



CP7400B
CP7400T
TA7PK721B

CA Manual d'usuari | **Forn**

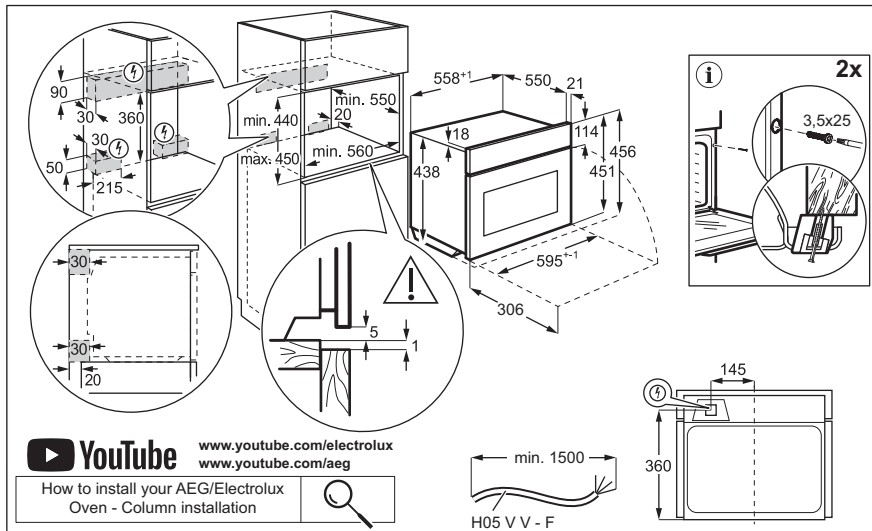
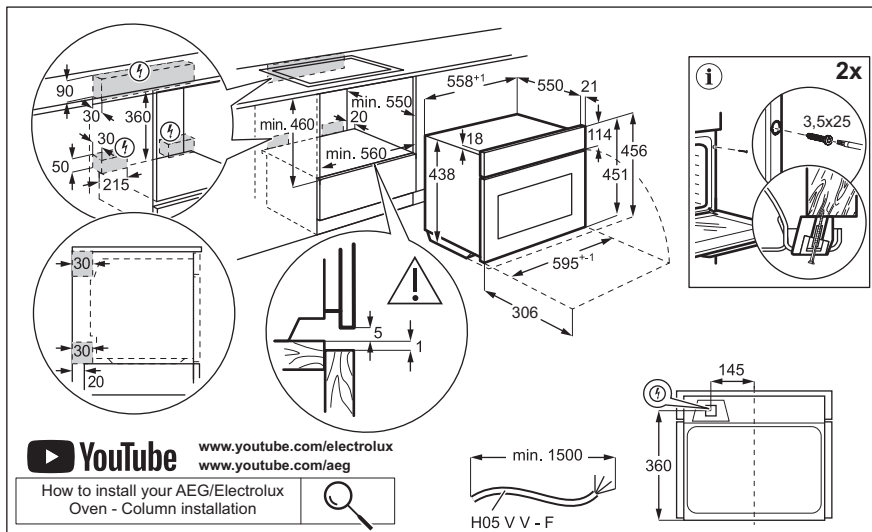
3

ES Manual de instrucciones | **Horno**

26



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.....	8
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	9
6. ÚS DIARI.....	10
7. FUNCIONS ADDICIONALS.....	13
8. FUNCIONS DEL RELLOTGE.....	14
9. ÚS D'ACCESSORIS.....	15
10. CONSELLS I TRUCS.....	17
11. CURA I NETEJA.....	20
12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	22
13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	24
14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	25

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.

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 suc de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Feu servir només accessoris subministrats amb aquest aparell o recomanats pel fabricant.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al

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

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

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

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els vidres es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els vidres de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- 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, seguïu 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 esquixos/acumulacions d'oli o greix;
 - qualsevol objecte amovible (prestatges, baranes laterals, etc., que venen amb l'aparell), particularment estris antiadherents, olles, paelles, safates, recipients, etc.;
- Llegiu atentament totes les instruccions per a la neteja pirolítica.

- Mantingueu els infants allunyats de l'aparell mentre s'estigui duent a terme la neteja pirolítica. L'aparell s'escalfa molt i les reixetes de refrigeració frontals alliberen aire calent.
- La neteja pirolítica és un procés a alta temperatura que pot deixar anar fums dels residus del menjar i dels materials de fabricació, així que s'aconsella als consumidors que:
 - comptin amb una bona ventilació durant i després de cada neteja pirolítica;
 - comptin amb una bona ventilació durant i després del preescalfament inicial.
- No vesseu o aboqueu aigua a la porta del forn durant i després de la neteja pirolítica per evitar danyar els plafons de vidre.
- Els fums alliberats per qualsevol forn pirolític/residus de cocció segons es descriu anteriorment no són nocius per a les persones, inclosos els infants ni les persones amb afeccions de salut.
- Mantingueu allunyades les mascotes de l'aparell durant i després de la neteja pirolítica i el preescalfament inicial. Els animals petits (especialment els ocells i els rèptils) poden ser molt sensibles als canvis de temperatura i a les emissions de fums.
- Les superfícies antiadherents dels diversos estris de cuina es poden fer malbé per l'alta temperatura de la neteja pirolítica de qualsevol forn pirolític i ser també una font de fums nocius de baixa intensitat.

2.6 Il·luminació interior

AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

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

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

2.7 Manteniment i reparació

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

2.8 Eliminació

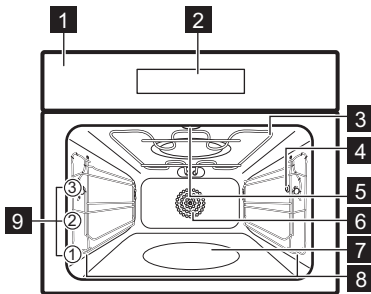
⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

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

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

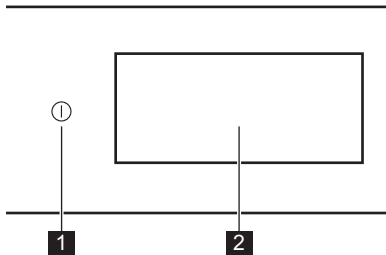
3.1 Visió general



- 1** Tauler de control
- 2** Pantalla
- 3** Element d'escalfament
- 4** Sòcol del sensor d'aliments
- 5** Llum
- 6** Ventilador
- 7** Encastat
- 8** Suport de prestatge, desmuntable
- 9** Posicions del prestatge

4. TAULER DE CONTROL

4.1 Visió general del tauler de control



- | | | |
|----------|---|--|
| 1 | Encendi-do/ON (ON) / Apaga-do/OFF (OFF) | Mantingueu-lo premut per engegar o apagar l'aparell. |
| 2 | Pantalla | Mostra la configuració actual de l'aparell. |

El tauler de control dóna accés a diverses funcions de cocció i plats. També mostra informació sobre l'estat de funcionament actual.

4.2 Pantalla

La pantalla és totalment interactiva, desplaçable i dividida en seccions definides. Us podeu moure per la pantalla per navegar per l'esquerra o la dreta.

	Per confirmar la selecció/ajust.
	Per anar al nivell anterior o següent del menú.
	Per accedir i ajustar configuracions addicionals.
	Per desar la configuració actual a: Favoritos (Predilectes).
	Per eliminar la configuració actual a: Favoritos (Predilectes).
	Per encendre i apagar el llum.
	Per activar i desactivar les opcions.
	L'electrodomèstic està bloquejat.

