



V7PBR521SB

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

3

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

29



INSTAL·LACIÓ / INSTALACIÓN



Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, resolució de problemes i informació de 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..... | 9 |
| 5. ABANS DEL PRIMER ÚS..... | 9 |
| 6. ÚS DIARI..... | 10 |
| 7. FUNCIONS ADDICIONALS..... | 16 |
| 8. FUNCIONS DEL RELLOTGE..... | 17 |
| 9. ÚS D'ACCESSORIS..... | 18 |
| 10. CONSELLS I TRUCS..... | 19 |
| 11. CURA I NETEJA..... | 22 |
| 12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES..... | 25 |
| 13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA..... | 26 |
| 14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS..... | 28 |

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 ni amb els dispositius mòbils amb l'aplicació.
- 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.
- 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 antioxoc 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 afluixar 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.
- Empreneu 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.

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 (mm ²) |
|--------------------|-------------------------------------|
| 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.
- No compartiu la vostra contrasenya Wi-Fi.

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'espantllar 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.
- Aneu amb compte quan traieu la porta de l'aparell, 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 (prestateges, 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 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.

2.7 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 .

2.8 Manteniment i reparació

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

2.9 Eliminació

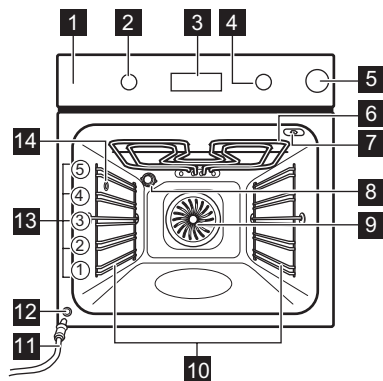
⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

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

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general



1 Tauler de control

- 2 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pantalla
- 4 Selector
- 5 Calaix de l'aigua
- 6 Element d'escalfament
- 7 Sòcol del sensor d'aliments
- 8 Llum
- 9 Ventilador
- 10 Suport de prestatge, desmuntable
- 11 Tub de drenatge
- 12 Vàlvula de sortida d'aigua
- 13 Posicions del prestatge
- 14 Sortida de vapor

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.

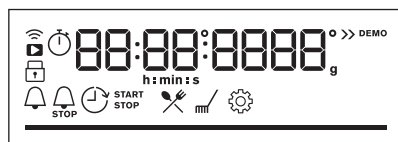
Per apagar l'aparell: gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat



4.2 Visió general del tauler de control

| | |
|--|--|
| | Premeu-lo per definir les funcions del temporitzador. |
| | Mantingueu-lo premut per ajustar la funció: Escalfament ràpid. |
| | Premeu-lo per encendre o apagar el llum. |
| | Premeu-lo per ajustar la temperatura interna del menjar amb: Sonda tèrmica |
| | Premeu-lo per confirmar la selecció. |

4.3 Indicadors de pantalla



Pantalla amb les funcions principals.

| | |
|--|--|
| | L'electrodomèstic està bloquejat. |
| | Submenú: Cocció assistida. |
| | Submenú: Neteja. |
| | Submenú: Configuració |
| | Escalfament ràpid està activat. |
| | El dipòsit d'aigua està buit. Torneu a omplir el dipòsit. |
| | El dipòsit d'aigua està mig ple. |
| | El dipòsit d'aigua està ple. |
| | Sensor d'aliments està activat. |
| | Comptador de minuts està activat. |
| | Temps de cocció està activat. |
| | Inici retardat està activat. |
| | Temporitzador està activat. |
| | Wifi està activat. |
| | Funcionament remot està activat. |
| | Barra de progrés: indica visualment que l'aparell ha arribat a la temperatura ajustada o que el temps de cocció ha arribat al final. |

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.




5.1 Configuració de l'hora

Després de connectar l'aparell al corrent elèctric per primera vegada, espereu que la pantalla indiqui: "00:00" o "12:00" (segons el model).

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

5.2 Preescalfat i neteja inicials



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

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

5.3 Connexió sense fil

Què cal per connectar l'aparell:

- Una xarxa sense fil amb connexió a internet.
 - Dispositiu mòbil connectat a la mateixa xarxa sense fil.
1. Per descarregar l'aplicació, escanegeu el codi QR a la tapa posterior del manual d'usuari. També podeu descarregar l'aplicació corresponent des de la botiga d'aplicacions.
 2. Seguiu les instruccions de registre de l'aplicació.

3. Gireu el selector de les funcions de coccio per triar .
4. Gireu el selector de control per seleccionar  / Wifi. Enceneu-lo o apagueu-lo. Consulteu al capítol "Ús diari", l'apartat Modificació de: Configuració.

La Wifi s'activa per defecte. Per a consells sobre estalvi d'energia, vegeu el capítol "Eficiència energètica".



Per motius de seguretat, l'operació remota s'apaga automàticament després de 24 h. Si cal, repetiu el procés d'incorporació.

| | |
|-----------------|-----------------------------------|
| Freqüència | 2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz |
| Protocol | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Potència màxima | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| Mòdul wifi | NIUS-50 |

5.4 Llicències de programari

El programari d'aquest producte inclou components basats en programari lliure i de codi obert. AEG reconeix les aportacions de les comunitats de programari lliure i de robòtica al desenvolupament del projecte.

Per accedir al codi font d'aquests components basats en programari lliure i de codi obert, les llicències dels quals requereixen publicació, i per veure la totalitat de la informació de copyright i els termes de la llicència aplicables, visiteu: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (carpeta NIUS).

6. ÚS DIARI

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Funcions d'escalfament



Aire calent

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



Cocció convencional

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



Funció Vapor: Humitat baixa

Aquesta funció és adient per a carns, aviram, plats al forn i estofats. Gràcies a la combinació de vapor i escalfor, la carn té una textura tendra i sucosa i una superfície cruixent.



Aliments congelats

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



Funció pizza

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



Calor inferior

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



Cocció amb ventilació

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



Grill

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



Graella turbo

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



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

6.2 Notes sobre: Cocció amb ventilació

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

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

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

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

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

6.3 Posició: Funcions d'escalfament

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

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

6.4 Ajust: Humitat baixa - 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 dipòsit d'aigua.

1. Premeu la coberta del dipòsit d'aigua per obrir-lo.
2. Ompliu el dipòsit amb aigua freda fins al màxim (uns 900 ml).
3. Empenyeu el dipòsit d'aigua fins a la seva posició inicial.
4. Introduïu el menjar a l'electrodomèstic.
5. Gireu el selector de les funcions de cocció per triar la funció
6. Gireu el dial de control per ajustar la temperatura. Torneu a omplir el dipòsit d'aigua quan cuineu, si cal.
7. Quan s'hagi acabat la cocció, gireu el selector de les funcions de cocció fins a

posició OFF per apagar l'aparell. Obriu la porta amb compte. La humitat despres pot provocar cremades.

