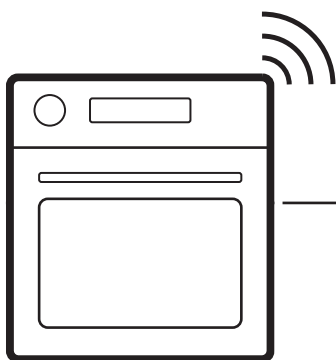


AEG



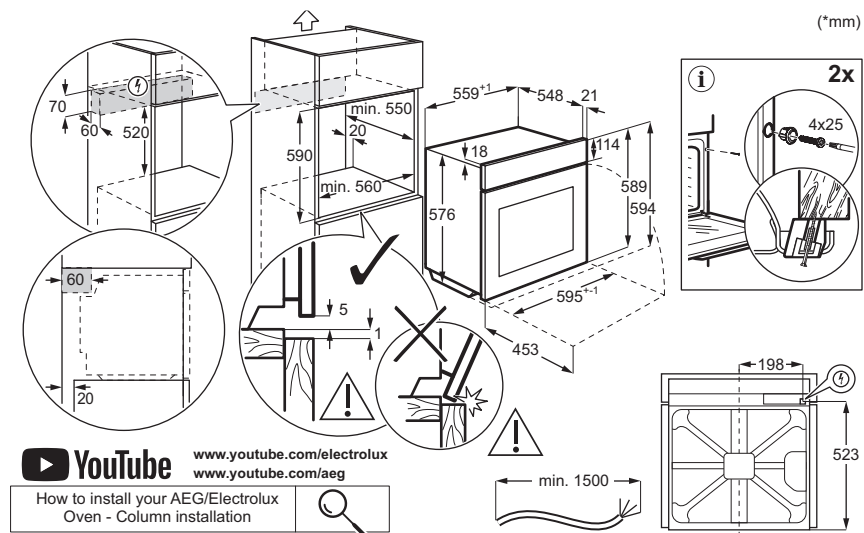
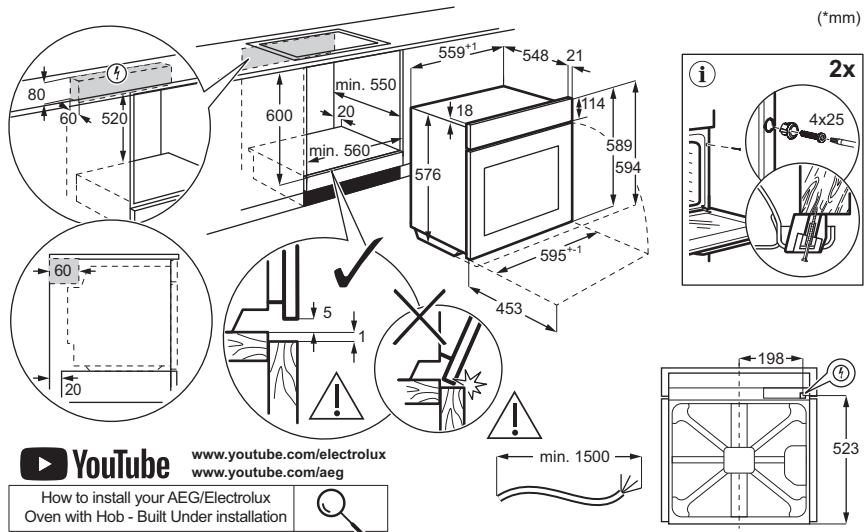
aeg.com/register



NBR6P511SB
NBR6P531SB
NBR6P531SB
OR6PB51WSB
TR6PB511SB
TR6PB52XSB
TR6PB531SB
TR6PB531SB
TR6PB531SB

V7PBR521SB

INSTAL·LACIÓ / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN



1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	3	6. CONSELLS I TRUCS.....	14
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5	7. CURA I NETEJA.....	15
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	7	8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	18
4. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	8	9. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	18
5. ÚS DIARI.....	9	10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	19

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i de fer servir l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap lesió o dany provocat per una instal·lació o ús incorrectes. Guardeu 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'apa-

rell, 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.
- Mantingueu tots els envasos lluny de l'abast dels nens i elimineu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingueu els nens i les mascotes allunyats durant l'ús i la refrigeració.
- Activeu el dispositiu de seguretat infantil, si està disponible.
- Els infants no han de netejar ni mantenir l'electrodomèstic 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 fer servir en oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan l'ús no superi els nivells (mitjans) de l'ús domèstic.
- 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 fet malbé, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'ha 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 graella, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la graella 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 raspadors 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'emalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu les instruccions sobre la instal·lació al nostre lloc web.
- Aneu amb compte a l'hora de moure l'electrodomèstic, ja que pesa molt. Feu servir guants de seguretat i calçat tancat.
- 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'electrodomèstic, assegureu-vos que estigui a nivell i que la porta s'obri sense cap limitació.
- 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.

- Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques són compatibles amb les especificacions elèctriques de la xarxa elèctrica.
- L'aparell ha d'estar connectat a la presa de terra. Utilitzeu sempre un endoll a prova de cops instal·lat correctament.
- No utilitzeu adaptadors de connexió múltiple ni allargadors.
- Eviteu danyar l'endoll i el cable de xarxa. Si cal fer una substitució, l'ha de fer 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.

- La protecció contra descàrregues de les parts actives i aïllades s'ha de fixar de manera segura i no ha de ser extraïble sense eines.
- Connecteu l'endoll de xarxa a la presa de corrent només al final de la instal·lació. Assegureu-vos que es pot accedir a l'endoll de xarxa després de la instal·lació.
- Si la presa de corrent no està ben fixada, no hi connecteu l'endoll de l'aparell.
- No desconnecteu l'electrodomèstic estirant el cable d'alimentació. Desconnecteu-lo sempre traient l'endoll.
- Feu servir només dispositius d'aïllament: tallacircuits amb protecció, fusibles (fusibles tipus caragol extrets del portafusibles), interruptors i contactors diferencials.
- La instal·lació elèctrica ha de disposar d'un dispositiu d'aïllament que desconnecti l'aparell de la xarxa en tots els pols, amb una amplitud d'obertura de contacte d'almenys 3 mm.
- Tanqueu completament la porta de l'aparell abans d'endollar-lo a la presa de corrent.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

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

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

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

Potència total (W)	Secció del cable (mm ²)
màxim 1,380	3x0.75
màxim 2,300	3x1
màxim 3,680	3x1.5

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

2.3 Ús

⚠ AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No canvieu les especificacions de l'electrodomèstic.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Aneu amb compte quan obriu la porta de l'aparell durant el funcionament, ja que pot sortir aire calent i barreges inflamables d'ingredients alcohòlics.
- 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.
- Mantingueu les espurnes i les flames obertes allunyades de l'aparell quan la porta estigui oberta.
- Feu servir només vidre i pots homologats per a la conservació.
- No poseu productes inflamables a prop de l'aparell.
- No compartiu la vostra contrasenya wifi.

⚠ AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
 - No poseu estris de forn ni objectes directament a la part inferior de la cavitat.
 - No poseu paper d'alumini directament sobre el fons de la cavitat.
 - No introduïu aigua directament a l'aparell calent.
 - No deixeu plats ni aliments humits a l'aparell després de cuinar.
 - aneu amb compte quan traieu o instal·leu accessoris.
- La decoloració de l'esmalt o de l'acer inoxidable no afecta el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per a pastissos humits, ja que els sucus de fruita poden deixar taques permanents.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.

- Si l'aparell està instal·lat darrere d'un panell de moble, no en tanqueu el panell durant l'ús ni fins que l'aparell s'hagi refredat completament per evitar danys per la calor i la humitat.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: Aquests llums estan pensats per a suportar condicions físiques extremes en els electrodomèstics, com ara de temperatura, vibracions, humitat, o per a indicar informació sobre 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.
- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.4 Cura i neteja

⚠ AVÍS!

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

- Apagueu i desendolieu l'aparell abans del manteniment.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui fred per evitar que es trenqui el vidre. Si els panells de vidre de la porta estan danyats, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat per a la seva substitució.
- Aneu amb compte quan traieu la porta de l'aparell, pesa.
- Netegeu i assequeu l'aparell, la seva cavitat i els accessoris després de cada ús per evitar la condensació de vapor, la corrosió i el deteriorament de la superfície.
- Comproveu el producte regularment per detectar signes de deteriorament que el puguin fer no apte per al contacte amb aliments, com ara esquerdes, bombolles, delaminació, contracció, adherència, corrosió o altres canvis visibles en la textura o l'aparença. Seguiu les instruccions de neteja i cura per prevenir-ne el deteriorament.
- Feu servir un drap de microfibra, aigua tèbia i detergents neutres per netejar l'aparell i els accessoris. No feu servir productes abrasius, coixinets, dissolvents, objectes amb vores afilades o metàl·lics.

- Seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs quan feu servir un esprai per a forns.

Neteja pirolítica

- Llegiu totes les instruccions per a la neteja pirolítica
- Abans de fer anar la neteja pirolítica i el preescalfament inicial, elimineu de la cavitat del forn:
 - Qualsevol excés de residus de menjar i esquitxos/acumulacions d'oli o greix.
 - qualsevol objecte amovible (prestatges, baranes laterals, etc., que venen amb l'aparell), particularment estris antiadherents, olles, paelles, safates, recipients, etc.;
- Mantingueu els nens allunyats durant la neteja pirolítica, ja que l'aparell s'escalfa molt i allibera aire calent per les reixetes frontals.
- La neteja pirolítica allibera fums de residus de cuina i materials de construcció. Assegureu-vos de tenir una bona ventilació durant i després del preescalfament inicial i la neteja pirolítica.
- 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 d'olles, paelles, safates i estris es poden danyar amb la neteja pirolítica a alta temperatura i poden alliberar fums nocius de baixa intensitat.

Cocció al vapor

- El vapor alliberat pot causar cremades:
 - No obriu la porta de l'aparell mentre funciona algun programa de cocció al vapor.
 - Obriu la porta de l'aparell amb cura després de la cocció al vapor.

2.5 Eliminació

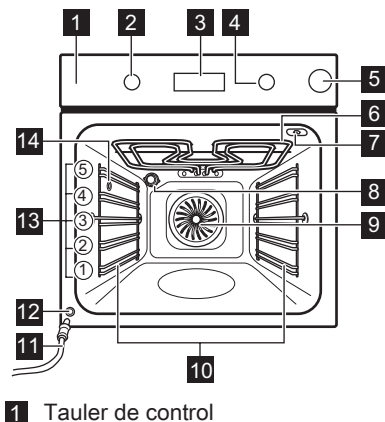
⚠️ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i, a continuació, talleu i descarteu el cable elèctric.





3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general




















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

3.2 Tauler de control

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

Indicadors de pantalla

	L'electrodomèstic està bloquejat.
	Submenú:Cocció assistida.
	Submenú:Neteja.
	Submenú: Configuració
	Escalfament ràpid està activat.
	El dipòsit d'aigua està buit. Torneu a omplir el dipòsit.
	El dipòsit d'aigua està mig ple.
	El dipòsit d'aigua està ple.

	La cocció al vapor està activada.
	Sonda tèrmica està activat.
	Comptador de minuts està activat.
	Temps de cocció està activat.
	Inici retardat està activat.
	Temporitzador està activat.
	Wifi està activat.
	Funcionament remot està activat.
	Barra de progrés: indica visualment que l'aparell ha arribat a la temperatura ajustada o que el temps de cocció ha arribat al final.

Per encendre l'aparell feu el següent:

1. Premeu els selectors. Els botons surten (només en alguns models).
2. Gireu el selector de les funcions de cocció per triar una funció.
3. Gireu el comandament de control per ajustar la configuració.

Per apagar l'aparell: gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat 0.

4. ABANS DEL PRIMER ÚS




4.1 Configuració de l'hora

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

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

4.2 Preescalfat i neteja inicials

1. Preescalfeu l'aparell buit per eliminar qualsevol olor. Ventileu l'habitació.
2. Retireu tots els accessoris i els suports laterals.
3. Fixeu cadascuna de les funcions a la temperatura màxima i deixeu que l'aparell

funcioni durant les durades especificades:  1 h,  15 min,  15 min. Consulteu Ús diari.



4. Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi.
5. Netegeu l'aparell amb un drap de microfibra, aigua tèbia i detergent suau. Substituïu accessoris i suports laterals.

4.3 Connexió sense fil


Què cal per connectar l'aparell:

- Una xarxa sense fil amb connexió a internet.
 - Dispositiu mòbil connectat a la mateixa xarxa sense fil.
1. Per descarregar l'aplicació, escanegeu el codi QR de 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. Gireu el selector de les funcions de cocció per seleccionar .
4. Gireu el selector de control per seleccionar  / Wifi. Activa-ho o desactiva-ho. Consulteu Ús diari, Canvis: Configuració.

La Wifi s'activa per defecte. Consulteu Eficiència energètica, Consells d'estalvi d'energia.

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

Freqüència	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz

Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Potència màxima	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Mòdul wifi	NIUS-50










4.4 Llicències de programari

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

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

5. ÚS DIARI

5.1 Funcions de cocció


	Cocció True Fan: Enfornat uniforme, tendresa, deshidratació
	Cocció convencional: Enfornat tradicional
	Humitat baixa (funció vapor): Carn, aviram, plats al forn i estofats
	Aliments congelats: Patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera
	Funció pizza (funció de vapor fins a 230°C): Coure pizza
	Calor inferior: Enfornar pastissos
	Cocció amb ventilació: Enfornar
	Grill: Torrar i fer a la graella
	Graella turbo: Rostir i daurar carn

El llum es pot apagar automàticament a una temperatura inferior a 80°C durant algunes funcions del forn.


5.2 Posició: Funcions de cocció


1. Gireu el selector de les funcions d'escalfament per seleccionar una funció.


2. Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.


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


5.3 Temporitzador

1. Gireu els selectors per triar la funció de cocció i ajustar la temperatura, si cal.
2. Toqueu  fins que la pantalla mostri la funció de temporitzador desitjada:

 **Comptador de minuts:** Per establir un compte enrere. Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal.

 **Temps de cocció:** Per establir un compte enrere. Quan s'acaba el temporitzador, sona el senyal i la cocció s'atura.


 **Inici retardat:** Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció. Quan s'acaba el temporitzador, sona el senyal i la cocció s'atura.

3. Gireu el comandament de control per definir l'hora.
4. Toqueu .

- Quan el temps acabi, toqueu **OK** i gireu els botons a la posició d'apagament, si cal.




5.4 Cocció al vapor

- Pitgeu el dipòsit d'aigua per obrir-lo.
- Ompliu el dipòsit d'aigua amb aigua freda fins al màxim. No feu servir altres líquids.

Assegureu-vos de no superar la capacitat màxima del sistema de vapor (aproximadament 350 ml quan està buit). Si el dipòsit està ple, un símbol  apareix a la pantalla i sona el senyal.

- Empenyeu el dipòsit d'aigua fins a la seva posició inicial.

- Podeu configurar la cocció al vapor de dues maneres:

- Gireu el botó de les funcions de cocció per seleccionar  i gireu el botó de control per configurar la temperatura.
- Gireu el botó de les funcions de cocció a  i gireu el botó de control per seleccionar . Toqueu **OK**. Gireu el botó de control per seleccionar una funció (S1 - S...) i si cal, configureu la temperatura. Toqueu **OK** dues vegades.

- Preescalfeu l'aparell abans d'introduir-hi els aliments. Torneu a omplir el dipòsit d'aigua durant la cocció si l'indicador del dipòsit d'aigua mostra que el dipòsit està buit.
- Quan s'hagi acabat la cocció, gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició OFF per apagar l'aparell. Obriu la porta amb compte. La humitat despresada pot provocar cremades.
- Buideu sempre el dipòsit d'aigua després de cada cocció al vapor per evitar l'acumulació d'escala i avaries, com ara vessament d'aigua de la sortida de vapor. Espereu almenys 60 min abans de buidar.




Submenú: Cocció al vapor

	Funció	Descripció
S1	AirFry Plus	Combina vapor i fregit per aire per a àpats cruixents, sucosos i més saludables.

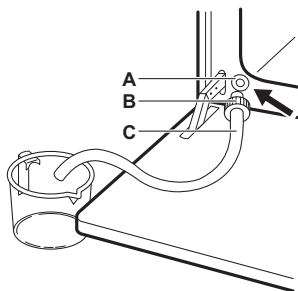
	Funció	Descripció
S2	Regeneració de vapor	Aquesta funció reescalfa suaument les restes amb vapor (110–130°C °C: reescalfament humit; 130–200°C °C: reescalfament més cruixent).
S3	Cocció de pa	Per fer pa.

5.5 Buidatge del dipòsit d'aigua

Indicador del dipòsit d'aigua

	El dipòsit està ple.
	El dipòsit està mig ple.
	El dipòsit està buit. Torneu a omplir el dipòsit.


- Apagueu l'aparell i assegureu-vos que estigui fred.
- Connecteu el tub de drenatge **C** a la vàlvula de sortida **A** mitjançant el connector **B**.



- Poseu l'extrem del tub per sota del nivell de la vàlvula **A** i pitgeu **B** repetidament per recollir l'aigua que queda.
- Desmunteu **C** i **B** i eixugueu l'interior del forn amb una esponja suau.

5.6 Menú

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



- Gireu el selector de funcions de cocció a .

La pantalla mostra , , , .





- Gireu el selector de control i trieu la icona per entrar al submenú. Toqueu **OK**.

5.7 Ajust: Cocció assistida


Cocció assistida El submenú consta de programes dissenyats per a plats específics. Els programes arrenquen amb l'ajust corresponent. Podeu ajustar el temps i la temperatura durant la cocció.


















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




























Submenú: Cocció assistida























Llegenda	
	Cal connectar la sonda tèrmica per poder fer servir la funció. Consulteu Sonda tèrmica.
	Ompliu el compartiment d'aigua amb aigua per cuinar al vapor.
	Preescalfeu l'aparell abans de començar la cocció.
	Nivell dels prestatges. Consulteu Descripció del producte.

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

P1	Rostit de vedella, poc fet	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de gruix
P2	Rostit de vedella, al punt	  2 ; safata de forn Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta.
P3	Rostit de vedella, molt fet	Poseu-ho a l'aparell.
P4	Bistec, mitjà , 180 - 220 g per peça; 3 cm de gruix	  3 ; safata de rostir en grael·la Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.



P5	Rostit de vedella / brasejat (costella prima, falda gruixuda), 1,5 - 2 kg	  2 ; safata de rostir en grael·la Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell.
P6	Rostit de vedella, poc fet ¹⁾	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de gruix
P7	Rostit de vedella, al punt ¹⁾	  2 ; safata de forn Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P8	Rostit de vedella, molt fet ¹⁾	
P9	Filet de bou, poc fet ¹⁾	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de gruix
P10	Filet de bou, al punt ¹⁾	  2 ; safata de forn Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P11	Filet de bou, molt fet ¹⁾	
P12	Rostit de vedella (p. ex., espatlla), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm de gruix	  2 ; safata de rostir en grael·la Afegiu líquid. Rostit tapat.
P13	Rostit de porc, coll o espatlla , 1,5 - 2 kg	  1 ; safata de rostir en grael·la Gireu la carn a mig fer.
P14	Porc esqueixat , 1,5 - 2 kg ¹⁾	  2 ; safata de forn Gireu la carn a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P15	Llom de porc, fresc , 1 - 1,5kg; 5 - 6 cm de gruix	  2 ; safata de rostir en grael·la Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P16	Costelles de porc , 2 - 3 kg; en cru, 2 - 3 cm de gruix	 3 ; safata fonda Afegiu líquid fins a cobrir el fons del plat. Gireu la carn a mig fer.
P17	Cuixa de xai amb os , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm de gruix	  2 ; safata de rostir en safata de forn Afegiu-hi líquid. Gireu la carn a mig fer.

- P18 Pollastre sencer**, 1 - 1,5 kg; fresc
  2; cassola per al forn en **safata de forn**
 Gireu el pollastre a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
- P19 Mig pollastre**, 0,5 - 0,8 kg
  3; **safata de forn**
- P20 Pit de pollastre**, 180 - 200 g per peça
  2; cassola per al forn en **graella**
 Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta.
- P21 Cuixes de pollastre, fresques**
  3; **safata de forn**
 Si abans heu marinat les cuixes de pollastre, baixeu la temperatura i coeu-les més estona.
- P22 Ànec, sencer**, 2 - 3 kg
  2; safata de rostir en **graella**
 Poseu la carn dins un estri de rostir. Gireu l'ànec a mig fer.
- P23 Oca, sencera**, 4 - 5 kg
  2; **safata fonda**
 Poseu la carn dins una safata de forn amb fondària. Gireu l'oca a mig fer.
- P24 Pastís de carn**, 1 kg
  2; **graella**
- P25 Peix, sencer, a la graella**, 0,5 - 1 kg per peix
  2; **safata de forn**
 Farciu el peix amb mantega, espècies i herbes.
- P26 Filet de peix**
  3; cassola per al forn en **graella**
- P27 Pastís de formatge**
 2  Motlle desmuntable de 28 cm en **graella**
- P28 Pastís de poma**
 3; **safata de forn**
- P29 Pastís de poma**
  2; motlle de pastís sobre **graella**
- P30 Pastís de poma**
  1;  22 cm Motlle de pastís sobre **graella**
- P31 Brownies**, 2 kg de massa
 3; **safata fonda**

- P32 Magdalenes**
 3; safata de magdalenes en **graella**
- P33 Pa de pessic**
 2; motlle rectangular en **graella**
- P34 Patates al forn**, 1 kg
 2; **safata de forn**
 Feu servir patates senceres amb pell.
- P35 Patates en grills**, 1 kg
 3; **safata de forn** folrada amb paper de forn
 Talleu les patates a trossos.
- P36 Verdures a la graella**, 1 - 1,5 kg
 3; **safata de forn** folrada amb paper de forn
 Talleu les verdures a trossos.
- P37 Croquetes (congelades)**, 0,5 kg
 3; **safata de forn**
- P38 Patates fregides, congelades**, 0,75 kg
 3; **safata de forn**
- P39 Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca**, 1 - 1,5 kg
  1; cassola per al forn en **graella**
- P40 Patates gratinades (patates crues)**, 1 - 1,5 kg
  1; cassola per al forn en **graella**
 Gireu el plat a mig fer.
- P41 Pizza fresca, prima**
  2; **safata de forn** folrada amb paper de forn
- P42 Pizza fresca, gruixuda**
   2; **Safata de forn** folrada amb paper de forn
- P43 Quiche**
  2; Safata de forn sobre **graella**
- P44 Baguet / Xapata / Pa blanc**, 0,8 kg
  2; **safata de forn** folrada amb paper de forn
 El pa blanc necessita més temps.
- P45 Pa integral / Pa de sègol / Pa negre**, 1 kg
  2; **safata de forn** folrada amb paper de forn / motlle rectangular en **graella**

1) Coccio a baixa temperatura.

5.8 Modificació de: Configuració

1. Gireu el selector de les funcions de cocció per seleccionar .
2. Gireu el selector de control per seleccionar . Pitgeu OK.
3. Gireu el comandament de control per seleccionar la posició. Pitgeu OK.
4. Gireu el selector de control per ajustar el valor. Pitgeu OK.
5. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat per sortir del Menú.

Submenú: Configuració

	Paràmetre	Valor
01	Hora del dia	Canviar
02	Brillantor de la pantalla	1 - 5
03	Tons de les tecles	1 - Pip, 2 - Feu clic, 3 - So desactivat
04	Volum del brunzidor	1 - 4
05	Acció de la Sonda tèrmica	1 - Alarma i aturada, 2 - Alarma
06	Temporitzador	On/Off
07	Llum	On/Off
08	Escalfament ràpid	On/Off
09	Recordatori de neteja	On/Off
10	Wifi	On/Off
11	Funcionament remot automàtic	On/Off
12	Oblidar la xarxa	Sí / No
13	Mode Demo	Codi d'activació: 2468
14	Versió del programari	Comprovar
15	Restaura tots els paràmetres	Sí / No


5.9 Bloqueig


Aquesta funció evita un canvi accidental de la funció de l'aparell.

