

**BPE577161M**

PT	Manual de instruções   Forno a vapor	2
ES	Manual de instrucciones   Horno de vapor	37

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



No nosso esforço para sermos sustentáveis, estamos a reduzir os ativos de papel e a disponibilizar manuais do utilizador completos online. Acesse ao seu manual do utilizador completo em [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Obtenha conselhos de utilização, brochuras, resolução de problemas, informações sobre assistência e reparações em [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Para mais receitas, sugestões e resolução de problemas, transfira a aplicação **My AEG Kitchen**.



Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	4
3. INSTALAÇÃO.....	8
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	10
5. PAINEL DE COMANDOS.....	10
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	11
7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	12
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	18
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	20
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	24
11. SUGESTÕES E DICAS.....	24
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	28
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	33
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	34
15. ESTRUTURA DO MENU.....	36
16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	36

## 1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades

## 2 PORTUGUÊS

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

## **1.2 Segurança geral**

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.

- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### AVISO!

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.

- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.

- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	569 mm
Profundidade de encastre do aparelho	548 mm
Profundidade com a porta aberta	1022 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

## 2.2 Ligação elétrica

### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.

- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada 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 <sup>2</sup> )
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1

Potência total (W)	Secção do cabo (mm <sup>2</sup> )
máximo 3680	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 deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.

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

## 2.4 Manutenção e limpeza

### AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

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

## 2.5 Limpeza pirolítica

### **AVISO!**

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

- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
  - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/dépósitos.
  - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que recomendamos que:
  - garanta uma boa ventilação durante e após cada limpeza pirolítica.
  - proporcione uma boa ventilação durante e após o pré-aquecimento inicial.
- Não derrame nem aplique água na porta do forno durante e após a limpeza pirolítica para evitar danificar os painéis de vidro.
- Os fumos libertados por todos os fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças, ou pessoas com condições médicas.
- Mantenha os animais de estimação pequenos afastados do aparelho durante e após a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.
- As superfícies antiaderentes de tachos, painéis, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de

limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.

## 2.6 Cozinhar a vapor

### **AVISO!**

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
  - Não abra a porta do aparelho durante uma cozedura a vapor.
  - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

## 2.7 Iluminação interna

### **AVISO!**

Risco de choque elétrico.

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

## 2.8 Assistência técnica

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

## 2.9 Eliminação

### **AVISO!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

## 3. INSTALAÇÃO

### ⚠ AVISO!

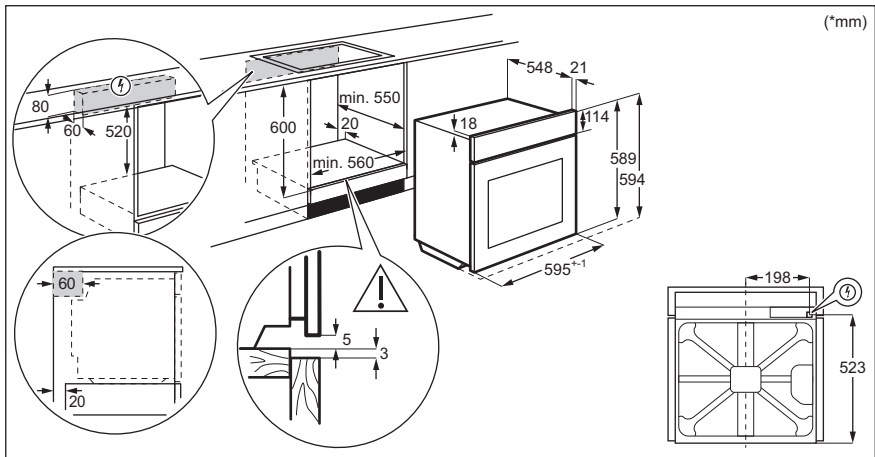
Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 3.1 Encastre

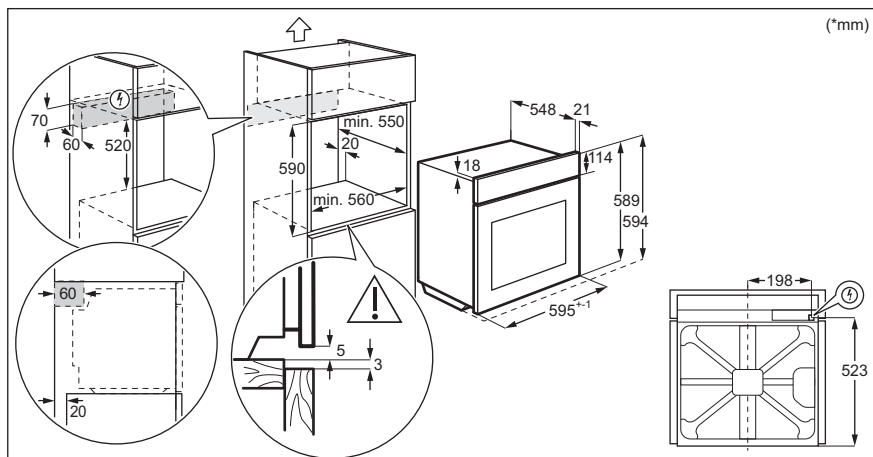


[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

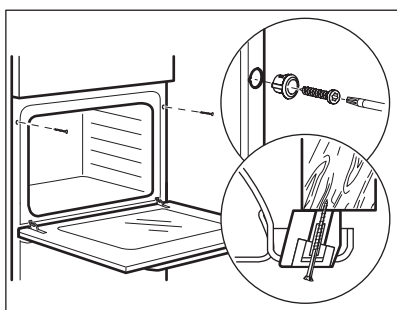
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