	La funció Sonar la alarma (So d'alarma) està activada.
	La funció Sonar la alarma y parar de cocinar (So d'alarma i aturar la cocció) està activada.
	Solo mediante mensaje emergente (Només missatge emergent) està activat.
	La funció Inicio retardado (Inici diferit) està activada.
	Per tancar el missatge emergent o cancel·lar la configuració.
	La connexió Wi-Fi (Wifi) està activada.
	La connexió Wi-Fi (Wifi) està activada.
	El mode Operación remoto (Funcionament remot) està activat.
	Funciona amb mode d'estalvi energètic.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Primera connexió

La pantalla indica el missatge de benvinguda després de la primera connexió. Podeu triar entre iniciar o saltar-vos el procés de vinculació. La configuració es pot revisar i modificar sempre que calgui.

Ajusteu les configuracions: Idioma, Hora (Hora del dia), connexió sense fil.

5.2 Connexió sense fil

L'aparell permet la connexió a xarxes wifi i la vinculació de dispositius mòbils. Podreu rebre notificacions, controlar i monitoritzar l'aparell des del vostre dispositiu mòbil.

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 contraportada 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. Engegueu l'aparell.
4. Premeu  i llisqueu cap a l'esquerra per accedir al menú. Seleccioneu: Ajustes (Configuració) / Conexiones (Connexions).
5. Premeu per activar o desactivar: Wi-Fi (Wifi).

El mòdul sense fil de l'electrodomèstic arrenca en 90 s.

Frequència	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Potència màxima	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.3 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 NIU6) .

5.4 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. Entreu al menú i seleccioneu: Funciones (Funcions).
3. Seleccioneu la funció . Establir la temperatura màxima. Deixeu funcionar l'aparell 1 h.
4. Establiu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu funcionar l'aparell durant 15 min.
5. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
6. Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.
7. Torneu a posar els accessoris i els suports laterals extraïbles a la seva posició inicial.

6. ÚS DIARI

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Menú

Premeu  i llisqueu cap a l'esquerra per accedir al menú.

- Platos (Plats)
- Funciones (Funcions)
- Favoritos (Predilectes)
- Mantenimiento (Manteniment)
- Ajustes (Configuració)

6.2 Funciones (Funcions)

El submenú inclou una llista de funcions de cocció.

La llista de funcions pot variar depenent de la versió de programari.

1. Entreu al menú i seleccioneu: Funciones (Funcions).
2. Seleccioneu la funció d'escalfament .
3. Ajusteu la configuració.

4. Premeu START . Podeu endollar el sensor en qualsevol moment abans o durant la cocció. Vegeu el capítol "Ús d'accessoris, sonda tèrmica".
5.  - Premeu per ajustar la configuració durant la cocció.
6. STOP : premeu-lo per apagar la funció d'escalfament.



Rápido (Ràpid) Precalentamiento (Preescalfar) només està disponible per a algunes funcions de cocció. Per obtenir més informació sobre les opcions de preescalfament, vegeu el capítol "Ús diari", Configuració, Submenú: Preferències.



Vapor directo (Vapor directe)

Afegiu aigua per crear humitat i una superfície cruixent.

	Parte superior (Part superior) Escalfar intensa per torrar ràpidament la part superior.
	Inferior Doneu un daurat addicional als aliments des de baix si cal.
	Aire caliente (Aire calent) Coure al forn i cuinar a diversos nivells.
	Inferior y superior (Dalt i baix) Coure al forn i cuinar a un nivell.
	Aire caliente & superior (Aire calent superior) Per rostir i aconseguir una superfície cruixent.
	Aire caliente & inferior (Aire calent inferior) Base cruixent amb un daurat uniforme.
	Aire caliente, superior e inferior (Aire calent dalt i a baix) Aquesta funció és ideal per a menjars preparats.
	Ventilador de ahorro de calor (Ventilador d'estalvi de calor) Coccio al forn a un nivell amb estalvi energètic.
	Recalentar (Escalfar) Aquesta funció reescalfa el menjar que ha sobrat.
	Grill Daurats uniformes i superfícies cruixents.
	Leudar masas (Fermentadora) Condicions ideals per fer pujar la massa.
	Renovar (Airejar) Aquesta funció és ideal perquè el pa sec d'ahir recuperi el gust i l'aroma.
	Descongelar Aquesta funció descongela suaument el menjar per a una preparació posterior.
	Estofar Per a guisats i trossos de carn estofats.
	Asado (Rostir) Per rostir carn, peix, aviram i verdures.
	Horneado de pan (Coccio de pa) Aquesta funció garanteix masses ben apujades i menjars al forn perfectament daurats i cruixents.
	Coccio lenta (Slow Cook) Coccio lenta i suau a temperatures constant baixa.

	Conservar Conserveu les verdures i les fruites en pots resistents a la calor.
	Calientaplatos. (Escalfaplatos) Per preescalfar els plats abans de servir-los.
	Mantener Caliente (Mantenir calent) Manté els plats calents per servir-los quan toca.
	Desecar alimentos (Deshidratar) Per assecar fruites, herbes i verdures.



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

6.3 Ajust: Vapor directo (Vapor directe) - Coccio al vapor

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Entre al menú i seleccioneu: Vapor directo (Vapor directe). La pantalla indica la configuració disponible.
3. Premeu START i seguiu les instruccions de la pantalla.
4. Ompliu la cavitat d'encastament amb aigua de l'aixeta. Consulteu el capítol "Consells" per saber la quantitat. No torneu a omplir la cavitat d'encastament durant la coccio ni si l'electrodomèstic és calent.
5. Preescalfeu l'electrodomèstic buit durant 10 min per crear humitat.
6. Quan l'aparell està fred, traieu l'aigua restant del buit d'encastament amb un drap suau.

⚠ AVÍS!

Obriu la porta amb compte. La humitat despresada pot provocar cremades.

6.4 Platos (Plats)

El submenú Platos (Plats) inclou programes fets a mida per a plats concrets. Cada plat del submenú ve acompanyat dels ajustos corresponents. Durant la coccio podeu ajustar temps i temperatura.

Per a alguns plats també podeu cuinar amb Sonda tèrmica (Sensor d'aliments).

- 1. Entreu al menú i seleccioneu: Platos (Plats).
 - 2. Trieu un plat o un tipus de menjar.
 - 3. Ajusteu la configuració segons les preferències de cocció. Ajusteu el pes. Hi ha opcions disponibles per a determinats plats. Premeu OK.
 - 4. Poseu el menjar dins l'aparell seguint les instruccions de la pantalla.
 - 5. Premeu START .
- Quan la funció acabi, comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.

6.5 Favoritos (Predilectes)



Aquesta funcionalitat només està disponible per a alguns models.

Podeu desar fins a 20 ajustos preferits, com ara la funció de cocció, el plat o la funció de neteja.

Per desar la configuració, seleccioneu la configuració preferida i premeu .

Seleccioneu: Favoritos (Predilectes)

- 1. Entreu al menú i premeu: Favoritos (Predilectes) per comprovar les configuracions desades.
- 2. Seleccioneu una de les configuracions desades.
- 3. Premeu START per començar la cocció.

Suprimir: Favoritos (Predilectes)

- 1. Entreu al menú i premeu: Favoritos (Predilectes) per comprovar les configuracions desades.
- 2. Premeu:  per eliminar les configuracions desades.

6.6 Mantenimiento (Manteniment)

El submenú inclou una llista de programes de neteja.

Limpieza Piro- lítica. (Ne- teja pirolíti- ca)	Aquest programa crema la brutícia re- sidual a l'aparell. Podeu triar entre di- ferents nivells de neteja. Vegeu el ca- pítol "Cura i neteja".
---	---

6.7 Ajustes (Configuració)

Aquest submenú inclou una llista de configuracions.