Si s'activa mentre l'aparell està funcionant, el tauler de control es bloqueja per assegurar

que la configuració de cocció funciona de forma ininterrompuda.

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

 OK - pitgeu i mantingueu pitjat per activar i desactivar la funció.

Sona un senyal acústic. : pappelleja 3 vegades quan el bloqueig està activat. La porta de l'aparell està bloquejada.

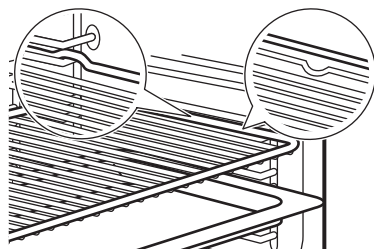
5.10 Accessoris



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 obtenir

més informació, poseu-vos en contacte amb el vostre proveïdor local.

Inseriu l'accessori (reixeta metàl·lica / safata) entre les barres guia del suport. Assegureu-vos que la reixeta toqui la part posterior de l'interior del forn i que les potes apuntin cap avall.. Una petita entalladura a la part superior augmenta la seguretat i evita que es tombi. El rivet que envolta la reixeta impedeix que els recipients llisquin del prestatge.



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.

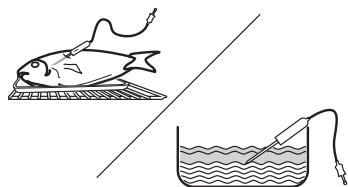
Si feu servir una safata amb forats, poseu la safata / paella a sota per recollir el líquid de degoteig.

5.11 Sonda tèrmica

Mesura la temperatura interna dels aliments.

Hi ha dues temperatures per configurar:

- °C - temperatura del forn. Ha de ser almenys 25°C més alta que la temperatura de la sonda d'aliments.
 - : temperatura del termòmetre d'aliments.
1. Configureu una funció de cocció i la temperatura del forn.
 2. Introduïu la punta del sensor d'aliments al mig de la carn o el peix (si pot ser, a la part més gruixuda). Per a cassoles, poseu la punta de la sonda d'aliments exactament al centre, estabilitzada en un ingredient sòlid. Assegureu-vos que la punta no toqui la part inferior del recipient de forn.



3. Endol·leu la sonda d'aliments al terminal que hi ha dins l'electrodomèstic. Consulteu Descripció del producte. La pantalla mostra la temperatura actual del termòmetre d'aliments.
4. Gireu el botó de control per ajustar la temperatura del sensor d'aliments. Toqueu OK.
5. Quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal. Premeu qualsevol símbol per aturar el senyal acústic. Comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.

Podeu seleccionar l'acció de finalització del sensor d'aliments desitjada al submenú: Configuració.

6. Apagueu l'aparell.
7. Extraieu la sonda d'aliments del terminal i traieu el plat de l'electrodomèstic.






6. CONSELLS I TRUCS

6.1 Recomanacions de cocció

La temperatura i els temps de cocció de les taules són només orientatius. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients que es facin servir. Si no podeu trobar la configuració per a una recepta específica, busqueu-ne una similar.





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





Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció de cocció
°C	Temperatura
	Nivell
	Temps de cocció (min)
	Informació addicional

6.2 Cocció amb ventilació

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

	°C			
Rotlles dolços, 16 peces	180	2	20 - 30	1)
Panets, 9 peces	180	2	30 - 40	1)
Pizza, congelada, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Braç de gitano	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Suflé, 6 peces	200	3	25 - 30	3)
Base de flam esponjosa	180	2	15 - 25	4)
Pastís Victòria	170	2	40 - 50	5)
Peix escumat, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Peix sencer, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filet de peix, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carn escumada, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)

	°C			
Galetes, 16 peces	180	2	20 - 30	1)
Macaroons, 24 peces	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 peces	170	2	30 - 40	1)
Pasta salada, 20 peces	180	2	25 - 30	1)
Galetes de pasta trençada, 20 peces	150	2	25 - 35	1)
Pastissets, 8 peces	170	2	20 - 30	1)
Verdures, escaldades, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Truita vegetariana	200	3	25 - 30	6)
Verdures mediterrànies, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Feu servir una safata de forn o safata de degoteig

2) Utilitzeu una graella metàl·lica.

3) Feu servir ramequins de ceràmica damunt una graella metàl·lica.





4) Feu servir un motlle de flam damunt graella metàl·lica.

















5) Feu servir una safata de forn damunt la graella metàl·lica.

6) Feu servir una safata de pizza damunt la graella metàl·lica.

6.3 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb IEC 60350-1.

		°C		
Pastissos petits, 20 per safata				

		°C		
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 i 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 i 3	170	50 - 60	3)2)
Galetes Shortbread				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 i 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Torrades				
	4	màx.	1 - 5	3)2)

1) Feu servir Safata de pastisseria.

2) Preescalfeu l'electrodomèstic durant 10 minuts.

3) Feu servir Graella.

7. CURA I NETEJA

7.1 Notes sobre la neteja

- Feu servir una solució de neteja per a superfícies de metall.
- Feu servir el descalcificador líquid recomanat pel fabricant per eliminar els residus de calç.
- La humitat pot condensar-se a l'aparell o als panells de vidre de la porta. Per disminuir la condensació, deixeu que l'aparell funcioni durant 10 minuts abans de cuinar. No emmagatzemeu menjar a l'aparell durant més de 20 minuts.
- No renteu els accessoris al rentavaixelles.

7.2 Extracció dels suports laterals

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
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. Torneu a posar els suports dels prestatges a la posició inicial. Repetiu els passos en sentit invers.

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

7.3 Neteja pirolítica

Aquest programa crema la brutícia residual a l'aparell. Utilitzeu-lo sempre que l'aparell necessiti una neteja profunda.

Si hi ha altres aparells instal·lats en el mateix moble, no els feu servir mentre està en marxa aquesta funció. Pot causar danys al forn o a l'armari.

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

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

6. Gireu el comandament de control per triar el programa de neteja i pitgeu OK.
7. Prem OK per iniciar la neteja.

Quan s'inicia la neteja, la porta de l'electrodomèstic es bloqueja i el llum s'apaga. Assegureu-vos d'haver tancat bé la porta del forn abans de posar en marxa la funció. La pantalla indica ☰ fins que la porta es desbloqueja.

8. Després de la neteja, gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF).
9. Espereu fins que l'electrodomèstic s'hagi refredat i la porta es desbloquegi. Netegeu l'interior del forn amb aigua i un drap suau.

7.4 Recordatori de neteja

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

7.5 Neteja amb vapor

Aquest procediment de neteja fa servir la humitat per eliminar les partícules de greix i menjar de l'electrodomèstic.

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Retireu tots els accessoris.
3. Netegeu l'interior del forn i el vidre interior de la porta amb un drap suau i sec.
4. Gireu el selector de funcions de cocció fins a ☰ per accedir a Menú.
5. Gireu el selector per seleccionar ☰ i toqueu OK.
6. Gireu el selector a C4.
7. Ompliu el dipòsit d'aigua amb aigua freda fins al màxim (uns 350 ml).
8. Toqueu OK. Quan comenci la neteja, el llum s'apaga.

Durada: 30 min

Quan acaba el procés de neteja, sona un senyal. L'electrodomèstic s'apagarà.

9. Espereu que l'aparell es refredi. Assequeu la cavitat amb un drap suau.

7.6 Neteja del dipòsit d'aigua

Aquest procediment de neteja elimina i evita l'acumulació de calç al sistema de vapor.

1. Buideu el dipòsit d'aigua. Vegeu Ús diari, Buidatge del dipòsit d'aigua.
2. Aboqueu 250 ml del descalcificador líquid recomanat pel fabricant al dipòsit d'aigua.
3. Espereu 60 min. Buideu el dipòsit d'aigua.
4. Aboqueu 350 ml d'aigua al dipòsit d'aigua per esbandir-lo. Buideu el dipòsit d'aigua.
5. Netegeu el tub de drenatge amb aigua tèbia i un detergent suau.

La freqüència de descalcificació depèn de la duresa de l'aigua i de la freqüència de cocció al vapor.

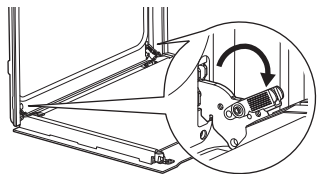
Poseu-vos en contacte amb la companyia subministradora de l'aigua per saber-ne la duresa.

Duresa de l'aigua (°fH)	Ús del vapor	Netegeu el dipòsit d'aigua cada (mesos):
0 - 15 (de suau a mitjà)	Sovint (≥1 vegada per setmana)	12
	Rarament (≤1 vegada al mes)	24
≥16 (de fort a molt fort)	Sovint (≥1 vegada per setmana)	6
	Rarament (≤1 vegada al mes)	12

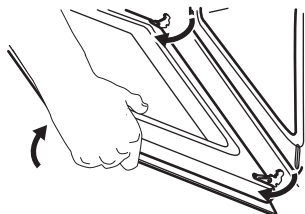
7.7 Extracció i instal·lació de la porta

La porta del forn i els vidres interiors es poden retirar per netejar-los. No feu servir l'aparell sense els panells de vidre.

1. Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.
2. Aixequeu i estireu les baldes fins que facin clic.

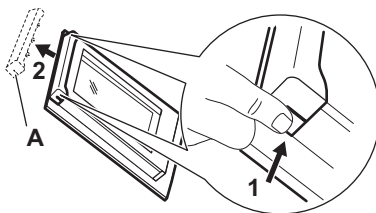


3. Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequem i tireu per retirar la porta del suport.

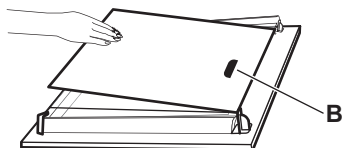


4. Col·loqueu la porta sobre un drap suau sobre una superfície estable.
5. Agafeu l'embellidor **A** situat a la vora superior de la porta pels dos costats i

empenyeu-lo cap endins per alliberar la junta del clip.



6. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.
7. 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. Assegureu-vos que el vidre surt completament dels suports.



8. Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.
9. Després de la neteja, munteu els panells de vidre i la porta del forn.

Assegureu-vos de tornar a col·locar els panells de vidre en l'ordre correcte. Comproveu el símbol/serigrafia al plafó de vidre. La zona d'impressió **B** (si és present) ha de fer front a l'interior del forn. Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes.

7.8 Substitució de la bombeta

Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i espereu fins que estigui fred.

Substituiu el llum per un d'adequat resistent a temperatures de 300 °C.

Llum posterior

1. Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.
2. Netegeu la coberta de vidre.
3. Substitució de la bombeta.
4. Col·loqueu la coberta de vidre.

8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat. Els detalls del servei es troben a la placa de característiques, situada al marc frontal. La podreu veure si obriu la porta. No traieu la placa de característiques.

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

No podeu activar ni fer funcionar l'aparell.

- L'aparell no està connectat a la xarxa elèctrica o està connectat incorrectament.

L'aparell no s'escalfa.

- La porta no està ben tancada.
- Bloqueig està activat.
- La desconexió automàtica està activada.

El llum no funciona. S'ha fos la bombeta. Substituiu la bombeta.

El llum està apagat. - Cocció amb ventilació - està activat.

El Sonda tèrmica no funciona. L'endoll del Sonda tèrmica no està inserit completament a la presa.

Hi ha fuites d'aigua de la sortida de vapor.

- Hi ha massa aigua al dipòsit d'aigua. Vegeu Ús diari, Buidatge del dipòsit d'aigua.

☐ **L'indicador de dipòsit d'aigua buit està encès.** No hi ha aigua al dipòsit. Ompliu el dipòsit d'aigua. Si l'indicador continua encès, consulteu Cura i neteja; Neteja del dipòsit d'aigua.

La cocció al vapor no funciona. Hi ha residus de calç a l'obertura de sortida de vapor; netegeu el dipòsit d'aigua (consulteu Cura i neteja) o, si no hi ha aigua al dipòsit, ompliu el dipòsit d'aigua.