8. Buideu el dipòsit d'aigua després de cada cocción al vapor per evitar l'acumulació de restes de calç. Espereu un mínim de 60 min després de cada ús per evitar que l'aigua calenta s'escapi per la vàlvula de desguàs.

⚠ AVÍS!

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

6.5 Buidatge del dipòsit d'aigua

Indicador del dipòsit d'aigua



El dipòsit està ple.



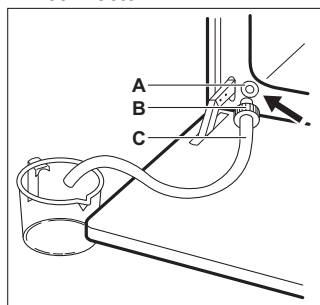
El dipòsit està mig ple.



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.

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.

6.6 Accedir: Menú

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

1. Gireu el selector de les funcions de cocción a .

La pantalla indica

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

6.7 Posició: Cocción assistida

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

1. Gireu el selector de les funcions de cocción a .
2. Gireu el selector de control per triar i premeu OK.
3. Gireu el selector de control per triar un plat (P1 - P...). Premeu OK.
4. Fiqueu el menjar a l'electrodomèstic. Premeu OK.
5. Quan la funció acabi, proveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocción, si cal.

Submenú: Cocción assistida

Llegenda



Cal connectar la sonda tèrmica per poder fer servir la funció. Vegeu el capítol "Ús d'accessoris".




Ompliu el compartiment d'aigua amb aigua per cuinar al vapor.





















































Preescalfeu l'aparell abans de començar la cocción.


















Llegenda

 Nivell dels prestatges. Vegeu el capítol "Descripció del producte".



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

| | Plat | Pes | Nivell dels prestatges / Accessori |
|-----|--|--|---|
| P1 | Rosbif, poc fet | |   2; safata de forn |
| P2 | Rosbif, al punt | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes | Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell. |
| P3 | Rosbif, molt fet | | |
| P4 | Bistec, al punt | 180 - 220 g per peça; 3 cm talls gruixuts |   3; estri de rostir al forn sobre la graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell. |
| P5 | Bou/vedella rostits/estofats (costelles, tall rodó de dalt i falda gruixuda) | 1.5 - 2 kg |   2; estri de rostir al forn sobre la graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell. |
| P6 | Rosbif, poc fet (coccíó lenta) | | |
| P7 | Rosbif, al punt (coccíó lenta) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes |   2; safata de forn Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell. |
| P8 | Rosbif, molt fet (coccíó lenta) | | |
| P9 | Filet de bou, poc fet (coccíó lenta) | | |
| P10 | Filet de bou, al punt (coccíó lenta) | 0,5 -, 1,5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes |   2; safata de forn Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell. |
| P11 | Filet de bou, molt fet (coccíó lenta) | | |
| P12 | Rostit de vedella (p. ex., espatlla) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm peces gruixudes |   2; estri de rostir al forn sobre la graella Afegiu líquid. Rostit tapat. |
| P13 | Rostit de porc (coll o espatlla) | 1.5 - 2 kg |   1; plat de rostir al forn sobre la graella Gireu la carn a mig fer. |
| P14 | Porc esqueixat (coccíó lenta) | 1.5 - 2 kg |   2; safata de forn Gireu la carn a mig fer per aconseguir un daurat uniforme. |
| P15 | Cap de llom, fresc | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes |   2; estri de rostir al forn sobre la graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell. |
| P16 | Costelles de porc | 2 - 3 kg; feu servir 2 - 3 cm costelles de porc crues i primes |  3; estri profund Afegiu líquid fins a cobrir el fons del plat. Gireu la carn a mig fer. |

| | Plat | Pes | Nivell dels prestatges / Accessori |
|-----|-------------------------------|--------------------------------------|--|
| P17 | Cuixa de xai amb os | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm peces gruixudes |   2; estri de rostir sobre la safata de forn Afegiu líquid. Gireu la carn a mig fer. |
| P18 | Pollastre sencer | 1 - 1.5 kg; fresc |   2; cassola sobre la safata de forn Gireu el pollastre a mig fer per aconseguir un daurat uniforme. |
| P19 | Mig pollastre | 0.5 - 0.8 kg |   3; safata de forn |
| P20 | Pit de pollastre | 180 - 200 g per peça |    2; cassola sobre la graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. |
| P21 | Cuixes de pollastre, fresques | - |   3; safata de forn Si abans heu marinat les cuixes de pollastre, baixeu la temperatura i coeu-les més estona. |
| P22 | Ànec enter | 2 - 3 kg |   2; estri de rostir al forn sobre la graella Poseu la carn dins un estri de rostir. Gireu l'ànec a mig fer. |
| P23 | Oca entera | 4 - 5 kg |   2; estri profund Poseu la carn dins una safata de forn amb fondària. Gireu l'oca a mig fer. |
| P24 | Pastís de carn | 1 kg |   2; graella |
| P25 | Peix sencer, a la graella | 0.5 - 1 kg per peix |   2; safata de forn Farcieu el peix amb mantega, espècies i herbes. |
| P26 | Filet de peix | - |   3; cassola sobre la graella |
| P27 | Pastís de formatge | - |  2;  motlle desmuntable de 28 cm sobre la graella |
| P28 | Pastís de poma | - |  3; safata de forn |
| P29 | Pastís de poma | - |  2; motlle de pastís sobre la graella |
| P30 | Pastís de poma | - |  1;  motlle pastisser de 22 cm sobre la graella |
| P31 | Brownies | 2 kg de massa |  3; estri profund |
| P32 | Muffins | - |  3; safata de muffins sobre la graella |
| P33 | Pa de pessic | - |  2; motlle de pa sobre la graella |
| P34 | Patates al forn | 1 kg |  2; safata de forn Poseu les patates senceres sobre la safata de forn. |