Submenú: Configuración (Configuració)

Idioma	Per establir l'idioma de l'aparell.
Hora (Hora del dia)	Per fixar l'hora actual.
Brillo de la pantalla (Mostra la brillantor)	Per ajustar la brillantor de la pantalla.
Tonos de las teclas (Tona- lidad de les tecles)	Per activar o desactivar el so de les tecles tàctils. No és possible silenciar els sons per a  .
Volumen del timbre (Vo- lum del brun- zidor)	Per ajustar el volum de so de les te- cles i senyals.
Unidad de temperatura (Unitat de temperatura)	Per mostrar la unitat de temperatura actual.

Submenú: Asistencia (Manteniment i reparació)

Modo de de- mostración (Mode De- mo)	Codi d'activació/desactivació: 2468
Versión del software (Versió del programari)	Informació sobre la versió del progra- mari.
Restaurar to- dos los ajus- tes (Restablir tota la confi- guració)	Restableix els valors per defecte de fàbrica.

Submenú: Preferencias (Preferències)

Luz (Llum)	Encén i apaga el llum.
------------	------------------------

Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)	Evita que l'aparell s'engegui accidentalment.
Precalentar/ Calentar (Preescalfar/ Escalfar)	Ninguna (Cap) - Manera convencional de preescalfar l'aparell. Està configurat per defecte i està disponible per a totes les funcions de cocció. La preferència es pot canviar a un altre tipus de preescalfament. Eco - Preescalfeu l'aparell amb menys consum energètic. Està disponible per a totes les funcions de cocció. Rápido (Ràpid) - Escurça el temps d'escalfament. Només està disponible per a algunes funcions.
Aviso De limpieza (Recordatori de neteja)	Us recorda que cal netejar l'aparell.
Personaliz. de pantalla de espera (Personalització de la pantalla d'espera)	Per personalitzar les característiques de la pantalla i els accessos directes.
Submenú: Conexiones (Connexions)	
Conectar a Wi-Fi (Connecteu-vos al wifi)	Per connectar l'aparell a la xarxa sense fils.

Wi-Fi (Wifi)	Per activar i desactivar: Wi-Fi (Wifi).
Red (Xarxa)	Per comprovar l'estat de la xarxa i la intensitat de senyal de: Wi-Fi (Wifi).
Borrar esta red (Oblidar la xarxa)	Per desactivar la connexió automàtica a la xarxa actual amb l'aplicació.
Operación remoto (Funcionament remot)	Per iniciar automàticament el funcionament a distància després de prémer START (INICI). Opció visible només després d'activar: Wi-Fi (Wifi).

6.8 Notes sobre: Ventilador de ahorro de calor (Ventilador d'estalvi de calor)

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", Ventilador de ahorro de calor (Ventilador d'estalvi de calor). Per obtenir recomanacions generals d'estalvi d'energia, vegeu el capítol "Eficiència energètica", Estalvi d'energia.

7. FUNCIONS ADICIONALS

7.1 Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)

Aquesta funció evita que l'electrodomèstic es pugui utilitzar accidentalment. Es pot activar en qualsevol moment.

1. Entreu al menú.
2. Seleccioneu: Ajustes (Configuració) / Preferencias (Preferències) / Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil).

Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat. Per habilitar l'ús de l'aparell, premeu les lletres de codi en ordre alfabètic.

7.2 Desconnexió automàtica

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

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

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

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

8. FUNCIONS DEL RELLOTGE

8.1 Descripció de les funcions del rellotge

Funcions	Descripció
Temporitzador (Temporitzador)	Per establir la durada de la cocció. El màxim és 23 h 59 min. Per establir què passa quan s'acabi el temps programat establint la preferència per: Finalitzar acció (Finalitzar acció). El temporitzador es pot utilitzar de manera independent, fins i tot si el forn no està en marxa.
Finalitzar acció (Finalitzar acció)	 Sonar la alarma (So d'alarma) Quan s'acaba el temps, sona un senyal. Podeu programar aquesta funció en tot moment, fins i tot amb l'aparell apagat.
	 Sonar la alarma y parar de cocinar (So d'alarma i aturar la cocció) Quan s'acaba el temps, sona el senyal i s'apaga la funció de cocció.
	 Solo mediante mensaje emergente (Només missatge emergent) Quan s'acaba el temps, el missatge apareix a la pantalla. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell.
Inicio retardado (Inici diferit)	Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.
Añadir tiempo (Extensió de temps)	Per allargar el temps de cocció.

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.

Funcions Descripció

Tiempo de funcionamiento (Temporizador)	Per veure el temps que fa que l'electrodomèstic està en marxa. El màxim és 23 h 59 min. Arrenca automàticament quan s'inicia algun procés de forn i s'atura quan s'acaba el procés. És visible a la pantalla principal en cas que no s'hagi programat cap altre temporitzador. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell.
--	--

8.2 Temporizador (Temporitzador)

1. Trieu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.
2. Premeu: Temporizador (Temporitzador).
3. Definiu la durada. Podeu seleccionar el mode Finalitzar acció preferit prement un dels símbols.
4. Premeu **OK** per confirmar i tornar a la pantalla principal.

8.3 Inicio retardado (Inici diferit)

1. Trieu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.
2. Premeu **...**
3. Premeu: Inicio retardado (Inici diferit).
4. Desplaceu-vos cap avall per programar l'hora d'inici desitjada i premeu **OK**.
5. Ara podeu configurar el que vulgueu Hora de fin (Hora de finalització) o premeu **OK** per saltar aquest pas.
6. Premeu **OK** per tornar a la pantalla principal.

8.4 Hora (Hora del dia)

1. Enguegueu l'aparell.
2. Premeu: Ajustes (Configuració) / Configuración (Configuració) / Hora (Hora del dia).
3. Establiu el temps.
4. Premeu OK.

8.5 Canvi de la configuració de temporitzador

Podeu canviar la temperatura en qualsevol moment durant la cocció.

1. Premeu $\wedge$ / Temporitzador (Temporitzador).
2. Ajusteu un nou valor al temporitzador. Premeu OK.

9. ÚS D'ACCESSORIS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

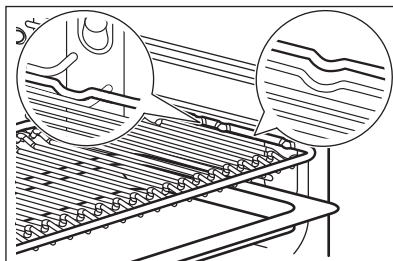
9.1 Inserció d'accessoris

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 Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

Mesura la temperatura interna dels aliments.

Hi ha dues temperatures per configurar:

- $^{\circ}\text{C}$: 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.

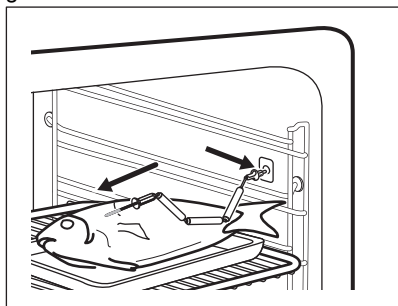
- No el feu servir amb plats líquids.
- L'agulla de la sonda tèrmica ha d'estar totalment inserida en el menjar durant la cocció.

Cocció amb: Sonda tèrmica (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.