Es triga més de tres minuts a buidar el dipòsit d'aigua o l'aigua surt per l'obertura de sortida de vapor. Hi ha residus de calç al dipòsit d'aigua. Consulteu Cura i neteja, Neteja del dipòsit d'aigua.

La pantalla mostra "00:00". - Hi ha hagut un tall de corrent. Estableix l'hora del dia.

Err C2 - Endol·leu correctament Sonda tèrmica a la presa.

Err C3 - Tanqueu la porta. Apagueu i torneu a engegar l'aparell. El bloqueig de la porta està trencat.

Err F102 - Tanqueu la porta. El bloqueig de la porta està trencat.

9. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

9.1 Fitxa informativa del producte i informació del producte segons el Reglament (UE) núm. 65/2014 i el Reglament (UE) núm. 66/2014

Nom del proveïdor	AEG
Identificació de model	NBR6P511SB 949494923 NBR6P531SB 949494870 NBR6P531SB 949494946 OR6PB51WSB 949494949 TR6PB511SB 949494924 TR6PB52XSB 949494947 TR6PB531SB 949494948 TR6PB531SB 949494951 TR6PB531SB 949494916 V7PBR521SB 949494943

Índex d'eficiència energètica	61.2
Classe d'eficiència energètica	A++
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.93 kWh/cicle
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.52 kWh/cicle
Nombre de cavitats	1
Font de calor	Electricitat
Volum	72 l

Tipus de forn	Forn integrat	
Massa	NBR6P511SB	32,9 kg
	NBR6P531SB	34,2 kg
	NBR6P531SB	33,8 kg
	OR6PB51WSB	33,1 kg
	TR6PB511SB	32,6 kg
	TR6PB52XSB	34,2 kg
	TR6PB531SB	33,9 kg
	TR6PB531SB	33,0 kg
	TR6PB531SB	33,0 kg
V7PBR521SB	32,9 kg	

Aparell provat d'acord amb: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisits d'informació d'acord amb núm. 2023/826 (UE)

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

Aparell provat d'acord amb: EN 50564, EN 63474.


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


9.3 Consells d'estalvi d'energia

- Mantingueu la porta tancada durant la cocció i eviteu obrir-la sovint.
- Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.
- Feu servir estris metàl·lics o foscos i no reflectants.

- Eviteu el preescalfament llevat que sigui necessari.
- Minimitzeu les pauses entre coure diversos plats.
- Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia (només en alguns models).
- Feu servir la calor residual per mantenir el menjar calent. Reduïu la temperatura de l'electrodomèstic a mínim 3 - 10min abans d'acabar la cocció.
- Apagueu el llum durant la cocció si no és necessari.
- Cocció amb ventilació (només alguns models). Aquesta funció es feia servir 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. En alguns models això dura 30 s.
- Si és possible, apagueu la wifi per estalviar energia. Consulteu Abans del primer ús.
- Apagament automàtica: per motius de seguretat, si la funció de cocció és activa i no s'han canviat els paràmetres, l'aparell s'apaga automàticament després d'una estona. Per activar una funció de cocció més temps, configureu el temps de cocció. L'apagament automàtic no s'aplica amb la funció Inici retardat ni quan el llum està encès.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: Màxim 250 °C

10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Poseu l'embalatge als contenidors adjunts al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i elec-

trònics. No llenceu els aparells marcats amb el símbol  amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	20	6. SUGESTÕES E DICAS.....	32
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	22	7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	33
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	25	8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	35
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	26	9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	36
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	26	10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	37

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e utilização do aparelho, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho e dispositivos móveis com a aplicação.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças e elimine-as de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais de estimação afastados durante a utilização e o arrefecimento.
- Ative o dispositivo de segurança para crianças, se disponível.

- As crianças não devem realizar a limpeza ou manutenção do aparelho sem supervisão.

1.2 Segurança geral

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

cada, para evitar perigos elétricos.

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, por-

que podem riscar a superfície e quebrar o vidro.

- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e

depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

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

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

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da corrente elétrica.
- O aparelho tem estar ligado à terra. Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Evite danificar a ficha e o cabo de alimentação. Se for necessária uma substituição, esta deve ser realizada pelo

nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.

- Não permita que nenhum cabo de alimentação toque ou se aproxime da porta do aparelho ou do nicho abaixo, especialmente se estiver em funcionamento ou se a porta estiver quente.
- A proteção contra choques de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma segura e não pode ser removível sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no fim da instalação. Certifique-se de que o acesso à ficha está garantido após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha de alimentação elétrica.
- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos, disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que desligue o aparelho da rede elétrica em todos os polos, com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

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

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

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo 1,380	3x0.75
máximo 2,300	3x1
máximo 3,680	3x1.5

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

2.3 Utilização

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações do aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado ao abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, pois pode ser libertado ar quente e misturas inflamáveis provenientes dos ingredientes alcoólicos.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Mantenha faíscas e chamas abertas longe do aparelho quando a porta estiver aberta.
- Utilize apenas vidros e frascos aprovados para conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis perto do aparelho.
- Não partilhe a sua palavra-passe de Wi-Fi.

⚠ AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou objetos diretamente no fundo da cavidade.
 - não coloque folha de alumínio diretamente no fundo da cavidade.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não deixe pratos e alimentos húmidos no aparelho após a cozedura.

– tenha cuidado ao remover ou instalar acessórios.

- A descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma forma funda para bolos húmidos, pois os sumos de fruta podem causar manchas permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho estiver instalado atrás de um painel de mobiliário, não feche o painel durante a utilização ou até que o aparelho esteja totalmente arrefecido, para evitar danos causados pelo calor e pela humidade.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.
- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.4 Manutenção e limpeza

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Desligue e desconecte o aparelho antes da manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está frio para evitar que o vidro se parta. Se os painéis de vidro da porta estiverem danificados, contacte o centro de assistência técnica autorizado para fins de substituição.
- Tenha cuidado ao remover a porta do aparelho, pois a porta é pesada.
- Limpe e seque o aparelho, a sua cavidade e os acessórios após cada utilização para evitar a condensação de vapor, corrosão e deterioração da superfície.
- Verifique regularmente o produto para detetar sinais de deterioração que possam

torná-lo inadequado para o contacto com alimentos, tais como fissuras, bolhas, delaminação, encolhimento, viscosidade, corrosão ou outras alterações visíveis na textura ou no aspeto. Siga as instruções de limpeza e manutenção para evitar a deterioração.

- Utilize um pano de microfibra, água morna e detergentes neutros para limpar o aparelho e os acessórios. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes, objetos pontiagudos ou metálicos.
- Siga as instruções de segurança na embalagem ao usar um spray para forno.

Limpeza pirolítica

- Leia todas as instruções para a limpeza pirolítica
- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
 - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/depósitos.
 - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Mantenha as crianças afastadas durante a limpeza pirolítica, pois o aparelho fica muito quente e liberta ar quente pelas aberturas frontais.
- A limpeza pirolítica liberta fumos provenientes de resíduos de alimentos e materiais de construção. Garanta uma boa ventilação durante e após o pré-aquecimento inicial e a limpeza pirolítica.
- Não derrame nem aplique água na porta do forno durante e após a limpeza

pirolítica para evitar danificar os painéis de vidro.

- Os fumos libertados por todos os fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças ou pessoas com condições médicas.
- Mantenha os animais de estimação afastados do aparelho durante e após a limpeza pirolítica e a fase de pré-aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.
- As superfícies antiaderentes de panelas, tachos, tabuleiros e utensílios podem ser danificadas pela limpeza pirolítica a alta temperatura e podem libertar fumos nocivos de baixo nível.

Cozedura a vapor

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Não abra a porta do aparelho durante a cozedura a vapor.
 - Abra a porta do aparelho com cuidado após a cozedura a vapor.

2.5 Eliminação

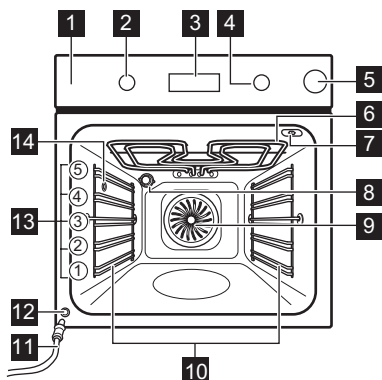
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica e, em seguida, corte e elimine o cabo elétrico.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral



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

3.2 Painel de comandos

	Prima para definir as funções do temporizador.
	Prima sem soltar para selecionar a função: Aquecimento rápido.
	Prima para ligar e desligar a lâmpada do aparelho.
	Prima para definir a temperatura de núcleo dos alimentos: Sonda térmica
OK	Prima para confirmar a sua seleção.

Indicadores do visor

	O aparelho está bloqueado.
	Submenu: Cozedura assistida.
	Submenu: Limpeza.
	Submenu: Definições
	Aquecimento rápido está ativada.
	O depósito de água está vazio. Volte a encher o depósito.
	O depósito de água está meio cheio.
	O depósito de água está cheio.
	A cozedura a vapor está ativada.
	Sonda térmica está ativada.
	Conta-minutos está ativada.
	Tempo para cozinhar está ativada.
	Início programado está ativada.
	Temporizador crescente está ativada.
	Wi-Fi está ativada.
	Funcionamento remoto está ativada.
	Barra de progresso - indica visualmente quando o aparelho atinge a temperatura definida ou quando o tempo de cozedura termina.

Para ligar o aparelho:

1. Prima os botões. Os botões saem (apenas modelos selecionados).
2. Rodar o botão de funções de aquecimento para selecionar uma função.
3. Rode o botão de controlo para ajustar as definições.

Para desligar o aparelho: rode o botão das funções de aquecimento para a posição off 0.




4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

4.1 Acertar a hora

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

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



4.2 Pré-aquecimento inicial e limpeza

1. Pré-aqueça o aparelho vazio para remover quaisquer odores. Ventile bem a divisão.
2. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras.
3. Regule cada função para a temperatura máxima e deixe o aparelho funcionar durante as durações especificadas:  1 h,  15 min,  15 min. Consulte a secção Utilização diária.
4. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
5. Limpe com um pano de microfibra, água morna e detergente suave. Substitua os acessórios e os apoios para prateleiras.


4.3 Ligação sem fios

Para ligar o aparelho, necessita de:

- Rede sem fios com a ligação à internet.
 - Dispositivo móvel ligado à mesma rede sem fios.
1. Para transferir a aplicação, leia o código QR localizado na contracapa do manual do utilizador. Também pode transferir a aplicação diretamente a partir da loja de aplicações.
 2. Siga as instruções de integração da aplicação.

3. Rode o botão de funções de cozedura para seleccionar .
4. Rode o botão de controlo para seleccionar  / Wi-Fi. Ligue-o ou desligue-o. Consulte Utilização diária, Alterar: Definições.

Wi-Fi está ligado por predefinição. Consulte os Eficiência energética, Sugestões de poupança de energia.

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

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

4.4 Licenças de software

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

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

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

5.1 Funções de cozedura









Ventilado + Resistência Circ: Assado uniforme, tenro, seco



Calor superior/inferior: Cozedura tradicional



Humidade pouca (função de vapor): Carne, aves, pratos de forno, caçarolas

	Congelados: Batatas fritas, batatas em fatias, rolos de primavera
	Função Pizza (função de vapor até 230°C): Fazer pizza
	Aquecimento inferior: Cozer bolos
	Ventilado com Resistência: Cozer no forno
	Grelhador: Tostar, grelhar
	Grelhador ventilado: Assar carne, alourar


A lâmpada pode desligar-se automaticamente a uma temperatura inferior a 80°C durante algumas funções do forno.


5.2 Definição: Tipos de aquecimento


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


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

5.3 Timer

1. Rode os botões para selecionar a função de cozedura e para definir a temperatura, se necessário.
2. Prima  até o visor exibir uma função do temporizador pretendida:

 **Conta-minutos:** Definir uma contagem decrescente. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.

 **Tempo para cozinhar:** Definir uma contagem decrescente. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e a cozedura para.