| | Plat | Pes | Nivell dels prestatges / Accessori |
|-----|---|------------|--|
| P35 | Patates americanes | 1 kg |  3; safata de forn amb paper d'enfornar Talleu les patates a trossos. |
| P36 | Verdures a la planxa | 1 - 1.5 kg |  3; safata de forn amb paper d'enfornar Talleu les verdures a trossos. |
| P37 | Croquetes, congelades | 0.5 kg |  3; safata de forn |
| P38 | Pomes, congelades | 0.75 kg |  3; safata de forn |
| P39 | Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca | 1 - 1.5 kg |   1; cassola sobre la graella |
| P40 | Patates gratinades (patates crues) | 1 - 1.5 kg |   1; cassola sobre la graella Gireu el plat a mig fer. |
| P41 | Pizza fresca, prima | - |   2; safata de forn amb paper d'enfornar |
| P42 | Pizza fresca, gruixuda | - |   2; safata de forn amb paper d'enfornar |
| P43 | Quiche | - |  2; motlle de forn sobre la graella |
| P44 | Baguet / Xapata / Pa blanc | 0.8 kg |   2; safata de forn amb paper d'enfornar El pa blanc necessita més temps. |
| P45 | Pa integral / Pa de sègol / Pa negre | 1 kg |   2; safata de forn amb paper d'enfornar / motlle de pa sobre la graella |

6.8 Modificació de: Configuració

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

Submenú: Configuració

| Paràmetre | Valor |
|-----------|---------------------------|
| 01 | Hora del dia Canviar |

| Paràmetre | Valor |
|-----------|---|
| 02 | Brillantor de la pantalla 1 - 5 |
| 03 | Tons de les teclès 1: xiulet, 2: clic, 3: sense so |
| 04 | Volum del brunzidor 1 - 4 |
| 05 | Acció de la Sensor d'aliments 1: alarma i aturada, 2: alarma |
| 06 | Temporitzador Encendre/apagar |
| 07 | Llum Encendre/apagar |
| 08 | Escalfament ràpid Encendre/apagar |
| 09 | Recordatori de neteja Encendre/apagar |
| 10 | Wifi Encendre/apagar |

| Paràmetre | Valor |
|-----------|---|
| 11 | Funcionament remot automàtic Encendre/apagar |
| 12 | Oblidar la xarxa Sí / No |
| 13 | Mode Demo Codi d'activació: 2468 |

| Paràmetre | Valor |
|-----------|---|
| 14 | Versió del programari Comprovar |
| 15 | Restaura tots els paràmetres Sí / No |


7. FUNCIONS ADDICIONALS


7.1 Bloqueig


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

Si s'activa mentre l'aparell està funcionant, el tauler de control es bloqueja per assegurar que la configuració de cocció funciona de forma ininterrompuda.

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



 OK: mantingueu-lo premut per activar la funció.

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

 OK: mantingueu-lo premut per desactivar la funció.

7.2 Desconnexió automàtica

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

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

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





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

7.3 Ventilador de refrigeració

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

8. FUNCIONS DEL RELLOTGE

8.1 Descripció de les funcions del temporitzador

| | |
|---|---|
|  Comptador de minuts | Per configurar un temporitzador de compte enrere. Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal. Aquesta funció no té cap efecte en el funcionament de l'aparell i la podeu configurar en qualsevol moment. |
|  Temps de cocció | Per definir la durada de la cocció. Quan el temporitzador acaba de comptar, sona un senyal i la funció de cocció s'apaga automàticament. |
|  Inici retardat | Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció. |
|  Temporitzador | Per veure el temps que fa que l'electrodomèstic està en marxa. El màxim és 23 h 59 min. Aquesta funció no té cap efecte en el funcionament de l'aparell i la podeu configurar en qualsevol moment. |



8.2 Configuració: Comptador de minuts

1. Premeu .



A la pantalla apareix: 0:00 i .

2. Gireu el comandament de control per definir l'hora Comptador de minuts.
3. Premeu **OK**. El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

8.3 Posició: Temps de cocció

1. Gireu els selectors per triar la funció de cocció i definir la temperatura.
2. Premeu  fins que la pantalla indiqui: 0:00 i .
3. Gireu el comandament de control per definir l'hora Temps de cocció.
4. Premeu **OK**. El temporitzador comença el compte enrere immediatament.
5. Quan acabi el temps, premeu **OK** i gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat (OFF).



8.4 Posició: Inici retardat

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



A la pantalla apareix: --:--  STOP.

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

8.5 Posició: Temporitzador

1. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a  per obrir el Menú.
2. Gireu el comandament de control per triar  / Temporitzador. Consulteu el capítol "Ús diari", Menú: Configuració.
3. Premeu **OK**.
4. Gireu el comandament de control per activar o desactivar el temps de funcionament.
5. Premeu **OK**.

8.6 Posició: Hora del dia

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

9. ÚS D'ACCESSORIS

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

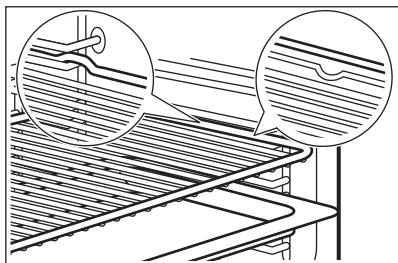
9.1 Inserció d'accessoris

Accessoris disponibles segons el model. Escanegeu el codi QR per saber com utilitzar els accessoris subministrats amb l'aparell. Podeu comprar accessoris addicionals per separat. Per a obtenir més informació, poseu-vos en contacte amb el vostre proveïdor local.



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.

Inseriu l'accessori (graella / safata) entre les barres guia de suport del prestatge. Assegureu-vos que el prestatge toqui la part posterior de l'interior del forn amb les potes mirant cap avall.



Si la safata té pendent, poseu-la que quedi mirant cap a la part posterior de l'interior del forn.

Si hi ha alguna inscripció a l'accessori, assegureu-vos que quedi davant vostre.

Si utilitzeu una safata amb forats, poseu la safata / paella a sota per recollir els degoteigs.

9.2 Sensor d'aliments

Mesura la temperatura interna dels aliments.

Hi ha dues temperatures per configurar:

- °C: 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.

Recomanacions:

- 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: Sensor d'aliments

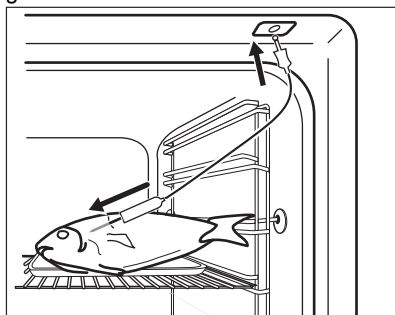
⚠ AVÍS!