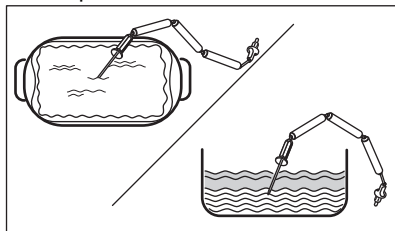
1. Seleccioneu una funció de cocció del menú: Funciones (Funcions) o un plat del menú: Platos (Plats).
2. Ajusteu la temperatura del forn i el temps de cocció, si cal.
3. Premeu OK.
4. Premeu START.
5. Inserir la sonda tèrmica en el menjar: **Carn, aviram i peix**
Inserir tota l'agulla de la sonda tèrmica en la carn o el peix per la part més gruixuda.



Guisats

Inserir 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.



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

La pantalla indica el símbol i la temperatura actual de la sonda tèrmica.

7. ^ - Premeu per ajustar la configuració.
8. Seleccioneu la targeta Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) per ajustar la temperatura central de la sonda o configurar l'opció preferida:
 - Sonar la alarma (So d'alarma): quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal.
 - Sonar la alarma y parar de cocinar (So d'alarma i aturar la cocció): quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal acústic i la cocció s'atura.
 - Solo mediante mensaje emergente (Només missatge emergent) - Quan la part central del menjar arriba a la temperatura desitjada, apareix un missatge a la pantalla.
9. Premeu OK.
10. 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.
11. STOP : premeu-lo per apagar la funció d'escalfament.
12. Extraieu la sonda tèrmica del terminal i traieu el plat de l'electrodomèstic.

10. CONSELLS I TRUCS

10.1 Recomanacions de cocció

Els processos de cocció i enfornat només son aptes per cuinar a un nivell.

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

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

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

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

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

Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció d'escalfament
	Temperatura
	Accessori
	Pes (kg)
	Nivell
	Temps de cocció (min)
	Quantitat d'aigua (ml)

10.2 Taula de la funció: Vapor directe (Vapor directe)

		°C			
Pa blanc	Safata de pastis- seria 1)	190 2)	45 - 55	2	100
Panets	Safata de pastis- seria 1)	210 2)	25 - 35	2	100
Pastís de poma	Graella metàl·lica	160 2)	85 - 95	1	100
Pizza casolana	Safata de pastis- seria 1)	210 2)	20 - 30	1	100
Pizza, congelada	Graella metàl·lica	220 2)	15 - 25	1	100
Pollastre	Safata de pastis- seria 1)	220	55 - 65	1	200
Croissant, congelat	Graella metàl·lica	170 2)	30 - 40	2	100
Llom de porc	Safata de pastis- seria 1)	180	120 - 130	1	200

		°C			
Refer menjar preparat, porció individual	Graella metàl·lica	120 ²⁾	10 - 20	1	50

1) Poseu la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.

2) Preescalfeu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta utilitzant la configuració: Precalentamiento (Preescalfar) / Ninguna (Cap). No utilitzeu: Precalentamiento (Preescalfar) / Rápido (Ràpid) i Eco. Vegeu el capítol "Ús diari", Configuració, Submenú: Preferències.

10.3 Cocción lenta (Slow Cook)

Feu servir aquesta funció per preparar trossos de carn i peix magres i tendres. Feu servir la sonda tèrmica per mesurar la temperatura a l'interior dels aliments. Per aconseguir la temperatura ideal a l'interior dels aliments  °C, vegeu la taula següent per consultar la configuració de la temperatura recomanada de l'aparell °C.

Si voleu un sabor i aparença de rostir, fregiu la carn en una paella calenta uns minuts abans de posar-la a l'aparell. Col·loqueu els aliments a l'estri de rostir i després sobre la graella.

	°C
< 65	90

	°C
66 - 75	110
> 75	150

10.4 Ventilador de ahorro de calor (Ventilador d'estalvi de calor): 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

10.5 Ventilador de ahorro de calor (Ventilador d'estalvi de calor)

			°C	
Pasta gratinada	Graella metàl·lica	1	200	45 - 60
Patates gratinades	Graella metàl·lica	1	180	80 - 100
Mussaca	Graella metàl·lica	1	180	75 - 90
Lasanya	Graella metàl·lica	1	180	70 - 90
Canelons	Graella metàl·lica	1	200	65 - 80
Púding	Graella metàl·lica	1	190	60 - 80
Púding d'arròs	Graella metàl·lica	1	180	80 - 100
Pastís de poma	Graella metàl·lica	1	160	100 - 120

			°C	
Pa blanc	Safata de pastisseria 1)	1	200	80 - 100

1) Poseu la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.

10.6 Informació pels organismes de proves i assaigs

Enfornar a un nivell

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

				°C	
Pastissos petits, 20 per safata 1)	Inferior y superior (Dalt i baix)	Safata de pastisseria 2) 3)	2	150	26 - 36
Pastissos petits, 20 per safata 1)	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria 2) 3)	2	150	22 - 32
Fatless sponge cake 1)	Inferior y superior (Dalt i baix)	Graella metàl·lica	1	170	21 - 31
Fatless sponge cake 1)	Aire caliente (Aire calent)	Graella metàl·lica	1	160	35 - 45
Pastís de poma 4)	Inferior y superior (Dalt i baix)	Graella metàl·lica	1	170	60 - 70
Pastís de poma 4)	Aire caliente (Aire calent)	Graella metàl·lica	1	170	60 - 70
Torrades 1) 5)	Parte superior (Part superior)	Graella metàl·lica	2	300	4 - 5

1) Preescalfeu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta utilitzant la configuració: Precalementamiento (Preescalfar) / Ninguna (Cap). No utilitzeu: Precalementamiento (Preescalfar) / Rápido (Ràpid) i Eco. Consulteu Ús diari, Configuració, Submenú: Preferències.

2) Feu servir la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.

3) La safata de forn hauria de fer contacte amb la part posterior de l'interior del forn.

4) 2 motlles en diagonal (Ø 20 cm). El de la dreta hauria d'anar més al davant que el de l'esquerra.

5) Segons: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.

Receptes addicionals

Feu servir la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.

			°C	
Merenga 1) 2)	Inferior y superior (Dalt i baix)	2	100	90 - 180
Merenga 1) 2)	Aire caliente (Aire calent)	2	100	90 - 180
Scones 1)	Inferior y superior (Dalt i baix)	3	190	11 - 13
Scones 1)	Aire caliente (Aire calent)	3	190	11 - 13



Pollastre **3)**

Aire caliente & superior (Aire calent superior)

1

200

70 - 80

1) Preescalfeu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta utilitzant la configuració: Pre calentamiento (Preescalfar) / Ninguna (Cap). No utilitzeu: Pre calentamiento (Preescalfar) / Rápido (Ràpid) i Eco. Consulteu Ús diari, Configuració, Submenú: Preferències.

2) Feu servir paper d'enfornar.

3) Col·loqueu el pollastre amb el pit cap avall. Gireu-lo a la meitat del temps de cocció.

11. CURA I NETEJA



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

11.1 Notes sobre la neteja

Productes de neteja

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

Ús diari

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

Accessoris

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

11.2 Neteja de la cavitat d'encastament

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



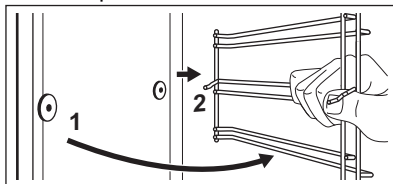
Per a al funció: netegeu el forn després de cada cinc o deu cicles de cocció.

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

11.3 Extracció dels suports laterals

Per netejar l'electrodomèstic, retireu els suports laterals.

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



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

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

11.4 Limpieza Pirolítica. (Neteja pirolítica)

Aquest programa crema la brutícia residual a l'aparell. Retireu la cendra un cop acabat el cicle de neteja i l'aparell estigui fred. Utilitzeu-lo sempre que l'aparell necessiti una neteja profunda.