 **Início programado:** Para adiar o início e/ou final do cozinhado. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e a cozedura para.




3. Rode o botão de controlo para definir a hora.
4. Prima **OK**.

5. Quando o tempo terminar, prima **OK** e rode os botões para a posição de desligado, se necessário.

5.4 Cozedura a vapor

1. Pressione o depósito da água para o abrir.
2. Encha o depósito de água com água fria da torneira até ao nível máximo. Não usar outros líquidos.

Certifique-se de que não excede a capacidade máxima do sistema de vapor (aproximadamente 350 ml quando vazio). Se o depósito estiver cheio, aparece o símbolo  no visor e é emitido um sinal sonoro.

3. Empurre o depósito da água para a posição inicial.
4. Pode configurar a cozedura a vapor de duas formas:
 - Rode o botão das funções de cozedura para selecionar  e rode o botão de controlo para definir a temperatura.
 - Rode o botão das funções de cozedura para  e rode o botão de controlo para selecionar . Prima **OK**. Rode o botão de controlo para selecionar uma função (S1 - S...) e, se necessário, define a temperatura. Prima **OK** duas vezes.

5. Pré-aqueça o aparelho antes de inserir os alimentos. Encha o depósito de água durante a cozedura se o indicador do depósito de água indicar que o depósito está vazio.
6. Quando a cozedura terminar, rode o botão para as funções de cozedura para a posição off (desligado) para desligar o aparelho. Abra cuidadosamente a porta. A humidade libertada pode causar queimaduras.
7. Esvazie sempre o depósito de água após cada cozedura a vapor para evitar a acumulação de calcário e avarias, tais como o derramamento de água pela saída de vapor. Aguarde, pelo menos, 60 min antes de esvaziar.

Submenu: Cozedura a vapor

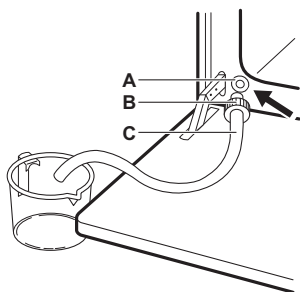
	Função	Descrição
S1	AirFry Plus	Combina vapor e airfry para refeições estaladiças, suculentas e saudáveis.
S2	Regenerar	Esta função reaquece suavemente as sobras com vapor (110–130°C – reaquecimento húmido, 130–200°C – reaquecimento mais crocante).
S3	Pão	Para cozer pão.

5.5 Esvaziar o reservatório de água

Indicador do depósito de água

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

1. Desligue o aparelho e certifique-se de que está frio.
2. Ligue o tubo de escoamento **C** à válvula de saída **A** através do conector **B**.



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

5.6 Menu

Abra o Menu para aceder aos pratos e definições de Cozedura assistida.

1. Rode o botão das funções de cozedura para

O visor exibe , , ,

2. Rode o botão de controlo e seleccione o ícone para entrar no submenu. Prima OK.

5.7 Definição: Cozedura assistida

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















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























Submenu: Cozedura assistida

Legenda	
	A sonda térmica tem de estar ligada para poder utilizar a função. Consulte a secção Sonda térmica.
	Encha a gaveta da água com água para cozinhar a vapor.
	Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.
	Nível da prateleira. Consulte a secção Descrição do produto.

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

P1	Carne assada, mal passada	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de espessura 2; tabuleiro para assar
P2	Carne assada, média	Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.
P3	Carne assada, bem passada	Insira no aparelho.
P4	Bife, médio, em grelha	180 - 220 g por peça; 3 cm de espessura 3; assadeira na prateleira

P5	Carne assada / estufada (costeleta de primeira, flanco espesso) 1,5 - 2 kg   2; assadeira na prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.
P6	Carne assada, mal passada ¹⁾ 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de espessura   2; tabuleiro para assar
P7	Carne assada, média ¹⁾ Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P8	Carne assada, bem passada ¹⁾
P9	Filete de carne de vaca, mal passado ¹⁾ 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de espessura   2; tabuleiro para assar
P10	Filete de carne de vaca, médio ¹⁾ Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P11	Filete de carne de vaca, bem passado ¹⁾
P12	Vitela assada (p. ex., pá), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm de espessura   2; assadeira na prateleira em grelha Adicione líquido. Assado coberto.
P13	Cachaço ou pá de porco assada , 1,5 - 2 kg   1; assadeira na prateleira em grelha Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P14	Porco assado , 1,5 - 2 kg ¹⁾   2; tabuleiro para assar Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P15	Lombo de porco, fresco , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de espessura   2; assadeira na prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.


P16	Entrecosto de porco , 2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura   3; tabuleiro para grelhar Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P17	Perna de borrego com ossos , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm de espessura   2; assadeira no tabuleiro para assar Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P18	Frango inteiro , 1 - 1,5 kg; fresco   2; caçarola no tabuleiro para assar Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P19	Meio frango , 0,5 - 0,8 kg   3; tabuleiro para assar
P20	Peito de frango , 180 - 200 g por peça   2; caçarola na prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.
P21	Pernas de frango, frescas   3; tabuleiro para assar Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.
P22	Pato inteiro , 2 - 3 kg   2; assadeira na prateleira em grelha Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.
P23	Ganso inteiro , 4 - 5 kg   2; tabuleiro para grelhar Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.
P24	Rolo de carne , 1 kg   2; prateleira em grelha
P25	Peixe inteiro, grelhado , 0,5 - 1 kg por peixe   2; tabuleiro para assar Encha o peixe com manteiga, especiarias e ervas.
P26	Filete de peixe   3; caçarola na prateleira em grelha

P27	Cheesecake ☐ 2; ∅ 28 cm forma de mola na prateleira em grelha
P28	Bolo de maçã ☐ 3; tabuleiro para assar
P29	Tarte de maçã ☞ ☐ 2; forma circular na prateleira em grelha
P30	Tarte de maçã ☞ ☐ 1; ∅ 22 cm forma circular na prateleira em grelha
P31	Brownies, 2 kg de massa ☐ 3; tabuleiro para grelhar
P32	Queques ☐ 3; tabuleiro de queques na prateleira em grelha
P33	Bolo em forma de pão ☐ 2; tabuleiro de pão na prateleira em grelha
P34	Batatas assadas, 1 kg ☐ 2; tabuleiro para assar Use batatas inteiras com pele.
P35	Fatias, 1 kg ☐ 3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Corte as batatas em pedaços.
P36	Legumes misturados grelhados, 1 - 1,5 kg ☐ 3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Corte os legumes em pedaços.
P37	Croquetes, congelados, 0,5 kg ☐ 3; tabuleiro para assar
P38	Batatas congeladas, 0,75 kg ☐ 3; tabuleiro para assar
P39	Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca, 1 - 1,5 kg ☞ ☐ 1; caçarola na prateleira em grelha
P40	Batatas gratinadas (batatas cruas) 1 - 1,5 kg ☞ ☐ 1; caçarola na prateleira em grelha Rode o prato após metade do tempo de cozedura.

P41	Pizza fresca, fina ☞ ☐ 2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P42	Pizza fresca, grossa ☞ ☐ 2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P43	Quiche ☞ ☐ 2; forma de assar na prateleira em grelha
P44	Baguete/Ciabatta/Pão branco, 0,8 kg ☞ ☐ 2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.
P45	Pão integral/Centeio/Pão escuro, 1 kg ☞ ☐ 2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal / tabuleiro de pão na prateleira em grelha

1) Cozinhar a baixa temperatura.

5.8 Alterar: Definições

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

Submenu: Definições

	Definição	Valor
01	Hora do dia	Alterar
02	Brilho do visor	1 - 5
03	Sons "teclado"	1 - Bip, 2 - Clique, 3 - Som desligado
04	Volume do alarme	1 - 4
05	Sonda térmica Ação	1 - Alarme e pagagem, 2 - Alarme
06	Temporizador crescente	Ligado/Desligado


	Definição	Valor
07	Luz	Ligado/Desligado
08	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
09	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado
10	Wi-Fi	Ligado/Desligado
11	Operação Auto Remote	Ligado/Desligado
12	Esquecer esta rede	Sim / Não
13	Modo Demo	Código de ativação: 2468
14	Versão do software	Verificar
15	Restaurar configurações	Sim / Não


5.9 Bloquear

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

Quando é ativado enquanto o aparelho está a ser utilizado, bloqueia o painel de comandos, garantindo que as configurações de cozedura atuais continuam ininterruptas.

Quando ativado com o aparelho desligado, mantém o painel de comandos bloqueado, impedindo que o aparelho seja ligado acidentalmente.

 OK - prima sem soltar para ativar e desativar a função.

É emitido um sinal sonoro.  - pisca 3 vezes quando o bloqueio está ativo. A porta do aparelho está bloqueada.

5.10 Acessórios

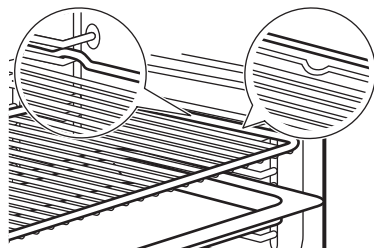


Acessórios disponíveis dependendo do modelo. Leia o código QR para verificar como utilizar os acessórios fornecidos com o seu aparelho. Pode encomendar acessórios opcionais separadamente.

Para obter mais informações, contacte o seu fornecedor local.

Insira o acessório (prateleira em grelha / tabuleiro) entre as barras-guia de apoio para prateleiras. Certifique-se de que a prateleira toca na parte de trás do interior do forno e os pés ficam virados para baixo. Um pequeno entalhe na parte superior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. A

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



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

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

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

5.11 Sonda térmica

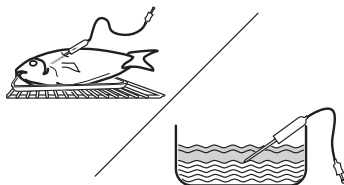
Mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- $^{\circ}\text{C}$ - a temperatura do forno. Deve ser, pelo menos, 25°C superior à temperatura da sonda térmica.

-  - a temperatura da sonda térmica.

1. Defina uma função de cozedura e a temperatura do forno.
2. Introduza a extremidade da sonda térmica no centro da parte mais grossa da carne ou do peixe. Para caçarolas, coloque a extremidade da sonda térmica exatamente no centro, estabilizada num ingrediente sólido. Certifique-se de que a extremidade não toca no fundo da assadeira.



3. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho. Consulte a secção Descrição do produto. O visor exibe a temperatura atual da sonda térmica.

- Rode o botão de controlo para definir a temperatura da sonda térmica. Prima OK.
- Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Premir em qualquer símbolo para desligar o sinal. Verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

É possível selecionar a ação final pretendida da sonda térmica no submenu: Definições.






- Desligue o aparelho.
- Remova a ficha da sonda térmica da tomada e retire o prato do aparelho.

6. SUGESTÕES E DICAS

6.1 Recomendações para cozinhar





A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados. Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante. Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.





Símbolos utilizados nas tabelas:





	Tipo de alimento
	Função de cozedura
°C	Temperatura
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)
	Informações adicionais

6.2 Ventilado com Resistência

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

	°C			
Pastéis doces, 16 unidades	180	2	20 - 30	1)
Pastéis, 9 unidades	180	2	30 - 40	1)
Pizza, congelada, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Torta suíça	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 unidades	200	3	25 - 30	3)








	°C			
Base flan massa lev.	180	2	15 - 25	4)
Bolo Victoria	170	2	40 - 50	5)
Peixe escafiado, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Peixe inteiro, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filete de peixe, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne escafiada, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Biscoitos, 16 unidades	180	2	20 - 30	1)
Macarons, 24 unidades	180	2	25 - 35	1)
Queques, 12 unidades	170	2	30 - 40	1)
Pastelaria salgada, 20 unidades	180	2	25 - 30	1)
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	150	2	25 - 35	1)
Tarteletes, 8 unidades	170	2	20 - 30	1)
Legumes, escafiados, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)







	°C			
Omeleta de legumes	200	3	25 - 30	6)
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Utilize um tabuleiro para assar ou um tabuleiro para recolha de gordura.
- 2) Utilize uma prateleira em grelha.
- 3) Utilize ramekins cerâmicos na prateleira em grelha.
- 4) Utilize uma forma com base para flan na prateleira em grelha.
- 5) Utilize um tabuleiro de assar na prateleira em grelha.
- 6) Utilize uma forma de pizza na prateleira em grelha.




