

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



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

El indicador del sensor de temperatura interna  parpadea.

3. Pulse:  o  para ajustar la temperatura interna. Puede elegir una temperatura entre 30 °C y 99 °C.
4. Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.

Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal. Puede seguir con la cocción para asegurar que la comida quede bien hecha.

5. Apague el aparato.
6. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

Puede cambiar la temperatura en cualquier momento durante la cocción. Pulse  para fijar la temperatura interna del alimento.

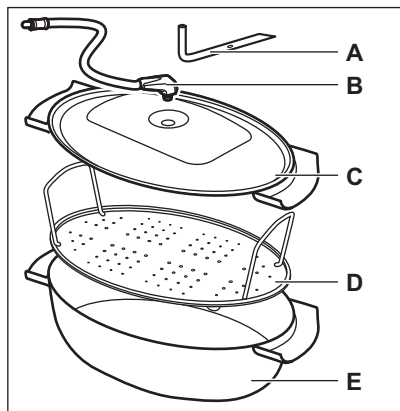
9.3 Vaporera para cocinar al vapor



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

Utensilio de cocción al vapor consta de:

- A. Inyector: para cocción directa al vapor
- B. Tubo inyector: para cocinar al vapor
- C. Tapa
- D. Grill de acero
- E. Cuenco de vidrio



No hacer:

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

9.4 Cocción al vapor en la vaporera

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

9.5 Cocción directa al vapor

Coloque la comida en la rejilla de acero de la vaporera. Añada algo de agua. No utilice la tapa. Cuando cocine trozos grandes de carne, coloque el inyector dentro del plato.



ADVERTENCIA!

El inyector puede estar caliente cuando el aparato está funcionando. Utilice siempre guantes para horno. Retire el inyector del aparato cuando no utilice la función de vapor.

1. Coloque el inyector en el tubo del inyector. Conecte el otro extremo a la entrada del vapor. Consulte el capítulo "Descripción del producto".
2. Coloque la vaporera en el primer o segundo nivel desde abajo. Asegúrese de que el tubo del inyector no está atascado. Mantenga el inyector alejado del elemento térmico.
3. Ajuste el aparato para la función de cocción al vapor.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

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

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

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

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

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
	Temperatura

	Accesorio
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

10.2 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

10.3 Horneado húmedo + ventil.

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

		°C		
Rollitos dulces, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	175	3	40 - 50
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	180	2	45 - 55
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Brownie	bandeja o bandeja honda	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	190	3	45 - 55
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	35 - 45
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	35 - 50

		°C		
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	170	3	30 - 40
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	40 - 50
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	30 - 45
Mostachones de almendra, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	45 - 55
Magdalenas, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	35 - 45
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	40 - 50
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	180	3	35 - 45
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	35 - 45

10.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

				°C	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90

				°C	
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm ¹⁾	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm ¹⁾	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm ¹⁾	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45
Tostadas ¹⁾	Grill	Parrilla	4	máx.	1 - 5

1) Precaliente el aparato 10 minutos.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

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

Uso diario

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

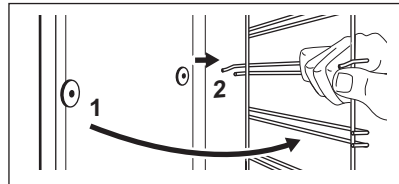
Accesorios

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

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

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



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

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

11.3 Limpieza del depósito de agua

1. Apague el aparato.
2. Coloque una bandeja honda debajo de la entrada de vapor.
3. Vierta agua en el compartimento de agua: 850 ml. Añada ácido cítrico: 5 cucharaditas. Espere 60 min.
4. Encienda el aparato y ajuste la función: Turbo + Vapor. Ajuste la temperatura a 230 °C.
5. Apague el aparato transcurridos 25 min y espere hasta que se enfríe.
6. Encienda el aparato y ajuste la función: Turbo + Vapor. Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C.
7. Apague el aparato transcurridos 10 min y espere hasta que se enfríe.
8. Vacíe el depósito de agua Consulte el capítulo "Vaciado del depósito de agua".
9. Enjuague el tanque de agua y limpie los residuos de cali restantes con un paño suave.
10. Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el tubo de desagüe. Póngase en contacto con su compañía de suministro para conocer el nivel de dureza del agua.