⚠ AVÍS!

Hi ha risc de cremades.

⚠ PRECAUCIÓ!

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

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

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Retireu tots els accessoris i els suports laterals extraïbles.
3. Netegeu la base del forn i el vidre interior de la porta per eliminar partícules d'aliments que hi hagin pogut quedar. Feu servir un drap suau mullat amb aigua tèbia i un detergent suau.
4. Premeu: Mantenimiento (Manteniment) / Limpieza Pirolítica. (Neteja pirolítica).
5. Seleccioneu el mode de neteja i premeu **START**. Seguiu les instruccions de la pantalla.

Opció	Durada
Limpieza pirolítica, normal (Neteja pirolítica, normal)	1 h 30 min
Limpieza pirolítica, intensa (Neteja pirolítica, intensa)	2 h 30 min

La porta del forn està tancada quan comença la neteja. L'admirador de refredament funciona a una velocitat més alta.

6. Quan acaba el procés de neteja, sona un senyal.
7. Quan l'electrodomèstic estigui fred, netegeu la base del forn amb un drap suau i humit.



El llum està apagat mentre la funció estigui activa.

11.5 Aviso De limpieza (Recordatori de neteja)

Quan aparegui el recordatori, es recomana netejar l'aparell.

Feu servir la funció: Limpieza Pirolítica. (Neteja pirolítica).

11.6 Treure i instal·lar la porta

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

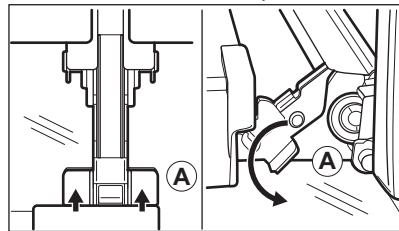
⚠ AVÍS!

La porta pesa molt.

⚠ PRECAUCIÓ!

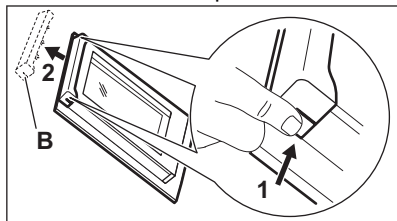
Tracteu el vidre amb cura, especialment al voltant de les vores del plafó davanter. El vidre podria trencar-se.

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Obriu la porta completament.
3. Premeu les palanques de fixació **A** a les dues frontisses de la porta.

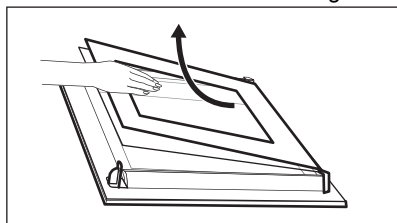


4. Tanqueu la porta del forn a la primera posició d'obertura (un angle d'aproximadament: 70°).
5. Aguanteu la porta amb una mà a cada costat i estireu en direcció ascendent i cap enfora.
6. Col·loqueu la porta amb la part exterior cap avall sobre un drap suau i una superfície estable.
7. Agafeu el revestiment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

empenyeu-lo cap endins per alliberar el tancament del clip.



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



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

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

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

11.7 Substitució de la bombeta

⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

⚠ AVÍS!

Hi ha risc de lesions quan es treu la tapa de vidre.

⚠ AVÍS!

Risc de cremades, la tapa de vidre pot estar calenta. Feu servir guants de protecció quan toqueu la bombeta.

1. Apagueu l'aparell. Espereu que l'aparell es refredi.
2. Desconnecteu l'electrodomèstic de la presa de corrent.
3. Feu servir un tornavis Torx 20 per retirar la tapa.
4. Retireu i netegeu el marc de metall i el segell.
5. Substituïu la bombeta per una de resistent a temperatures de 300 °C.
6. Col·loqueu el marc de metall i el segell. Colleu els cargols.

12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

12.1 Què fer si...

Descripció del problema	Causa i solució
L'aparell no es pot engegar o no funciona.	L'aparell no està connectat al subministrament elèctric o està connectat incorrectament.

Descripció del problema	Causa i solució
L'aparell no s'escafa.	El rellotge no està ajustat. Per configurar el rellotge, consulteu el capítol "Funcions del rellotge". La porta no està ben tancada. El fusible s'ha fos. Comproveu si el fusible és la causa del problema. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat. Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat.
El llum s'apaga.	El llum s'ha fos. Substituïu la bombeta. Per a més informació, consulteu el capítol "Cura i neteja".
i La neteja sempre s'atura si es talla el subministrament elèctric. Repetiu la neteja si es para per un tall de corrent elèctric.	
Problemes amb el senyal de la xarxa inalàmbrica.	Comproveu que el vostre dispositiu mòbil estigui connectat a la xarxa inalàmbrica. Comproveu la xarxa Wi-Fi i l'encaminador (router). Reinicieu l'encaminador.
Heu instal·lat un encaminador nou o n'heu modificat la configuració.	Per configurar l'aparell i el dispositiu mòbil una altra vegada, vegeu el capítol "Abans del primer ús", Connexió sense fil.
El senyal de la xarxa sense fil és dèbil.	Moueu l'encaminador tan a prop com pugueu de l'aparell.
El senyal sense fil es veu interromput per un altre forn microones que hi ha a prop de l'electrodomèstic.	Apagueu el forn microones. Mireu de no fer servir un altre forn microones ni l'operació remota de l'electrodomèstic alhora. El microones interfereix en el senyal wifi.

12.2 Codis d'error

Quan es produeix l'error de programari, la pantalla indica un missatge d'error. Trobareu la llista de problemes a la taula següent.

Codi i descripció	Solució
F102: la porta no està completament tancada o el pany està fet malbé. 1)	Tanqueu la porta. Apagueu i torneu a engegar l'aparell.
F111: la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) no està correctament inserida al terminal.	Endolheu correctament la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) al terminal.
F240, F239: els camps tàctils de la pantalla no funcionen bé.	Netegeu la superfície de la pantalla. Assegureu-vos que no hi ha pols sobre els camps tàctils.
F908: el sistema de l'electrodomèstic no pot connectar-se amb el tauler de control.	Apagueu i torneu a engegar l'aparell.
F602, F603: la Wi-Fi (Wifi) no està disponible. 1)2)	Apagueu i torneu a engegar l'aparell.

1) Si algun dels missatges següents segueix apareixent a la pantalla, vol dir que algun subsistema defectuós pot haver-se desactivat. Si passa això, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un Centre de servei autoritzat.

2) Si apareix cap d'aquests errors, la resta de les funcions de l'electrodomèstic seguiran operatives com en condicions normals.

12.3 Dades per a la reparació

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

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

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.):
Número de producte (PNC):
Número de sèrie (S.N.):

13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

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

Nom del proveïdor	AEG	
Identificació de model	CP7400B 944005083 CP7400T 944005085 TA7PK721B 944005084	
Escala d'eficiència energètica	79.7	
Classe d'eficiència energètica	A+	
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.99 kWh/cicle	
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.59 kWh/cicle	
Nombre de cavitats	1	
Font de calor	Electricitat	
Volum	45 l	
Tipus de forn	Forn integrat	
Massa	CP7400B	32.6 kg
	CP7400T	32.9 kg
	TA7PK721B	32.5 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.

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

Per mantenir els aliments calents

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

Cocció sense llum

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

Ventilador de ahorro de calor (Ventilador d'estalvi de calor)

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

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

14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

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

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

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.....	26
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	28
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	31
4. PANEL DE CONTROL.....	32
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	32
6. USO DIARIO.....	33
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	36
8. FUNCIONES DE RELOJ.....	37
9. USO DE ACCESORIOS.....	38
10. CONSEJOS.....	39
11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	42
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	45
13. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	46
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	48

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.