6.3 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.




		°C		
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 e 4	130 - 150	45 - 50	1)2)

		°C		
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)


Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm

	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 e 3	170	50 - 60	3)2)

Bolo seco friável

	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 e 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

Tosta

	4	máx.	1 - 5	3)2)
---	---	------	-------	------

- 1) Utilize Tabuleiro para assar.
- 2) Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.
- 3) Utilize Prateleira em grelha.

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 Notas sobre a limpeza

- Utilize uma solução de limpeza para superfícies metálicas.
- Use o descalcificante líquido recomendado pelo fabricante para remover resíduos de calcário.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos.
- Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

7.2 Remover os apoios para prateleiras

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.

3. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.
4. Volte a colocar os suportes da prateleira na posição inicial. Repita os passos pela ordem inversa.

Se as calhas telescópicas forem fornecidas, os pinos de retenção devem apontar para a frente.

7.3 Limpeza pirolítica

Este programa queima a sujidade residual no aparelho. Utilize-o sempre que o seu aparelho necessitar de uma limpeza profunda.

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Pode causar danos no forno ou no armário.

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Remova todos os acessórios.

3. Limpe o interior do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
4. Rode o botão dos tipos de aquecimento para para entrar em Menu.
5. Rode o botão de controlo para seleccionar e prima OK.

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

6. Rode o botão de controlo para seleccionar o programa de limpeza e prima OK.

7. Prima OK para iniciar a limpeza.

Quando a limpeza iniciar, a porta do aparelho é bloqueada e a lâmpada fica apagada. Não inicie a função se não tiver fechado totalmente a porta do forno. Até a porta desbloquear, o visor apresenta .

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

7.4 Aviso de limpeza

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

7.5 Limpeza a vapor

Este procedimento de limpeza utiliza vapor para remover restos de gordura e partículas de alimentos do aparelho.

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Retire todos os acessórios.
3. Limpe o interior do forno e o vidro interno da porta com um pano macio e seco.
4. Rode o botão das funções de cozedura para para entrar em Menu.
5. Rode o botão de controlo para seleccionar e prima OK.
6. Rode o botão de controlo para C4.

7. Encha o depósito de água com água fria da torneira até ao nível máximo (até 350 ml).

8. Prima OK. Quando a limpeza começar, a lâmpada é desligada.

Duração: 30 min

É emitido um sinal sonoro quando a limpeza estiver concluída. O aparelho desliga-se.

9. Aguarde até que o aparelho esteja frio. Seque a cavidade com um pano macio.

7.6 Limpar o depósito de água

Este procedimento de limpeza remove e previne a acumulação de calcário no sistema de vapor.

1. Esvazie o depósito da água. Consulte Utilização diária, Esvaziar o depósito de água.
2. Deite 250 ml de descalcificante líquido recomendado pelo fabricante no depósito de água.
3. Aguarde 60 min. Esvazie o depósito da água.
4. Deite 350 ml de água no depósito para enxaguar o depósito. Esvazie o depósito da água.
5. Limpe o tubo de escoamento com água quente e detergente suave.

A frequência de descalcificação depende da dureza da água e da frequência com que se cozinha a vapor.

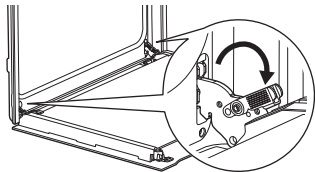
Contacte o seu fornecedor de água para confirmar o nível de dureza da água.

Dureza da água (°fH)	Utilização do vapor	Limpe o depósito de água a cada (meses):
0 - 15 (suave a médio)	Frequentemente (≥1 vez por semana)	12
	Raramente (≤1 vez por mês)	24
≥16 (dura a muito dura)	Frequentemente (≥1 vez por semana)	6
	Raramente (≤1 vez por mês)	12

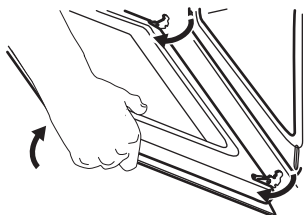
7.7 Remover e instalar a porta

Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

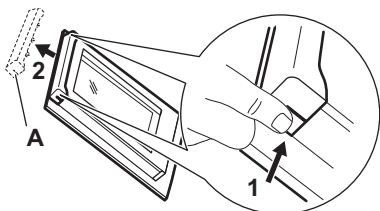
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



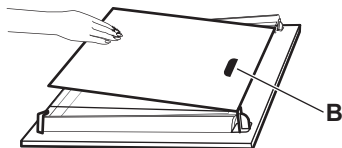
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



4. Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.
5. Segure no friso da porta **A** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



6. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
7. Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



8. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
9. Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

Certifique-se de que instala os painéis de vidro na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão na parte lateral do painel de vidro. A zona de impressão **B** (se houver) deve estar virada para o interior do forno. Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.

7.8 Substituir a lâmpada

Desligue o aparelho da corrente elétrica e aguarde até que arrefeça.

Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

Lâmpada posterior

1. Rode a proteção de vidro para a retirar.
2. Limpe a cobertura de vidro.
3. Substitua a lâmpada.
4. Instale a cobertura de vidro.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Os detalhes do serviço estão na placa de características, localizada na estrutura frontal. É visível quando abre a porta. Não remova a placa de características.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro re-

correr, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Não consegue ativar ou utilizar o aparelho. - O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.

O aparelho não aquece.


- A porta não está bem fechada.
- Bloquear está ativada.
- A desativação automática está ativada.

A lâmpada não está a funcionar. - A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada.

A lâmpada está desligada. - Ventilado com Resistência - está ativada.

O Sonda térmica não funciona. - A ficha do Sonda térmica não está completamente inserida na tomada.

Há fugas de água da saída de vapor. - Há água a mais no depósito de água. Consulte Utilização diária, Esvaziar o depósito de água.

 **O indicador de depósito de água vazio está aceso.** - Não há água no depósito. Encha o depósito de água. Se o indicador continuar aceso, consulte Manutenção e limpeza, Limpeza do depósito de água.

A cozedura a vapor não está a funcionar. - Existem resíduos de calcário na abertura de saída de vapor - limpe o depósito de água

(consulte Manutenção e limpeza) ou, se não houver água no depósito, encha o depósito de água.

Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fugas de água da abertura de saída de vapor. - Existem resíduos de calcário no depósito de água. Consulte Manutenção e limpeza, Limpeza do depósito de água.

O visor exibe "00:00". - Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

Err C2 - Encaixe totalmente a ficha Sonda térmica na tomada.

Err C3 - Feche a porta. Ativar e desativar o aparelho. Verifique se o bloqueio da porta não está partido.

Err F102 - Feche a porta. Verifique se o bloqueio da porta não está partido.

9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

9.1 Informações sobre o produto e folha de informações do produto de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014 e (UE) n.º 66/2014

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	NBR6P511SB 949494923 NBR6P531SB 949494870 NBR6P531SB 949494946 OR6PB51WSB 949494949 TR6PB511SB 949494924 TR6PB52XSB 949494947 TR6PB531SB 949494948 TR6PB531SB 949494951 TR6PB531SB 949494916 V7PBR521SB 949494943
Índice de Eficiência Energética	61.2
Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	72 l

Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	NBR6P511SB	32.9 kg
	NBR6P531SB	34.2 kg
	NBR6P531SB	33.8 kg
	OR6PB51WSB	33.1 kg
	TR6PB511SB	32.6 kg
	TR6PB52XSB	34.2 kg
	TR6PB531SB	33.9 kg
	TR6PB531SB	33.0 kg
	TR6PB531SB	33.0 kg
	V7PBR521SB	32.9 kg

Aparelho testado de acordo com: IEN IEC 60350-1.

9.2 Requisitos de informação de acordo com o Regulamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Consumo de energia no modo de ligação em rede	2.0 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

Aparelho testado de acordo com: EN 50564, EN 63474.

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


9.3 Sugestões de poupança de energia


- Mantenha a porta fechada durante a cozedura e evite abri-la com frequência.
- Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.
- Utilize recipientes de metal ou escuros e não refletores .
- Ignore o pré-aquecimento, a menos que seja necessário.
- Minimize as pausas entre a cozedura de vários pratos.
- Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam o ventilador, para poupar energia (apenas modelos selecionados).
- Use o calor residual para manter os alimentos quentes. Reduza a temperatura

do aparelho para, no mínimo, 3 - 10 min antes do fim da cozedura.

- Desligue a lâmpada durante a cozedura, a menos que seja necessário.
- Ventilado com Resistência (apenas modelos selecionados) - esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a lâmpada desligada-se automaticamente. Em alguns modelos, demora 30 seg.
- Quando possível, desligue o Wi-Fi para poupar energia. Consulte a secção Antes da primeira utilização.
- Desativação automática - por motivos de segurança, se a função de cozedura estiver ativa e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo. Para prolongar a duração de uma função de cozedura, defina o tempo de cozedura. A desativação automática não se aplica com a função Início programado ou quando a lâmpada está acesa.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250-máximo °C

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos elétricos e ele-

trónicos. Não elimine aparelhos marcados com o símbolo  com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	38	6. CONSEJOS.....	50
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	40	7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	51
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	43	8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	53
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	44	9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	54
5. USO DIARIO.....	44	10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	55

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños sufridos 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 el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.

- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato 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.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de asistencia técnica autorizado o un profesional cualificado similar tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desco-

- nectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus 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 limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

- 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 Installation

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, ya que es pesado. Utilice 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, asegúrese de que esté nivelado y de que la puerta se abra sin dificultad.
- 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.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características técnicas son compatibles con los valores del suministro eléctrico.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si es necesario sustituirlo,

deberá hacerlo nuestro centro de asistencia técnica autorizado.

- Evite que el cable de alimentación toque o quede cerca de la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, sobre todo mientras funciona o si la puerta está caliente.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de conectar el enchufe a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

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

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

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1,380	3x0.75
máximo 2,300	3x1
máximo 3,680	3x1.5

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

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén 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 esté funcionando, ya que pueden salir aire caliente y mezclas inflamables procedentes de los ingredientes alcohólicos.
- 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.
- Mantenga las chispas y las llamas abiertas alejadas del aparato cuando la puerta esté abierta.
- Utilice únicamente frascos y tarros de vidrio homologados para conservar alimentos.
- No coloque productos inflamables cerca del 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 para horno ni objetos directamente sobre el fondo de la cavidad.
 - No coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo de la cavidad.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.

- No deje platos y alimentos húmedos en el aparato después de cocinar.
- Tenga cuidado al retirar o instalar accesorios.
- La decoloración del esmalte o del acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice un molde hondo para los pasteles húmedos, ya que los jugos de las frutas pueden causar manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato está instalado detrás de un panel de mueble, no cierre el panel durante el uso ni hasta que el aparato se haya enfriado por completo para evitar daños por calentar y humedad.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.4 Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Apague y desenchufe el aparato antes de las tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de que el aparato esté frío para evitar que el vidrio se rompa. Si los paneles de vidrio de la puerta están dañados, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado para que los sustituya.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato porque pesa.
- Limpie y seque el aparato, su cavidad y los accesorios después de cada uso para evitar la condensación de vapor, la corrosión y el deterioro de la superficie.

- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.
- Utilice un paño de microfibra, agua tibia y detergentes neutros para limpiar el aparato y los accesorios. No utilice productos abrasivos, estropajos, disolventes, objetos afilados o metálicos.
- Siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase al utilizar un espray para horno.

Limpeza Piroclítica

- Lea todas las instrucciones para la limpieza piroclítica.
- 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.
- Mantenga a los niños alejados durante la limpieza piroclítica, ya que el aparato se calienta mucho y libera aire caliente por las rejillas frontales.
- La limpieza piroclítica libera humos de residuos de cocción y materiales de construcción. Asegúrese de una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial y la limpieza piroclítica.