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

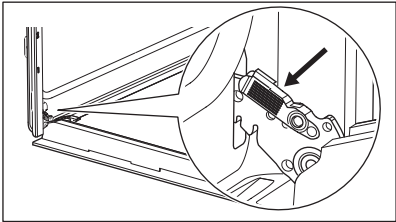
11.4 Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Puede retirar la puerta del horno y el panel interno de cristal para limpiarlo. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

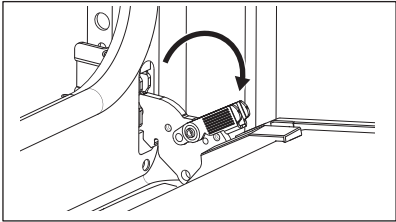
PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

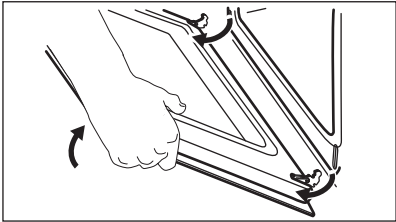
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



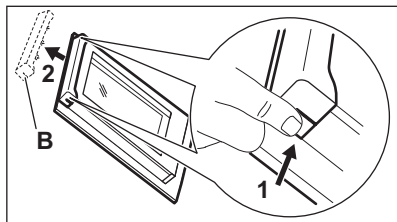
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



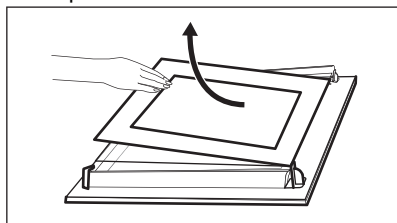
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



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



6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujete el panel de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalo con cuidado. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



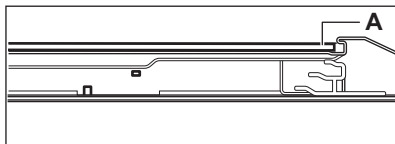
8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos. La zona serigrafiada debe estar orientada hacia el lado interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrate de que la superficie del marco del panel de cristal de

las zonas serigrafiadas no esté áspera al contacto.

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

Asegúrese de que coloca correctamente el panel de vidrio interno **A** en los puntos de sujeción correspondientes.



11.5 Cambio de la bombilla

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

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

⚠ PRECAUCIÓN!

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

Bombilla trasera

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

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

En cualquier otro caso no mencionado en esta tabla, le rogamos en ponga en contacto con un Centro de Servicio Autorizado.

Problema	Causa y solución
El aparato no se calienta.	Ha saltado el fusible. Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.

Problema	Causa y solución
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica no está bien insertado en la toma.
La junta de la puerta está dañada.	No utilice el aparato. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.
La pantalla muestra "12.00".	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
Hay agua en el interior del horno.	Hay demasiada agua en el depósito. Consulte "Uso diario", Vaciado del depósito de agua.
 - el indicador está apagado.	No hay agua suficiente en el depósito. Llene el depósito de agua hasta que se encienda el indicador. Si el agua empieza a verterse en el aparato y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico.
 - indicador está encendido.	No hay agua suficiente en el depósito. Llene el depósito de agua. Si el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico.
La cocción al vapor no funciona.	Hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor. Limpie la entrada de vapor. Consulte "Descripción del producto".

Problema	Causa y solución
La cocción al vapor no funciona.	No hay agua suficiente en el depósito. Llene el depósito de agua. Consulte la sección: "Uso diario", Cocción al vapor.
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o el agua fluye desde la entrada de entrada del vapor.	Hay residuos de cal en el depósito de agua. Consulte "Mantenimiento y limpieza", Limpieza del depósito de agua.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla. Consulte "Mantenimiento y limpieza", Sustitución de la lámpara.

12.2 Datos de servicio

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

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

Se recomienda escribir los datos aquí:

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

13. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BSE576321M 949494005
Índice de eficiencia energética	95.3
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo

Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.81 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	30.3 kg
IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.	

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

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

13.3 Consejos para ahorrar energía

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

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

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

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

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

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

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

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener caliente la comida, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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