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

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

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

2.6 Iluminación interna

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación

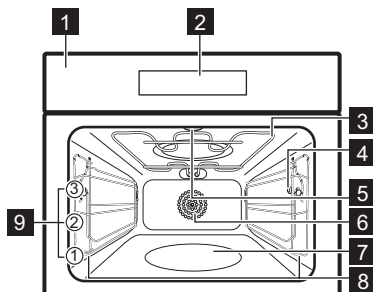
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

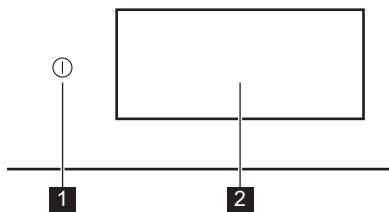
3.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Resistencia
- 4 Toma de la sonda térmica
- 5 Bombilla
- 6 Ventilador
- 7 Relieve de la cavidad
- 8 Soporte de parrilla extraíble
- 9 Posiciones de las parrillas

4. PANEL DE CONTROL

4.1 Vista general del panel de control



1	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
2	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.

El panel de control proporciona acceso a diversas funciones de cocción y platos. También muestra la información sobre su estado de funcionamiento actual.

4.2 Pantalla

La pantalla es totalmente interactiva, se puede desplazar y dividir en secciones definidas. Puede deslizar el dedo por la pantalla para navegar a la izquierda o a la derecha.

OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
----	--

> <	Para navegar al nivel siguiente o anterior en el menú.
^ v	Para acceder y ajustar ajustes adicionales.
♥	Para guardar los ajustes actuales en: Favoritos.
♡	Para eliminar los ajustes actuales en: Favoritos.
☹	Enciende y apaga la luz.
☰	Para activar y desactivar las opciones.
🔒	El aparato está bloqueado.
🔔	La función Sonar la alarma está activada.
🔔	La función Sonar la alarma y parar de cocinar está activada.
🔔	Solo mediante mensaje emergente está activado.
🕒	La función Inicio retardado está activada.
×	Para cerrar el mensaje emergente o cancelar el ajuste.
📶	Wi-Fi La conexión está activada.
📶	Wi-Fi La conexión está desactivada.
📶	Operación remoto está encendido.
🕒	Función con modo de ahorro de energía.

5. ANTES DEL PRIMER USO

**ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Puede elegir entre iniciar u omitir el proceso de incorporación. Los ajustes se pueden

revisar y modificar siempre que sea necesario.
Ajuste los ajustes: Idioma, Hora, Conexión inalámbrica.

5.2 Conexión inalámbrica

El aparato permite la conexión de red Wi-Fi y la vinculación de dispositivos móviles. Puede

recibir notificaciones, supervisar y controlar su aparato desde su dispositivo móvil.

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. Ponga en marcha el aparato.
 4. Pulsa  o desliza hacia la izquierda para acceder al menú. Seleccione: Ajustes / Conexiones.
 5. Pulse para encender o apagar: Wi-Fi.
- El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 seg.

Frecuencia	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Potencia máx	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocolo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 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.opensourcerepository.com> (carpeta NIU6).

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

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Menú

Pulsa  o desliza hacia la izquierda para acceder al menú.

- Platos

- Funciones
- Favoritos
- Mantenimiento
- Ajustes

6.2 Funciones

El submenú incluye una lista de funciones de cocción.

La lista de funciones puede variar dependiendo de la versión del software.

1. Entre en el menú y seleccione: Funciones.
2. Seleccione la función de cocción.
3. Ajuste los ajustes.
4. Pulse **START**. Puede conectar el sensor de alimentos en cualquier momento antes o durante la cocción. Consulte el capítulo "Uso de accesorios, sonda térmica".
5. $\wedge$ - pulse para ajustar los ajustes durante la cocción.
6. **STOP** - pulse para desactivar la función de cocción.



Rápido Precalentamiento solo está disponible para algunas de las funciones de cocción. Para obtener más información sobre las opciones de precalentamiento, consulte el capítulo "Uso diario", Ajustes, Submenú: Preferencias.



Vapor directo

Añada agua para crear humedad y una corteza crujiente.



Parte superior

Sube la temperatura para conseguir un dorado rápido en la parte superior.



Inferior

De ser necesario, dore más la comida desde abajo.



Aire caliente

Horneado y cocción uniforme en varios niveles.



Inferior y superior

Horneado y cocinado en un solo nivel.



Aire caliente & superior

Para asar y conseguir una superficie crujiente.



Aire caliente & inferior

Base crujiente con un dorado uniforme.



Aire caliente, superior e inferior

Esta función es ideal para comidas preparadas.



Ventilador de ahorro de calor

Horneado en un solo nivel con ahorro de energía.



Recalentar

Esta función recalienta suavemente las sobras.



Grill

Dorado uniforme y superficie crujiente.



Leudar masas

Condiciones ideales para hacer subir la masa.



Renovar

Esta función es ideal para pan duro para recuperar el sabor y aroma.



Descongelar

Esta función descongela los alimentos para seguir con la preparación.



Estofar

Para guisos y trozos de carne estofados.



Asado

Para asar carne, pescado, aves y verduras.



Horneado de pan

Esta función garantiza un horneado perfectamente ejecutado, crujiente y dorado.



Cocción lenta

Cocción lenta y suave a temperatura baja constante.



Conservar

Conservar verduras y frutas en frascos resistentes al calor.



Calientaplatos.

Para precalentar platos antes de servir.



Mantener Caliente

Mantiene los platos calientes para servirlos después.



Desecar alimentos

Para deshidratar frutas, hierbas y verduras.



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

6.3 Ajuste: Vapor directo - Cocción al vapor

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Acceda al menú y seleccione: Vapor directo. La pantalla muestra los ajustes disponibles.

3. Pulse **START** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
4. Rellene el gofrado de la cavidad con agua del grifo. Para conocer la cantidad, consulte el capítulo «Consejos». No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el aparato caliente.
5. Precaliente el aparato en vacío durante 10 min para crear humedad.
6. Cuando el aparato esté frío, retire el agua restante del relieve de la cavidad con un paño suave.



ADVERTENCIA!

Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.

6.4 Platos

El submenú Platos consta de un conjunto de programas pensados para platos concretos. Cada plato de este submenú viene indicado con el ajuste adecuado. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar durante la cocción.

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Sonda térmica

1. Entre en el menú y seleccione: Platos.
2. Elija un tipo de plato o comida.
3. Ajuste los ajustes según las preferencias de cocción. Ajuste el peso. La opción está disponible para determinados platos. Pulse **OK**.
4. Coloque los alimentos dentro del aparato siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla.
5. Pulse **START**.
Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

6.5 Favoritos



Esta funcionalidad solo está disponible para determinados modelos.

Puede guardar hasta 20 de sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el plato o la función de limpieza.

Para guardar el ajuste, seleccione el ajuste preferido y pulse .

Seleccione: Favoritos

1. Entre en el menú y pulse: Favoritos para comprobar los ajustes guardados.
2. Seleccione uno de los ajustes guardados.
3. Pulse **START** para iniciar la cocción.

Eliminar: Favoritos

1. Entre en el menú y pulse: Favoritos para comprobar los ajustes guardados.
2. Pulse:  para eliminar los ajustes guardados.

6.6 Mantenimiento

El submenú incluye una lista de programas de limpieza.

Limpieza Pirólítica.