- 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 los hornos piroclíticos y los residuos de cocción no son dañinos para las personas, incluidos los niños y personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza piroclítica y el 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 ollas, sartenes, bandejas y utensilios pueden dañarse con la limpieza piroclítica a alta temperatura y pueden liberar humos nocivos de bajo nivel.

Cocción al vapor

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

2.5 Eliminación

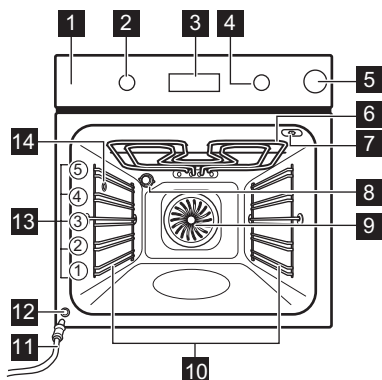
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la alimentación principal y, a continuación, corte y deseche el cable eléctrico.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



- 1** Panel de control
- 2** Mando para las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de control
- 5** Depósito de agua
- 6** Elemento térmico
- 7** Toma de la sonda térmica
- 8** Bombilla
- 9** Ventilador
- 10** Soporte de estante, extraíble
- 11** Tubo de desagüe
- 12** Válvula de desagüe
- 13** Posiciones de las parrillas
- 14** Salida de vapor

3.2 Panel de control

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

Indicadores de pantalla

	El aparato está bloqueado.
	Submenú: Cocción asistida.
	Submenú: Limpieza.
	Submenú: Ajustes
	Calentamiento rápido está activado.
	El depósito de agua está vacío. Vuelva a llenar el depósito.
	El depósito de agua está medio lleno.
	El depósito de agua está lleno.
	La cocción al vapor está activada.
	Sonda térmica está activado.
	Avisador está activado.
	Tiempo de cocción está activado.
	Inicio retardado está activado.
	Tiempo de funcionamiento está activado.
	Wi-Fi está activado.
	Operación remoto está activado.
	Barra de progreso: indica visualmente cuándo el aparato alcanza la temperatura ajustada o cuándo acaba la cocción.

Para poner en marcha el aparato.

- 1.** Pulse los mandos. Los mandos sobresalen (solo modelos seleccionados).
- 2.** Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
- 3.** Gire el mando de control para hacer los ajustes.

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




4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Ajuste de la hora

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

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



4.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

1. Precaliente el aparato vacío para eliminar los olores. Ventile la sala.
2. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
3. Ajuste cada función a la temperatura máxima y deje que el aparato funcione durante los tiempos especificados:  1 h,  15 min,  15 min. Consulte Uso diario.
4. Apague el aparato y deje que se enfríe.
5. Limpie con un paño de microfibra, agua tibia y detergente suave. Sustituya los accesorios y los soportes de los estantes.


4.3 Conexión inalámbrica

Para conectar el aparato necesitas:

- Red inalámbrica con conexión a Internet.
 - Dispositivo móvil conectado a la misma red inalámbrica.
1. Para descargar la aplicación, escanee el código QR que se encuentra en la contraportada del manual del usuario. También puede descargar la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
 2. Siga las instrucciones para instalar la aplicación.

3. Gire el mando de las funciones de cocción para seleccionar .
4. Gire el mando de control para seleccionar  / Wi-Fi. Enciéndalo o apáguelo. Consulte Uso diario, cambio: Ajustes.

La conexión Wi-Fi está activada por defecto. Consulte Eficiencia energética, consejos sobre el ahorro de energía.

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

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

4.4 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software libre y de código abierto. AEG agradece las contribuciones de las comunidades de software libre y robótica al proyecto de desarrollo.

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

5. USO DIARIO

5.1 Funciones de calentamiento



Aire caliente: Horneado uniforme, ternura, secado








Cocción convencional: Horneado tradicional



Humedad baja (función de vapor): Carne, aves, platos al horno, guisos



Congelados: Patatas fritas, patatas, rollitos de primavera

	Función Pizza (función de vapor hasta 230 °C°C): Hornear pizza
	Calor inferior: Hornear pasteles
	Horneado húmedo + ventilador: Horneado
	Grill: Tostar, asar a la parrilla
	Grill turbo: Asar carne, dorar


La bombilla se puede desactivar automáticamente a temperaturas inferiores a 80°C durante algunas funciones del horno.


5.2 Ajuste: Funciones de cocción


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


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

5.3 Temporizador

1. Si es necesario, gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse  hasta que la pantalla muestre una función de temporizador deseada:

 **Avisador:** Ajustar una cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.

 **Tiempo de cocción:** Ajustar una cuenta atrás. Cuando el timer finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.


 **Inicio retardado:** Para posponer el inicio y/o fin de la cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.




3. Gire el mando de control para ajustar la hora.
4. Pulse **OK**.
5. Cuando termine el tiempo, pulse **OK** y, si es necesario, gire los mandos a la posición de apagado.

5.4 Cocción al vapor

1. Presione el depósito de agua para abrirlo.

2. Llene el depósito con agua fría del grifo hasta alcanzar el nivel máximo. No utilice otros líquidos.

Asegúrese de no exceder la capacidad máxima del sistema de vapor (aproximadamente 350 ml cuando está vacío). Si el depósito está lleno, el símbolo  aparece en la pantalla y suena la señal.

3. Empuje el depósito de agua hasta su posición inicial.
4. Puede configurar la cocción al vapor de dos maneras:
 - Gire el mando de las funciones de cocción para seleccionar  y gire el mando de control para ajustar la temperatura.
 - Gire el mando de las funciones de cocción a la posición  y gire el mando de control para seleccionar . Pulse **OK**. Gire el mando de control para seleccionar una función (S1 - S...) y, si es necesario, ajuste la temperatura. Pulse **OK** dos veces.

5. Precaliente el aparato antes de introducir los alimentos. Vuelva a llenar el depósito de agua durante la cocción si el indicador del depósito de agua muestra que este está vacío.
6. Al finalizar la cocción, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado del aparato. Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.
7. Vacíe siempre el depósito de agua después de cada cocción al vapor para evitar la acumulación de cal y fallos de funcionamiento como el derrame de agua por la salida de vapor. Espere al menos 60 min antes de vaciarlo.

Submenú: Cocción al vapor

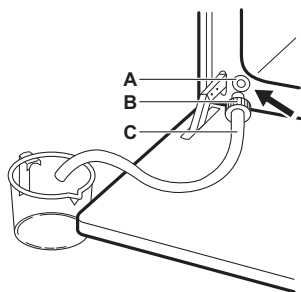
	Función	Descripción
S1	AirFry Plus	Combina vapor y fritura por aire para platos crujientes, jugosos y saludables.
S2	Regenerar con vapor	Esta función recalienta suavemente las sobras con vapor (110–130°C - recalentamiento húmedo, 130–200°C - recalentamiento más crujiente).
S3	Horneado de pan	Para hornear pan.

5.5 Vaciado del depósito de agua

Indicador del depósito de agua

	El depósito está lleno.
	El depósito está medio lleno.
	El depósito está vacío. Vuelva a llenar el depósito.

1. Apague el aparato y asegúrese de que esté frío.
2. Conecte el tubo de desagüe **C** a la válvula de salida **A** mediante el conector **B**.



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

5.6 Menú

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

1. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición

La pantalla muestra , , y .

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

5.7 Ajuste: Cocción asistida

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
















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























Submenú: Cocción asistida























Legenda	
	La sonda térmica debe estar conectada para poder utilizar la función. Consulte Sonda térmica.
	Llene el compartimento con agua para cocinar al vapor.
	Pre caliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante. Consulte Descripción del producto.



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



P1	Rosbif, poco hecho	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de grosor
P2	Rosbif, al punto	2; bandeja
P3	Rosbif, muy hecho	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
	Carne, al punto , 180 - 220 g por pieza; 3 cm de grosor	
P4	3; fuente de asado en parrilla	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.

P5	Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, flanco grueso) 1,5 - 2 kg   2; fuente de asar en parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
P6	Rosbif, poco hecho ¹⁾ 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de grosor
P7	Rosbif, al punto ¹⁾   2; bandeja Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P8	Rosbif, muy hecho ¹⁾
P9	Filete de ternera, poco hecho ¹⁾ 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de grosor
P10	Filete de ternera, al punto ¹⁾   2; bandeja Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P11	Filete de ternera, hecho ¹⁾
P12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm de grosor   2; fuente de asar en parrilla Añada líquido. Asado cubierto.
P13	Cuello o paleta de cerdo asado , 1,5 - 2 kg   1; fuente de asar en parrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P14	Cerdo desmenuzado , 1,5 - 2 kg ¹⁾   2; bandeja Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
P15	Lomo de cerdo, fresco , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de grosor   2; fuente de asar sobre parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P16	Costillas de cerdo 2 - 3 kg; usar crudas 2 - 3 cm finas  3; bandeja profunda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.

P17	Pierna de cordero con hueso , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm de grosor   2; fuente de asar en bandeja Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P18	Pollo entero , 1 - 1,5 kg; fresco   2; cacerola en bandeja Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
P19	Medio pollo , 0,5 - 0,8 kg   3; bandeja
P20	Pechuga de pollo , 180 - 200 g por pieza   2; cacerola sobre parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
P21	Muslos de pollo, frescos   3; bandeja Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
P22	Pato entero , 2 - 3 kg   2; fuente de asar en parrilla Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
P23	Ganso, entero , 4 - 5 kg   2; bandeja profunda Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
P24	Pastel de carne , 1 kg   2; fuente de asado en parrilla
P25	Pescado entero, a la parrilla , 0,5 - 1 kg por pescado   2; bandeja Sazone el pescado con mantequilla, especias y hierbas aromáticas.
P26	Filete de pescado   3; cacerola en parrilla
P27	Tarta de queso  2; Ø 28 cm Símbolo de molde desmontable en parrilla
P28	Torta de manzana  3; bandeja



P29	  2; molde para pastel sobre la parrilla	Tarta de manzana
P30	  1; \varnothing 22 cm molde para pastel sobre la parrilla	Pastel de manzana
P31	 3; bandeja profunda	Brownies, 2 kg de masa
P32	 3; bandeja para muffins en parrilla	Magdalenas
P33	 2; bandeja de pan en parrilla	Pan de bizcocho
P34	 2; bandeja Utilice patatas enteras con la piel.	Patatas al horno, 1 kg
P35	 3; bandeja forrada con papel de hornear Corte las patatas en trozos.	Porciones, 1 kg
P36	 3; bandeja forrada con papel de hornear Corte las verduras en trozos.	Verduras al grill, 1 - 1,5 kg
P37	 3; bandeja	Croquetas, congeladas, 0,5 kg
P38	 3; bandeja	Patatas fritas, congeladas, 0,75 kg
P39	  1; cacerola en parrilla	Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca, 1 - 1,5 kg
P40	  1; cacerola en parrilla Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.	Patatas gratinadas (patatas crudas), 1 - 1,5 kg
P41	  2; bandeja forrada con papel de hornear	Pizza fresca, fina
P42	  2; bandeja para hornear forrada con papel de hornear	Pizza fresca, gruesa
P43	  2; molde de hornear sobre la parrilla	Quiche

Baguette / chapata / pan blanco, 0,8 kg
  2; bandeja forrada con papel de hornear
 Se necesita más tiempo para el pan blanco.

Pan integral/de centeno/negro, 1 kg
  2; bandeja forrada con papel de hornear / pan de bizcocho en parrilla

¹⁾ Cocción a baja temperatura.

5.8 Cambio: Ajustes

- Gire el mando para seleccionar la función de cocción .
- Gire el mando de control para seleccionar . Pulse OK.
- Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
- Gire el mando de control para ajustar el valor. Pulse OK.
- Gire el mando de funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir del Menú.

Submenú: Ajustes

	Ajuste	Valor
01	Hora	Cambiar
02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido
04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Sonda térmica Acción	1 - Alarma y parada, 2 - Alarma
06	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado
07	Luz	Encendido/ Apagado
08	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado
09	Aviso de limpieza	Encendido/ Apagado
10	Wi-Fi	Encendido/ Apagado
11	Funcionamiento automático remoto	Encendido/ Apagado


	Ajuste	Valor
12	Borrar esta red	Sí / No
13	Modo demostración	Código de activación: 2468
14	Versión del software	Comprobar
15	Restaurar todos los ajustes	Sí / No


5.9 Bloqueo

Esta función evita un cambio accidental de la función del aparato.