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. Engegueu l'aparell.
2. Establiu una funció d'escalfament i, si cal, la temperatura del forn.
3. Inseriu la sonda tèrmica en el menjar:

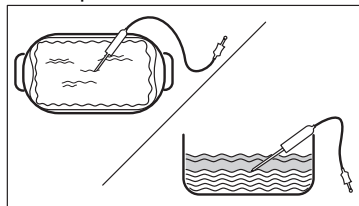
Carn, aviram i peix

Inseriu tota l'agulla de la sonda tèrmica en 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.



- Endolleteu la sonda tèrmica al terminal que hi ha dins l'electrodomèstic. Vegeu el capítol "Descripció del producte".

La pantalla indica la temperatura actual de la sonda tèrmica.

- : premeu per ajustar la temperatura interna del sensor.
- Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.
- Premeu OK.
- Quan el menjar arriba a la temperatura definida, sona un senyal. Comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.
- Extraieu la sonda tèrmica del terminal i traieu el plat de l'electrodomèstic.

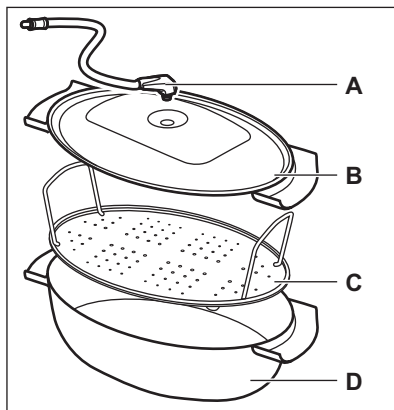
9.3 Estri específic per a cuinar al vapor



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:

- Tub d'injecció per cuinar al vapor.
- Tapa.
- Grill d'acer.
- 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

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

10. CONSELLS I TRUCS

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 tenieu 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 |
| °C | Temperatura |
|  | Accessori |

 Nivell

 Temps de cocció (min)





10.2 Cocció amb ventilació: accessoris recomanats





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

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

10.3 Cocció amb ventilació






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







|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Rotlles dolços, 16 peces | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Panets, 9 peces | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, congelada, 0,35 kg | graella metàl·lica | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Braç de gitano | safata d'enfornar o safata profunda | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | safata d'enfornar o safata profunda | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Suflé, 6 peces | olles de ceràmica damunt una graella metàl·lica | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Base de flam esponjosa | motlle de flam damunt graella metàl·lica | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Pastís Victòria | plat d'enfornar damunt de graella metàl·lica | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Peix escumat, 0,3 kg | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Peix sencer, 0,2 kg | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 3 | 25 - 35 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Filet de peix, 0,3 kg | safata per a pizza damunt de graella metàl·lica | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Carn escumada, 0,25 kg | safata d'enfornar o safata profunda | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | safata d'enfornar o safata profunda | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Galetes, 16 peces | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Macaroons, 24 peces | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 peces | safata d'enfornar o safata profunda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pasta salada, 20 peces | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Galetes de pasta trençada, 20 peces | safata d'enfornar o safata profunda | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Pastissets, 8 peces | safata d'enfornar o safata profunda | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Verdures, escaldades, 0,4 kg | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Truita vegetariana | safata per a pizza damunt de graella metàl·lica | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Verdures mediterrànies, 0,7 kg | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 4 | 25 - 30 |

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 |
| Besucit 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 (galletes escoceses) | Aire calent | Safata de pastisseria | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Short bread (galletes escoceses) | Aire calent | Safata de pastisseria | 2 i 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Short bread (galletes 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.
- 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

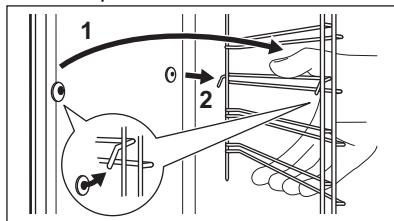
servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No renteu els accessoris al rentavaixelles.

- 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 reixeta en ordre invers.

Si l'aparell ve amb guies telescòpiques, els elements de retenció han de mirar cap endavant.

11.3 Neteja pirolítica



AVÍS!

Hi ha risc de cremades.


PRECAUCIÓ!

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


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

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

| Programa de neteja | Durada |
|--------------------|------------|
| C1: Neteja suau | 1 h |
| C2: Neteja normal | 1 h 30 min |
| C3: Neteja a fons | 2 h 30 min |

6. Gireu el comandament de control per triar el programa de neteja i premeu OK.
7. Premeu OK per iniciar la neteja. Quan s'inicia la neteja, la porta de l'electrodomèstic es bloqueja i el llum s'apaga. La pantalla indica  fins que la porta es desbloqueja.
8. Després de la neteja, gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF).
9. Espereu fins que l'electrodomèstic s'hagi refredat i la porta es desbloquegi. Netegeu l'interior del forn amb aigua i un drap suau.

11.4 Recordatori de neteja

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

11.5 Neteja del dipòsit d'aigua

1. Apagueu l'aparell.
2. Poseu una safata fonda a sota de l'entrada de vapor.
3. Poseu aigua al dipòsit: 850 ml. Afegiu àcid cítric: 5 culleretes. Espereu 60 min.
4. Engegueu l'electrodomèstic i seleccioneu la funció: Humitat baixa. 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: Humitat baixa. 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 |

11.6 Extracció i instal·lació de la porta

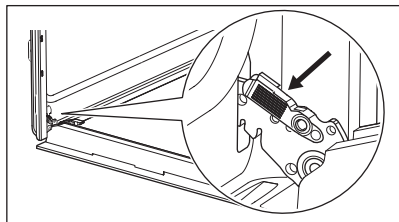
La porta del forn té tres plafons de vidre. La porta del forn i els plafons de vidre interiors es poden retirar per netejar-los. Llegiu

l'apartat «Desmuntatge i muntatge de la porta» abans de retirar els plafons de vidre.

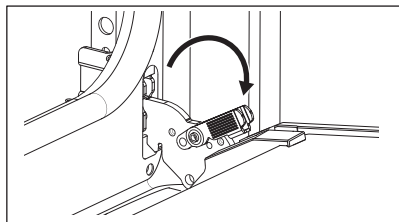
⚠ PRECAUCIÓ!

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

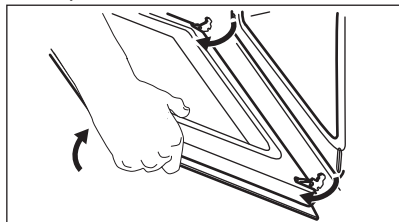
1. Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.