Este programa quema la suciedad residual del aparato. Puede elegir entre diferentes niveles de limpieza. Consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

6.7 Ajustes

Este submenú incluye una lista de ajustes.

Submenú: Configuración

Idioma	Para ajustar el idioma del aparato.
Hora	Para establecer la hora actual.
Brillo de la pantalla	Para ajustar el brillo de la pantalla.
Tonos de las teclas	Para activar y desactivar el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar los tonos de ①.
Volumen del timbre	Para ajustar el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Unidad de temperatura	Para mostrar la unidad de temperatura actual.

Submenú: Asistencia

Modo de demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

Submenú: Preferencias

Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato.
Precalentar/ Calentar	Ninguna - forma convencional de precalentar el aparato. Está configurado como predeterminado y disponible para todas las funciones de cocción. La preferencia se puede cambiar a otro tipo de precalentamiento.
	Eco - precalentar el aparato con menos consumo de energía. Está disponible para todas las funciones de cocción.
	Rápido - acorta el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones.
Aviso De limpieza	Le recuerda cuándo debe limpiar el aparato.
Personaliz. de pantalla de espera	Para personalizar las funciones y los accesos directos de la pantalla.

Submenú: Conexiones

Conectar a Wi-Fi	Para conectar el aparato a la red inalámbrica.
Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.
Red	Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal de: Wi-Fi.
Borrar esta red	Para desactivar la conexión automática de la red actual con el aparato.
Operación remoto	Para iniciar el funcionamiento remoto automáticamente después de pulsar START. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.

6.8 Notas sobre: Ventilador de ahorro de calor

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”, Ventilador de ahorro de calor. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo “Eficiencia energética”, ahorro energético.

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Bloqueo de seguridad

Esta función impide el funcionamiento accidental del aparato. Se puede activar en cualquier momento.

- 1. Acceda al menú.
- 2. Seleccione: Ajustes / Preferencias / Bloqueo de seguridad.

Bloqueo de seguridad está activado. Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético.

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

 (°C)	 (h)
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

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

8. FUNCIONES DE RELOJ

8.1 Descripción de funciones de reloj

Función	Descripción
Temporizador	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. Para establecer lo que sucede cuando se agota el tiempo, seleccione la opción preferida: Finalizar acción. El temporizador se puede utilizar de forma independiente, incluso cuando el horno no está funcionando.
Finalizar acción	 Sonar la alarma Cuando se agota el tiempo, suena la señal. Esta función se puede configurar en cualquier momento, incluso cuando el aparato esté apagado.
	 Sonar la alarma y parar de cocinar Cuando se agota el tiempo, suena la señal y se apaga la función de calentamiento.
	 Solo mediante mensaje emergente Cuando termina el tiempo, aparece el mensaje en la pantalla. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para prolongar el tiempo de cocción.

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.

Función	Descripción
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Se inicia automáticamente cuando se inicia un proceso del horno y se detiene cuando el proceso termina. Es visible en la pantalla principal en caso de que no haya otro temporizador ajustado. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.

8.2 Temporizador

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse: Temporizador.
3. Establezca la duración. Puede seleccionar la acción final preferida pulsando uno de los símbolos.
4. Pulse **OK** para confirmar y volver a la pantalla principal.

8.3 Inicio retardado

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse **...**
3. Pulse: Inicio retardado.
4. Desplácese para establecer la hora de inicio deseada y pulse **OK**.
5. Ahora puede establecer el valor deseado Hora de fin o pulsar **OK** para omitir este paso.
6. Pulse **OK** para volver a la pantalla principal.

8.4 Hora

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse: Ajustes / Configuración / Hora.
3. Ajuste la hora.
4. Pulse OK.

8.5 Cambio de ajustes del temporizador

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

1. Pulse $\wedge$ / Temporizador.
2. Establezca el nuevo valor del temporizador. Pulse OK.

9. USO DE ACCESORIOS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

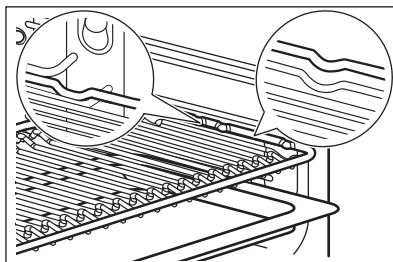
9.1 Inserción de accesorios

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:

- $^{\circ}\text{C}$ - 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

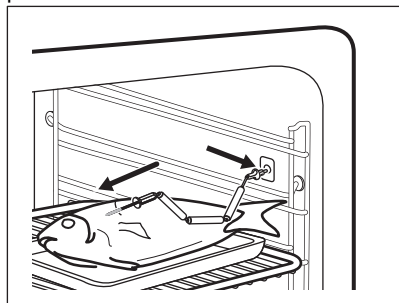
ADVERTENCIA!

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. Seleccione una función de cocción en el menú: Funciones o un plato del menú: Platos.
2. Ajuste la temperatura del horno y el tiempo de cocción, si es necesario.
3. Pulse OK.
4. Pulse START.
5. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:

Carne, aves y pescado

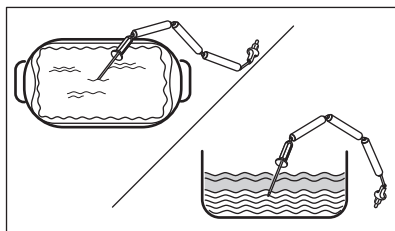
Inserte totalmente la aguja de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible.



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.



6. Inserte el conector de la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte el capítulo "Descripción del producto".
La pantalla muestra el símbolo y la temperatura actual del sensor de alimentos.
7. ^ - pulse para ajustar los ajustes.
8. Seleccione la tarjeta Sonda térmica para ajustar la temperatura interna del sensor o configurar la opción preferida:
 - Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
 - Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
 - Solo mediante mensaje emergente - Cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, aparece el mensaje en la pantalla.
9. Pulse OK.
10. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
11. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.
12. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

Los procesos de cocción y horneado solo son adecuados en un nivel.

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
	Peso (kg)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)
	Cantidad de agua (ml)

10.2 Tabla para la función: Vapor directo

		°C			
Pan blanco	Bandeja 1)	190 2)	45 - 55	2	100
Panecillos	Bandeja 1)	210 2)	25 - 35	2	100
Pastel de manzana	Parrilla	160 2)	85 - 95	1	100
Pizza casera	Bandeja 1)	210 2)	20 - 30	1	100
Pizza congelada	Parrilla	220 2)	15 - 25	1	100
Pollo	Bandeja 1)	220	55 - 65	1	200
Cruasán, congelado	Parrilla	170 2)	30 - 40	2	100
Redondo de cerdo	Bandeja 1)	180	120 - 130	1	200
Regenerar comidas emplatadas, ración individual	Parrilla	120 2)	10 - 20	1	50

- 1) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
- 2) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte el capítulo "Uso diario", Ajustes, Submenú: Preferencias.

10.3 Cocción lenta

Esta función sirve para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras. Utilice el sensor de alimentos para medir la temperatura dentro de los alimentos. Consulte la tabla siguiente para encontrar el ajuste de temperatura °C recomendado para el aparato que le permitirá alcanzar la

temperatura deseada dentro del alimento  °C.