Si se activa estando el aparato en funcionamiento, bloquea el panel de control, asegurando de esta forma que los ajustes de cocción actuales se mantengan sin interrupciones.

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

 OK - manténgalo pulsado para activar y desactivar la función.

Suena una señal.  - parpadea 3 veces cuando el bloqueo está activado. La puerta del aparato está bloqueada.

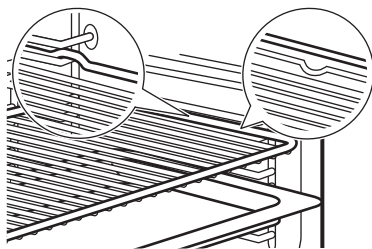
5.10 Accesorios



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.

Inserte el accesorio (parrilla / bandeja) entre las barras de guía de la rejilla de soporte. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno y de que las patas apunten hacia abajo. Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección antivuelco. El borde alrededor de la parrilla evita que el recipiente de cocción se deslice y caiga de la parrilla.



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 goteen.

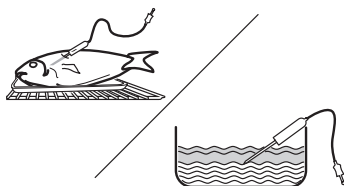
5.11 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

- °C - la temperatura del horno. Debe ser al menos 25 °C más alta que la temperatura de la sonda térmica.
-  - la temperatura de la sonda térmica.

1. Ajuste una función de cocción y la temperatura del horno.
2. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Para las cazuelas, coloque la punta de la sonda térmica exactamente en el centro, estabilizada en un ingrediente sólido. Asegúrese de que la punta no toque el fondo de la fuente para hornear.



3. Inserte la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte Descripción del producto. La pantalla muestra la temperatura actual de la sonda térmica.
4. Gire el mando de control para ajustar la temperatura de la sonda térmica. Pulse OK.

5. Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

Puede seleccionar la acción final deseada para la sonda térmica en el submenú: Ajustes.

6. Apague el aparato.
7. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la fuente para hornear del aparato.

6. CONSEJOS

6.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
°C	Temperatura
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)
	Información adicional

6.2 Horneado húmedo + ventilador

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

	°C			
Rollitos dulces, 16 piezas	180	2	20 - 30	1)
Rollitos, 9 piezas	180	2	30 - 40	1)
Pizza congelada, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Brazo de gitano	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 piezas	200	3	25 - 30	3)
Base de masa brisé	180	2	15 - 25	4)

	°C			
Tarta Victoria	170	2	40 - 50	5)
Pescado pochado, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Pescado entero, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filete de pescado, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne pochada, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Galletas, 16 piezas	180	2	20 - 30	1)
Mostachones de almendra, 24 piezas	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 piezas	170	2	30 - 40	1)
Tarta salada, 20 piezas	180	2	25 - 30	1)
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	150	2	25 - 35	1)
Tartaletas, 8 piezas	170	2	20 - 30	1)
Verduras pochadas, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Tortilla vegetariana	200	3	25 - 30	6)
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Utilice la bandeja para repostería o la bandeja de goteo.

2) Utilice la parrilla.

3) Utilice ramequines cerámicos sobre parrilla.










4) Utilice un molde para flanes sobre la parrilla.












5) Utilice un plato para hornear sobre la parrilla.

6) Utilice un molde para pizza sobre la parrilla.

6.3 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

		°C		
Pastelillos, 20 unidades por bandeja				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 y 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm				

		°C		
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 y 3	170	50 - 60	3)2)
Galletas masa quebr				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 y 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Tostadas				
	4	máx.	1 - 5	3)2)

1) Utilice Bandeja.

2) Precaliente el aparato 10 minutos.

3) Utilice Parrilla.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

- Utilice una solución de limpieza para superficies metálicas.
- Utilice el descalcificador líquido recomendado por el fabricante para eliminar los residuos de cal.
- La humedad puede condensarse en el interior del aparato o en los paneles de vidrio de la puerta. Para reducir la condensación, deje que el aparato funcione durante 10 minutos antes de cocinar. No guarde alimentos en el aparato durante más de 20 minutos.
- No lave los accesorios en el lavavajillas.

7.2 Extracción de los carriles de apoyo



1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extráigalo.
4. Vuelva a colocar los soportes del estante en la posición inicial. Repita los pasos en orden inverso.

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

7.3 Limpieza pirolítica

Este programa quema la suciedad residual del aparato. Utilícelo siempre que el aparato necesite una limpieza profunda.


Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. Puede causar daños al horno o al armario.

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

Programa de limpieza	Duración
C1 - Limpieza ligera	1 h
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min


- Gire el mando de control para seleccionar el programa de limpieza y pulse **OK**.

- Pulse **OK** para iniciar la limpieza.

Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del aparato y se apaga la bombilla. No inicie la función si no ha cerrado completamente la puerta del horno. La pantalla mostrará el  hasta que se desbloquee.



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

7.4 Aviso de limpieza

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

7.5 Limpieza vapor

Este procedimiento de limpieza utiliza vapor para eliminar las partículas de grasa y alimentos que queden en el aparato.

- Asegúrese de que el aparato está frío.
- Retire todos los accesorios.
- Limpie el interior del horno y el cristal interior de la puerta con un paño suave y seco.
- Gire el mando de las funciones de cocción a la posición  para acceder al Menú.
- Gire el mando de control para seleccionar  y pulse **OK**.
- Gire el mando de control para seleccionar C4.
- Llene el depósito con agua fría del grifo hasta alcanzar el nivel máximo (hasta 350 ml).
- Pulse **OK**. Cuando se inicia la limpieza, la lámpara se apaga.

Duración: 30 min

Al finalizar la limpieza sonará la señal. El aparato se apaga.

- Espere hasta que el aparato esté frío. Seque el interior con un paño suave.

7.6 Limpieza del depósito de agua

Este procedimiento de limpieza elimina y previene la acumulación de cal en el sistema de vapor.

- Vacíe el depósito de agua Consulte Uso diario, Vaciado del depósito de agua.
- Vierta 250ml del descalcificador líquido recomendado por el fabricante al depósito de agua.
- Espere 60 min. Vacíe el depósito de agua
- Vierta 350 ml de agua en el depósito de agua para enjuagarlo. Vacíe el depósito de agua
- Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el tubo de desagüe.

La frecuencia de descalcificación depende de la dureza del agua y de la frecuencia con que se cocine al vapor.

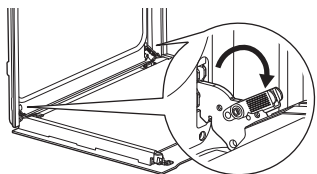
Póngase en contacto con su compañía de suministro para conocer el nivel de dureza del agua.

Dureza del agua (°fH)	Uso del vapor	Limpie el depósito de agua cada (meses):
0 - 15 (de suave a intermedia)	A menudo (≥1 vez a la semana)	12
	De vez en cuando (≤1 vez al mes)	24
≥16 (de dura a muy dura)	A menudo (≥1 vez a la semana)	6
	De vez en cuando (≤1 vez al mes)	12

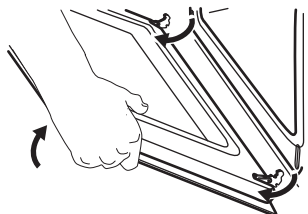
7.7 Extracción e instalación de la puerta

Puede retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

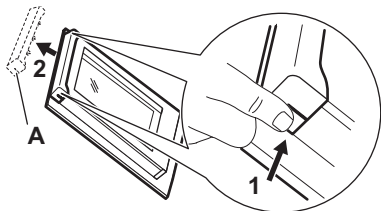
- Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.
- Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



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

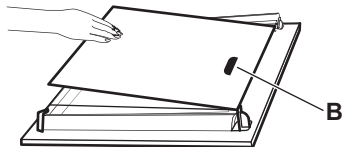


4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
5. Sujete el marco de la puerta **A** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.

7. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



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

Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. La zona de impresión **B** (si está presente) debe estar orientada hacia el interior del horno. Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

7.8 Cambio de la bombilla

Desconecte el aparato de la red eléctrica y espere hasta que esté frío.

Cambie la bombilla por otra apropiada termo-resistente hasta 300 °C.

Bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla.
4. Instale la tapa de cristal.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado. Los detalles de la asistencia técnica están en la placa de características técnicas, ubicada en el marco frontal. Es visible al abrir la puerta. No quite la placa de características técnicas.

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

El aparato no se enciende o no funciona. - El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.

El aparato no se calienta.

- La puerta no está bien cerrada.
- Bloqueo está activado.
- La desconexión automática está activada.

La lámpara no funciona. - La lámpara está fundida. Cambie la bombilla.

La bombilla está apagada. - Horneado húmedo + ventilador - está activado.

La Sonda térmica no funciona. - El enchufe de la Sonda térmica no está bien insertado en la toma.

Hay fugas de agua por la salida de vapor. - Hay demasiada agua en el depósito. Consulte Uso diario, Vaciado del depósito de agua.

El indicador de depósito de agua vacío está encendido. - No hay agua en el depósito. Llene el depósito de agua. Si el indicador sigue encendido, consulte Limpieza y mantenimiento «Limpieza del depósito de agua».

La cocción al vapor no funciona. - Hay un residuo de cal en la salida del vapor. Limpie el depósito de agua (consulte Limpieza y mantenimiento) o, si no hay agua en el depósito, llénelo.

El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o el agua se sale por la salida del vapor. - Hay un residuo de cal en el depósito de agua. Consulte Limpieza y mantenimiento, «Limpieza del depósito de agua».

La pantalla muestra "00:00". - Hubo un corte de corriente. Ajuste la hora.

Err C2 - Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.

Err C3 - Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato. Compruebe que el cierre puerta no está roto.

Err F102 - Cierre la puerta. Compruebe que el cierre puerta no está roto.

9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

9.1 Hoja de información del producto e información del producto según los reglamentos (UE) n.º 65/2014 y (UE) n.º 66/2014

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	NBR6P511SB 949494923 NBR6P531SB 949494870 NBR6P531SB 949494946 OR6PB51WSB 949494949 TR6PB511SB 949494924 TR6PB52XSB 949494947 TR6PB531SB 949494948 TR6PB531SB 949494951 TR6PB531SB 949494916 V7PBR521SB 949494943
Índice de eficiencia energética	61.2
Clase de eficiencia energética	A++
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrable

Masa	NBR6P511SB	32,9 kg
	NBR6P531SB	34,2 kg
	NBR6P531SB	33,8 kg
	OR6PB51WSB	33,1 kg
	TR6PB511SB	32,6 kg
	TR6PB52XSB	34,2 kg
	TR6PB531SB	33,9 kg
	TR6PB531SB	33,0 kg
	TR6PB531SB	33,0 kg
	V7PBR521SB	32,9 kg

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisitos de información según el reglamento (UE) n.º 2023/826

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


El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN 50564, EN 63474.


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

9.3 Consejos para ahorrar energía

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción y evite abrirla con frecuencia.
- Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.
- Use utensilios de cocina metálicos u oscuros y no reflectantes.
- Evite precalentar los alimentos a menos que sea necesario.
- Minimice los tiempos entre el horneado de un plato y el del siguiente.
- Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía (solo en algunos modelos).
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente. Reduzca la temperatura del aparato al mínimo, de 3 a 10 min, antes de terminar la cocción.
- Apague la luz durante la cocción a menos que sea necesario.
- Horneado húmedo + ventilador (solo en algunos modelos). Esta función se utilizó para cumplir 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 bombilla se apaga automáticamente. En algunos modelos tarda 30 seg.
- Apague la Wi-Fi siempre que sea posible para ahorrar energía. Consulte Antes del primer uso.
- 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. Para prolongar el tiempo de cocción, ajuste dicho tiempo. El apagado automático no funciona con la función Inicio retardado ni cuando la lámpara está encendida.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 - máximo °C

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