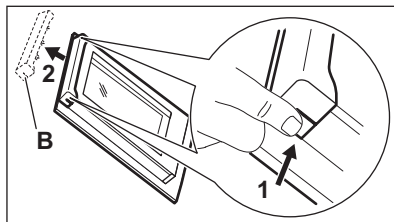
2. Aixegueu i estireu les baldes fins que facin clic.



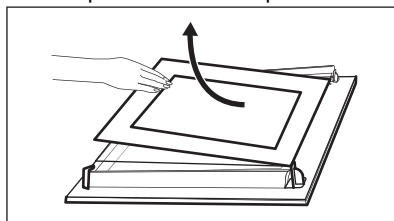
3. Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixegueu i tireu per retirar la porta del suport.



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.



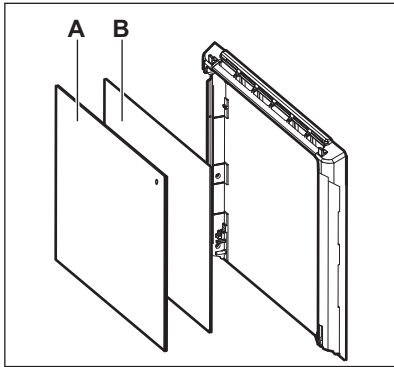
6. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.
7. Subjecteu els panells de vidre de la porta pel marge superior i estireu-los amb cura un a un. Comenceu des del panell superior. Assegureu-vos que el vidre surt completament dels suports.



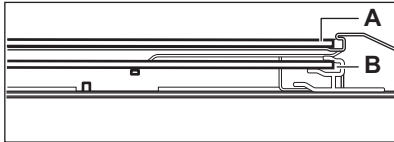
8. Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.
9. Quan acabi el procés de neteja, col·loqueu els plafons de vidre i la porta del forn.

Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes. Assegureu-vos de tornar a col·locar els plafons de vidre (**A** i **B**) en l'ordre correcte. Comproveu el símbol/serigrafia al plafó de vidre. Cada plafó és diferent per facilitar el procés de muntatge i desmuntatge.

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



Assegureu-vos d'instal·lar correctament el plafó de vidre central al punts de fixació.



11.7 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...

| Problema | Comproveu que... |
|--|--|
| L'aparell no es pot engegar o no funciona. | L'aparell està connectat correctament al subministrament elèctric. |
| L'aparell no s'escalfa. | La desconexió automàtica està desactivada. |
| L'aparell no s'escalfa. | La porta de l'aparell està tancada. |
| L'aparell no s'escalfa. | El fusible no està fos. |
| L'aparell no s'escalfa. | Bloqueig està desactivat. |
| El llum s'apaga. | Cocció amb ventilació: està activat. |

| Problema | Comproveu que... |
|---|--|
| El llum no funciona. | El llum s'ha fos. |
| El Sensor d'aliments no funciona. | L'endoll Sensor d'aliments està completament connectat a la presa de corrent. |
| Err C2 | Heu desendollat l'endoll de Sensor d'aliments de la presa de corrent. |
| Err C3 | La porta de l'aparell està tancada o el tancament de la porta està trencat. |
| Err F102 | La porta de l'aparell està tancada. |
| Err F102 | El bloqueig de la porta està trencat. |
| La pantalla mostra 00:00 | Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia. |
| Hi ha aigua a l'interior del forn. | No hi ha suficient aigua al dipòsit d'aigua. |
|  : l'indicador està desactivat. | Hi ha prou aigua al dipòsit d'aigua. 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. | Hi ha prou aigua al dipòsit. Si el dipòsit està ple i l'indicador encara està activat, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat. |
| La cocció amb vapor no funciona. | No hi ha restes de calç a l'obertura d'entrada de vapor. |
| La cocció amb vapor no funciona. | Hi ha aigua al dipòsit d'aigua. |
| El dipòsit d'aigua triga més de tres minuts en buidar-se o l'obertura d'entrada de vapor presenta fuites d'aigua. | No hi ha restes de calç a l'obertura d'entrada de vapor. Netegeu el dipòsit d'aigua. |



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

12.2 Dades per a la reparació

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

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa d'identificació es troba al marc davant 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 | V7PBR521SB 949494943 |
| Escala d'eficiència energètica | 61.2 |
| 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 | 0.52 kWh/cicle |
| Nombre de cavitats | 1 |
| Font de calor | Electricitat |
| Volum | 72 l |
| Tipus de forn | Forn integrat |
| Massa | 32.9 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 |
| Consum energètic en mode d'espera connectat a la xarxa | 2.0 W |
| Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum | 20 min |

Per obtenir més informació sobre com s'activa i es desactiva la connexió de la xarxa sense fil, consulteu el capítol "Abans del primer ús".

13.3 Consells per estalviar energia

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

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

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

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

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

Cocció amb ventilador

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

Calor residual

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

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

Quan apagueu l'aparell, la pantalla indica l'escalfor o temperatura residual.

Per mantenir els aliments calents

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

Cocció sense llum

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

Cocció amb ventilació


Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.


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

Wifi

Si és possible, apagueu la wifi per estalviar energia.

14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

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

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

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



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:
www.aeg.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 29 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... | 31 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... | 35 |
| 4. PANEL DE CONTROL..... | 35 |
| 5. ANTES DEL PRIMER USO..... | 36 |
| 6. USO DIARIO..... | 37 |
| 7. FUNCIONES ADICIONALES..... | 42 |
| 8. FUNCIONES DE RELOJ..... | 43 |
| 9. USO DE ACCESORIOS..... | 44 |
| 10. CONSEJOS..... | 46 |
| 11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO..... | 48 |
| 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 52 |
| 13. EFICIENCIA ENERGÉTICA..... | 53 |
| 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES..... | 54 |

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.

- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

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

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

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

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

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

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

- No comparta su contraseña Wi-Fi.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- 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 Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados.

Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato, pesa mucho.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Limpieza Piroclítica

ADVERTENCIA!

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

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

limpieza pirolítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.

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

2.6 Cocción al vapor

ADVERTENCIA!