Para obtener sabor y color al asar, fría la carne en una sartén caliente durante varios minutos antes de introducirla en el aparato. Coloque los alimentos en la fuente de asado y colóquelos en una parrilla.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.4 Ventilador de ahorro de calor - 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

10.5 Ventilador de ahorro de calor

			°C	
Pasta gratinada	Parrilla	1	200	45 - 60
Patatas gratinadas	Parrilla	1	180	80 - 100
Moussaka	Parrilla	1	180	75 - 90
Lasaña	Parrilla	1	180	70 - 90
Canelones	Parrilla	1	200	65 - 80
Pudding de pan	Parrilla	1	190	60 - 80
Arroz	Parrilla	1	180	80 - 100
Tarta de manzana	Parrilla	1	160	100 - 120
Pan blanco	Bandeja ¹⁾	1	200	80 - 100

¹⁾ Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

10.6 Información para institutos de pruebas

Horneado en un solo nivel

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

				°C	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja ¹⁾	Inferior y superior	Bandeja ^{2) 3)}	2	150	26 - 36
Pastelillos, 20 unidades por bandeja ¹⁾	Aire caliente	Bandeja ^{2) 3)}	2	150	22 - 32
Bizcocho sin grasa ¹⁾	Inferior y superior	Parrilla	1	170	21 - 31
Bizcocho sin grasa ¹⁾	Aire caliente	Parrilla	1	160	35 - 45
Pastel de manzana ⁴⁾	Inferior y superior	Parrilla	1	170	60 - 70

					
Pastel de manzana 4)	Aire caliente	Parrilla	1	170	60 - 70
Tostadas 1) 5)	Parte superior	Parrilla	2	300	4 - 5

- 1)** Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte Uso diario, Ajustes, Submenú: Preferencias.
- 2)** Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
- 3)** La bandeja para hornear debe tocar la parte posterior del interior del horno.
- 4)** 2 moldes colocados en diagonal (Ø 20 cm). La derecha debe colocarse más al frente que la izquierda.
- 5)** Según: IEC 60350-1:2016 y IEC 60350-1:2023.

Recetas adicionales

Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

				
Merengues 1) 2)	Inferior y superior	2	100	90 - 180
Merengues 1) 2)	Aire caliente	2	100	90 - 180
Bollos 1)	Inferior y superior	3	190	11 - 13
Bollos 1)	Aire caliente	3	190	11 - 13
Pollo 3)	Aire caliente & superior	1	200	70 - 80

- 1)** Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte Uso diario, Ajustes, Submenú: Preferencias.
- 2)** Utilice papel de horno.
- 3)** Coloque el pollo con el lado de la pechuga hacia abajo. De la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción.

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.

- No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

Accesorios

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

11.2 Limpieza del grabado de la cavidad

Limpie el relieve del interior



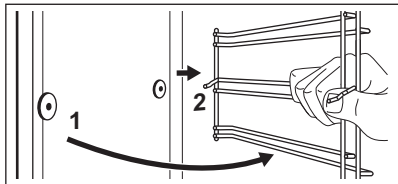
Para la función: limpie el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción.

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

11.3 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

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



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

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

11.4 Limpieza Piroclítica.

Este programa quema la suciedad residual del aparato. Limpie las cenizas cuando finalice el ciclo de limpieza y el aparato se enfríe. Utilícelo siempre que el aparato necesite una limpieza profunda.



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.



PRECAUCIÓN!

Si se instala una placa encima del horno o hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

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

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Retire todos los accesorios y los carriles de apoyo extraíbles.
3. Limpie el suelo del horno y el cristal de la puerta interior para eliminar cualquier partícula de comida que quede. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave.
4. Pulse: Mantenimiento / Limpieza Piroclítica..
5. Seleccione el modo de limpieza y pulse START . Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.

Opción	Duración
Limpieza piroclítica, normal	1 h 30 min
Limpieza piroclítica, intensa	2 h 30 min

La puerta del horno se bloquea cuando comienza la limpieza. El ventilador de refrigeración funciona a mayor velocidad.

6. La señal suena cuando termina la limpieza.
7. Cuando el aparato esté frío, limpie la parte inferior con un paño suave humedecido



Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.5 Aviso De limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza Piroclítica..

11.6 Extracción e instalación de la puerta

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

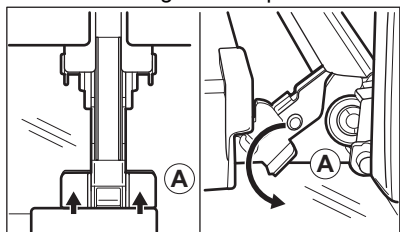
ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.

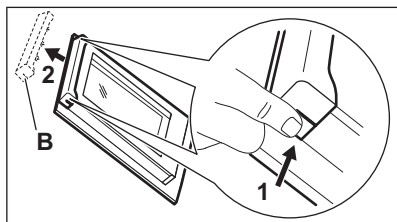
PRECAUCIÓN!

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

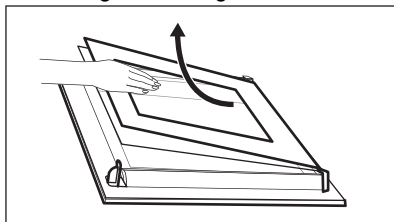
1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Abra la puerta por completo.
3. Presione las palancas de fijación **A** de ambas bisagras de la puerta.



4. Cierra la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
5. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
6. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.
7. 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.



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



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

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

Asegúrese de que los paneles de cristal se insertan en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

11.7 Cambio de la bombilla

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones al retirar la tapa de vidrio.

ADVERTENCIA!

Riesgo de quemaduras, la tapa de vidrio puede estar caliente. Utilice guantes protectores cuando toque la lámpara.

1. Apague el aparato. Espere hasta que el aparato esté frío.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
3. Retire la tapa de vidrio con un destornillador Torx 20.
4. Retira y limpia el marco metálico y la junta.
5. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
6. Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

Descripción del problema	Causa y solución
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.
El aparato no se calienta.	El reloj no está ajustado. Para ajustar el reloj, consulte el capítulo "Funciones de reloj".
	La puerta no está bien cerrada.
	Ha saltado el fusible. Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
	Bloqueo de seguridad está activado.
La bombilla está apagada.	La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla. Para más información consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
 Los cortes de corriente siempre interrumpen la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.	
Problema con la señal de la red inalámbrica.	Compruebe si su dispositivo móvil está conectado a la red inalámbrica. Compruebe la red inalámbrica y router. Reinicie el router.
Nuevo router instalado o configuración del router modificada.	Para configurar el aparato y el dispositivo móvil de nuevo, consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
La señal de la red inalámbrica es débil.	Acerque el router lo máximo posible al aparato.
La señal inalámbrica tiene interferencias de algún horno microondas situado cerca del aparato.	Apague el horno microondas. Evite utilizar otro horno microondas y el control remoto del aparato a la vez. Las microondas interfieren la señal Wi-Fi.

12.2 Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. Encontrará la lista de problemas en la tabla siguiente.

Código y descripción	Solución
F102: la puerta no está completamente cerrada o el cierre no funciona. ¹⁾	Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato.
F111: la Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.
F240, F239: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.

Código y descripción	Solución
----------------------	----------

F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.
--	-------------------------------

F602, F603: la conexión Wi-Fi no está disponible. 1)2)	Encienda y apague el aparato.
--	-------------------------------

- 1) Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado.
2) Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.

12.3 Datos de servicio

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

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

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.) :

Número de producto (PNC):

Número de serie (S.N.)

13. EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	CP7400B 944005083 CP7400T 944005085 TA7PK721B 944005084
Índice de eficiencia energética	79.7
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.99 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.59 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	45 l
Tipo de horno	Horno empotrable

Masa	CP7400B	32.6 kg
	CP7400T	32.9 kg
	TA7PK721B	32.5 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.

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Temporizador y el tiempo de cocción es superior a 30 min, los elementos térmicos se desactivan antes automáticamente.

Mantener calientes los alimentos

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

Cocción con la bombilla apagada

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

Ventilador de ahorro de calor

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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

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

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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