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

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

2.7 Iluminación interna

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

2.8 Asistencia técnica

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

2.9 Eliminación

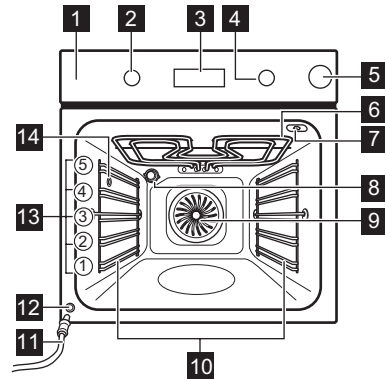
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



1 Panel de control

- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control
- 5 Compartimento de agua
- 6 Resistencia
- 7 Toma de la sonda térmica
- 8 Bombilla
- 9 Ventilador
- 10 Soporte de parrilla extraíble
- 11 Tubo de desagüe
- 12 Válvula de desagüe
- 13 Posiciones de las parrillas
- 14 Salida de vapor

4. PANEL DE CONTROL

4.1 Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato.

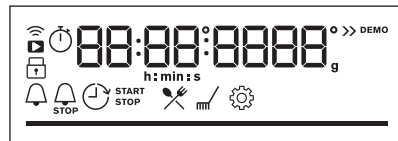
1. Pulse los mandos. Los mandos sobresalen.
2. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
3. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

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

4.2 Vista general del panel de control





| | |
|-----------|---|
| | Pulse para ajustar las funciones del temporizador. |
| | Mantenga pulsado para ajustar la función: Calentamiento rápido |
| | Pulse para encender y apagar la luz del aparato. |
| | Pulse para fijar la temperatura interna del alimento: Sonda térmica |
| OK | Pulse para confirmar la selección. |




4.3 Indicadores de pantalla



Pantalla con funciones principales.

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

| | |
|---|---|
|  | Avisador está activado. |
|  | Tiempo de cocción está activado. |
|  | Inicio retardado está activado. |
|  | Tiempo de funcionamiento está activado. |

| | |
|---|--|
|  | Wi-Fi está activado. |
|  | Operación remoto está activado. |
|  | Barra de progreso: indica visualmente cuándo el aparato alcanza la temperatura ajustada o cuándo acaba la cocción. |

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.




5.1 Ajuste de la hora

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

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

5.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

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



1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. 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.

5.3 Conexión inalámbrica

Para conectar el aparato necesitas:

- Red inalámbrica con conexión a Internet.
- Dispositivo móvil conectado a la misma red inalámbrica.

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

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



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

| | |
|--------------|--------------------------------------|
| Frecuencia | 2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz |
| Protocolo | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Potencia máx | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| Módulo Wi-Fi | NIUS-50 |

5.4 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software de código

abierto y libre. AEG reconoce por completo las contribuciones del software abierto y de las comunidades robóticas al proyecto de desarrollo.

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

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Funciones de cocción



Aire caliente

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



Cocción convencional

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.



Función de vapor: Humedad baja

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



Congelados

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



Función Pizza

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



Calor inferior

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



Horneado húmedo + ventilador

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



Grill

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



Grill turbo

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



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

6.2 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

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

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

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

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

6.3 Ajuste: Funciones de cocción


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

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

6.4 Ajuste: Humedad baja - Cocción al vapor



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

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

el agua caliente salga por la válvula de desagüe.

ADVERTENCIA!

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

6.5 Vaciado del depósito de agua

Indicador del depósito de agua



El depósito está lleno.



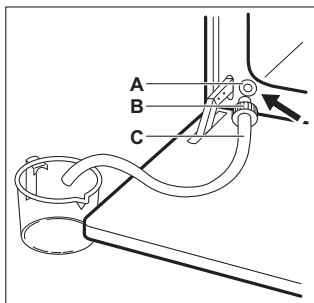
El depósito está medio lleno.



El depósito está vacío. Vuelva a llenar el depósito.

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

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




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



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

6.6 Acceso: Menú

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



1. Gire el mando para las funciones de cocción .

La pantalla muestra , , .

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





6.7 Ajuste: Cocción asistida

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










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














3. Gira el mando de control para seleccionar un plato (P1 - P...). Pulse OK.
4. Colócalos dentro del aparato. Pulse OK.
5. Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.































Submenú: Cocción asistida




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

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



| Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla |
|---|--|---|
| P1 Rosbif, poco hecho | | |
| P2 Rosbif, al punto | 1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm |   2; bandeja Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. |
| P3 Rosbif, muy hecho | | |
| P4 Bistec, en su punto | 180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm |    3; fuente de asado en parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. |
| P5 Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco guiso) | 1.5 - 2 kg |   2; fuente de asado en parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato. |
| P6 Rosbif, poco hecho (cocción lenta) | | |
| P7 Rosbif, al punto (cocción lenta) | 1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm |   2; bandeja Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. |
| P8 Rosbif, muy hecho (cocción lenta) | | |

| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla |
|-----|--|--|---|
| P9 | Filete de ternera, poco hecho (cocción lenta) | | |
| P10 | Filete de ternera, en su punto (cocción lenta) | 0.8 - 1.5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm |  2; bandeja Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. |
| P11 | Filete de ternera, hecho (cocción lenta) | | |
| P12 | Asado de ternera (por ejemplo, el hombro) | 0.8 - 1.5 kg; 4 - pedazos gruesos cm |  2 fuente de asado encendida parrilla Añada líquido. Asado cubierto. |
| P13 | Cerdo asado en el cuello o en el hombro | 1.5 - 2 kg |  1; fuente de asado en parrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne. |
| P14 | Cerdo desmigado (cocción lenta) | 1.5 - 2 kg |  2; bandeja Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente. |
| P15 | Lomo de cerdo, fresco | 1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm |  2; fuente de asado en parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. |
| P16 | Costillas de cerdo | 2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm |  3 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne. |
| P17 | Pierna de cordero con hueso | 1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm |  2; fuente de asado en la bandeja Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne. |
| P18 | Pollo entero | 1 - 1.5 kg; fresco |  2; estofado en bandeja Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme. |
| P19 | Medio pollo | 0.5 - 0.8 kg |  3; bandeja |
| P20 | Pechuga de pollo | 180 - 200 g por trozo |   2 cazuela sobre parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. |
| P21 | Muslos de pollo, frescos | - |  3; bandeja Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo. |
| P22 | Pato entero | 2 - 3 kg |  2 fuente de asado encendida parrilla Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción. |

| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla |
|-----|---|------------------------|--|
| P23 | Ganso entero | 4 - 5 kg |   2; bandeja honda Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción. |
| P24 | Pastel de carne | 1 kg |   2; parrilla |
| P25 | Pescado entero, al grill | 0.5 - 1 kg por pescado |   2; bandeja Sazone el pescado con mantequilla, especias y hierbas aromáticas. |
| P26 | Filete de pescado | - |   3; estofado en parrilla |
| P27 | Tarta de queso | - |  2;  molde desmontable de 28 cm en la parrilla |
| P28 | Tarta de manzana | - |  3; bandeja |
| P29 | Tarta de manzana | - |  2; forma de pastel en la parrilla |
| P30 | Pastel de manzana | - |  1  pastel de 22 cm en parrilla |
| P31 | Brownies | 2 kg de masa |  3 bandeja honda |
| P32 | Magdalenas | - |  3 bandeja para magdalenas encendida parrilla |
| P33 | Pastel de hogaza | - |  2; molde de pan en la parrilla |
| P34 | Patatas al horno | 1 kg |  2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja. |
| P35 | Porciones | 1 kg |  3; bandeja forrada con papel de hornear Corte las patatas en trozos. |
| P36 | Verduras al grill | 1 - 1.5 kg |  3; bandeja forrada con papel de hornear Corte las verduras en trozos. |
| P37 | Croquetas, congeladas | 0.5 kg |  3; bandeja |
| P38 | Pomos congelados | 0.75 kg |  3; bandeja |
| P39 | Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca | 1 - 1.5 kg |   1 cazuela sobre parrilla |
| P40 | Patatas gratinadas (patatas crudas) | 1 - 1.5 kg |   1 cazuela sobre parrilla Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción. |
| P41 | Pizza fresca y fina | - |   2; bandeja forrada con papel de hornear |
| P42 | Pizza fresca, gruesa | - |   2; bandeja forrada con papel de hornear |

| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla |
|------------|-------------------------------------|--------|--|
| P43 | Quiche | - |  2; molde de hornear en la parrilla |
| P44 | Baguette / chapata / pan blanco | 0.8 kg |  2; bandeja de hornear forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco. |
| P45 | Pan integral / centeno / pan oscuro | 1 kg |  2; bandeja para hornear forrada con papel de hornear/ molde para pan en la bandeja de rejilla |

6.8 Cambio: Ajustes

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

Submenú: Ajustes

| Ajuste | Valor |
|---------------------------------|---|
| 01 Hora | Cambiar |
| 02 Brillo de la pantalla | 1 - 5 |
| 03 Tono de teclas | 1 - Pittido, 2 - Clic, 3 - Sonido desactivado |
| 04 Volumen del timbre | 1 - 4 |

| Ajuste | Valor |
|--|---------------------------------|
| 05 Sonda térmica Acción | 1 - Alarma y parada, 2 - Alarma |
| 06 Tiempo de funcionamiento | Encendido/Apagado |
| 07 Luz | Encendido/Apagado |
| 08 Calentamiento rápido | Encendido/Apagado |
| 09 Aviso de limpieza | Encendido/Apagado |
| 10 Wi-Fi | Encendido/Apagado |
| 11 Funcionamiento automático remoto | Encendido/Apagado |
| 12 Borrar esta red | Sí / No |
| 13 Modo demostración | Código de activación. 2468 |
| 14 Versión del software | Comprobar |
| 15 Restaurar todos los ajustes | Sí / No |

7. FUNCIONES ADICIONALES


7.1 Bloqueo

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


Si se activa estando el aparato en funcionamiento, bloquea el panel de control, asegurando de esta forma que los ajustes de

cocción actuales se mantengan sin interrupciones.

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



 OK - mantenga pulsado para activar la función.



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

 OK: mantener pulsado para desactivar la función.

7.2 Desconexión automática

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

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

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 250 - máximo | 3 |

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





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

7.3 Ventilador de refrigeración

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

8. FUNCIONES DE RELOJ

8.1 Descripción de las funciones del temporizador

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



8.2 Ajuste: Avisador

1. Pulse .



La pantalla muestra: 0:00 y .

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

8.3 Ajuste: Tiempo de cocción

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


8.4 Ajuste: Inicio retardado


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

La pantalla muestra: --:--  STOP .



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

8.5 Ajuste: Tiempo de funcionamiento

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta  para entrar en Menú.

2. Gire el mando de control para seleccionar  / Tiempo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Uso diario", Menú: Ajustes.
3. Pulse OK.
4. Gire el mando de control para activar y desactivar el tiempo de funcionamiento.
5. Pulse OK.

8.6 Ajuste: Hora

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

9. USO DE ACCESORIOS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de accesorios

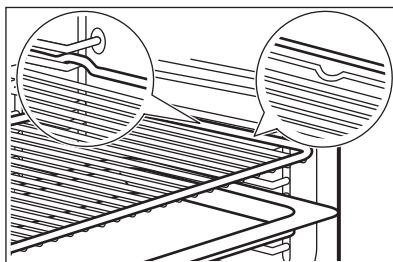
Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.



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

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

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



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


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

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

9.2 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

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

Recomendaciones:

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

Cocinar con: Sonda térmica

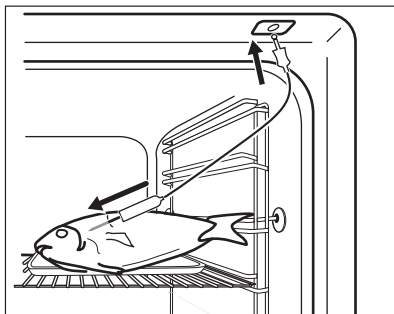
ADVERTENCIA!

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

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

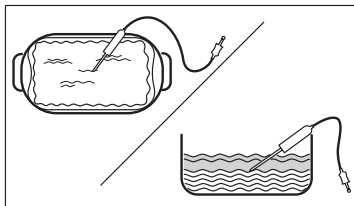
Carne, aves y pescado

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




Estofado

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



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

La pantalla muestra la temperatura actual del sensor de alimentos.

5.  - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
6. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
7. Pulse OK.
8. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
9. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

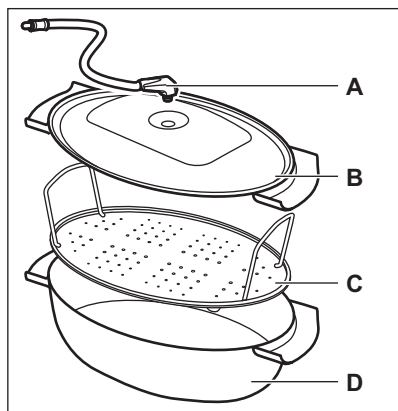
9.3 Vaporera para cocinar al vapor



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

Utensilio de cocción al vapor consta de:

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



No hacer:

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

9.4 Cocción al vapor en la vaporera

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

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

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

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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

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

Símbolos utilizados en las tablas:

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

10.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados





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





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

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

10.3 Horneado húmedo + ventilador






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

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Rollitos dulces, 16 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Rollitos, 9 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza congelada, 0,35 kg | parrilla | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Brazo de gitano | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | bandeja o bandeja honda | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflé, 6 piezas | ramekin cerámico sobre parrilla | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Base de masa brisé | molde de base sobre parrilla | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Tarta Victoria | bandeja de hornear sobre parrilla | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Pescado pochado, 0,3 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Pescado entero, 0,2 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filete de pescado, 0,3 kg | molde para pizza sobre parrilla | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Carne pochada, 0,25 kg | bandeja o bandeja honda | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | bandeja o bandeja honda | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Galletas, 16 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Mostachones de almendra, 24 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 piezas | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Tarta salada, 20 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas | bandeja o bandeja honda | 150 | 2 | 25 - 35 |

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

10.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

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

¹⁾ Precaliente el aparato 10 minutos.

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

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

Uso diario

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

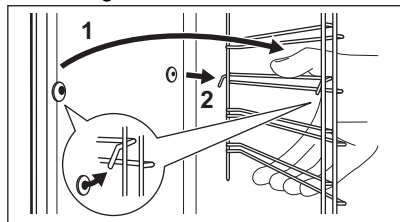
Accesorios

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

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

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



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

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

11.3 Limpieza pirolítica

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN!

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


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

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

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

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

11.4 Aviso de limpieza

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

11.5 Limpieza del depósito de agua

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

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

11.6 Extracción e instalación de la puerta

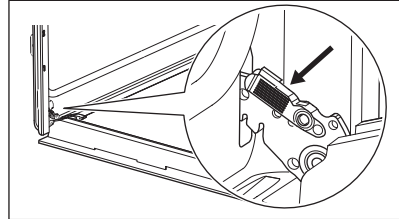
La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y

los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

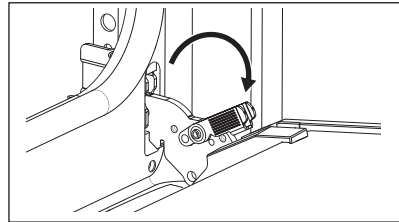
PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

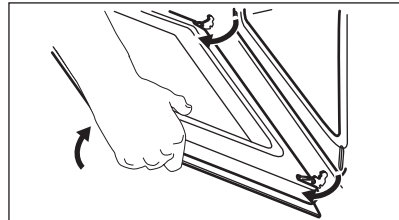
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



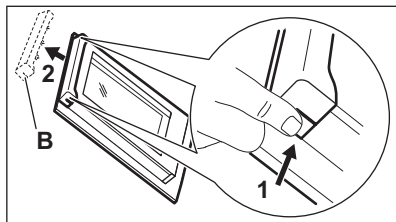
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



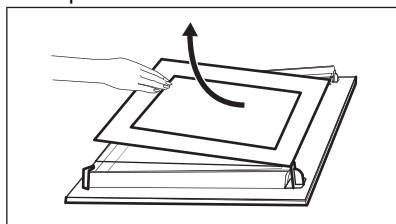
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



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

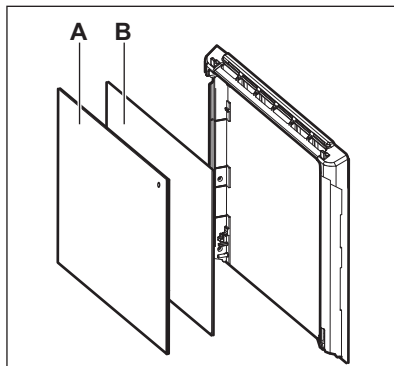


6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.

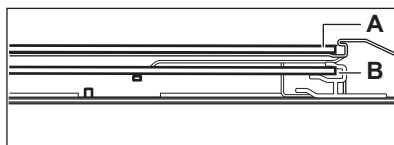


8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno. Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos. Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. Cada uno de los paneles de vidrio tiene un aspecto diferente para facilitar su desmontaje y el montaje.

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



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



11.7 Cambio de la bombilla

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

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

⚠ PRECAUCIÓN!

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

Bombilla trasera



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

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

| Problema | Comprueba si... |
|--|---|
| No puedes encender ni utilizar el aparato. | El aparato está bien conectado a la red eléctrica. |
| El aparato no se calienta. | El apagado automático está desactivado. |
| El aparato no se calienta. | La puerta del aparato está cerrada. |
| El aparato no se calienta. | No ha saltado el fusible. |
| El aparato no se calienta. | El Bloqueo está desactivado. |
| La bombilla está apagada. | Horneado húmedo + ventilador: está activado. |
| La bombilla no funciona. | La bombilla se ha fundido. |
| La Sonda térmica no funciona. | El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en la toma. |
| Err C2 | Ha desenchufado la Sonda térmica. |
| Err C3 | La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto. |
| Err F102 | La puerta del aparato está cerrada. |
| Err F102 | El cierre de la puerta no está roto. |
| La pantalla muestra 00:00. | Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora. |
| Hay agua en el interior del horno. | No hay demasiada agua en el depósito de agua. |
|  - el indicador está apagado. | No hay agua suficiente en el depósito. Si el agua empieza a verterse en el aparato y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico. |
|  - indicador está encendido. | Hay agua suficiente en el depósito. Si el depósito está lleno y el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico. |
| La cocción al vapor no funciona. | No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor. |
| La cocción al vapor no funciona. | Hay agua en el depósito. |
| El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o el agua fluye desde la entrada de entrada del vapor. | No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor. Limpie el depósito de agua. |



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

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.):

12.2 Datos de servicio

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

13. EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

| | |
|---|----------------------|
| Nombre del proveedor | AEG |
| Identificación del modelo | V7PBR521SB 949494943 |
| Índice de eficiencia energética | 61.2 |
| Clase de eficiencia energética | A++ |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional | 0.93 kWh/ciclo |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado | 0.52 kWh/ciclo |
| Número de cavidades | 1 |
| Fuente de energía | Electricidad |
| Volumen | 72 l |
| Tipo de horno | Horno empotrable |
| Masa | 32.9 kg |

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

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

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

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

13.3 Consejos para ahorrar energía

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

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

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

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

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del

aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

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

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

Mantener calientes los alimentos

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

Cocción con la bombilla apagada

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

Horneado húmedo + ventilador


Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.


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

Wi-Fi

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

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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