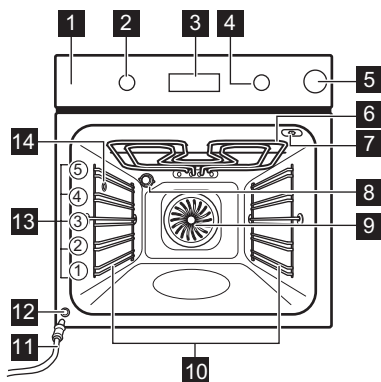


### 3.2 Fixação do forno no armário



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Gaveta da 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 Entrada de vapor

### 4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar**  
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**  
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

- **Sonda térmica**  
Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas**  
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as grelhas mais facilmente.

## 5. PAINEL DE COMANDOS

### 5.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

### 5.2 Descrição geral do painel de comandos



Temporizador



Aquecimento rápido



Luz



Sonda térmica

OK

Confirmar a definição



Prima o botão

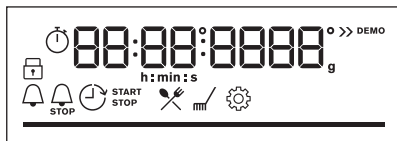


Rodar o botão

Selecione um tipo de aquecimento para ligar o aparelho.

Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.

### 5.3 Visor



Visor com funções chave.

#### Indicadores do visor

##### Indicadores básicos



Bloquear



Cozedura assistida



Limpeza



Definições



Aquecimento rápido

##### Indicadores do temporizador



Conta-minutos



Hora de fim



Atraso do temporizador



Temporizador crescente

**Barra de progresso** - para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente vermelha quando o aparelho atinge a temperatura definida.



##### Indicadores do depósito de água



Sonda térmica indicador



## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 6.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho vazio e regule a hora:




00:00


Acertar as horas. Premir **OK**.


## 6.2 Pré-aquecimento inicial

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

**Passo 1** Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.

**Passo 2** Regule a temperatura máxima para a função:   
Deixe o forno funcionar durante 1 h.

**Passo 3** Regule a temperatura máxima para a função:   
Deixe o forno funcionar durante 15 min.

 O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

## 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA


### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Como definir: Tipos de aquecimento

**Passo 1** Rode o botão para os tipos de aquecimento para selecionar um tipo de aquecimento.

**Passo 2** Rode o botão de controlo para definir a temperatura.

 - mantenha premido para ligar a função: Aquecimento rápido. Não está disponível para algumas funções do forno.

### Cozinhar a vapor

Passo 1

Passo 2

Passo 3

Passo 4

Passo 5

## Cozinhar a vapor



Premir a tampa da gaveta da água para a abrir.



Encher a gaveta da água com 900 ml de água.



Empurrar a gaveta da água para a posição inicial.



Selecione a função de aquecimento a vapor.



Defina a temperatura.

## 7.2 Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
---------------------	-----------



**Ventilado + Resistência Circ**

Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que para Calor superior/inferior.



**Calor superior/inferior**

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.



**Humidade pouca**

A função é adequada para carne, aves, pratos de forno e caçarolas. Graças à combinação de vapor e calor, a carne fica com uma textura tenra e suculenta, juntamente com uma superfície estaladiça.



**Função Pizza**

Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.



**Aquecimento inferior**

Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.



**Congelados**

Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.



**Ventilado com Resistência**

Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.



**Grelhador**

Para grelhar alimentos finos e tostar pão.

Tipo de aquecimento	Aplicação
---------------------	-----------



Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.

**Grelhador ventilado**



Para entrar no menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.

### 7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência

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 utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais

sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

### 7.4 Reservatório de água

#### Indicador do depósito de água



O depósito está cheio.



O depósito de água está meio cheio.

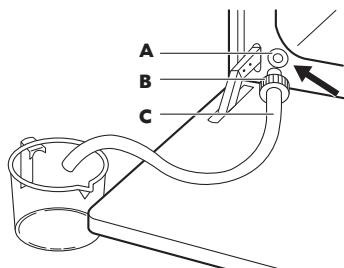


O depósito está vazio. Volte a encher o depósito.

Se colocar demasiada água no depósito, a saída de segurança escoar o excesso de água para a parte inferior da cavidade. Remova a água com uma esponja.

#### Esvaziar o reservatório de água

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Passo 1</b> | Desligue o forno, deixe-o com a porta aberta e aguarde até o forno arrefecer.                                  |
| <b>Passo 2</b> | Ligue o tubo de escoamento (C) à válvula de saída (A) através do conector (B).                                 |
| <b>Passo 3</b> | Mantenha a extremidade do tubo abaixo do nível de A e movimente repetidamente B para recolher a água restante. |
| <b>Passo 4</b> | Retire C e B e seque o forno com uma esponja macia.  |



### 7.5 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe um tipo de aquecimento e uma temperatura recomendados. Utilize a função para preparar rapidamente um prato com as predefinições. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.







Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

**Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:**

- Sonda térmica

**A temperatura a que um prato é cozinhado:**

- Mal passado
- Médio
- Bem passado

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
			
		P1 - P...	OK
Entre no menu.	Selecione a Cozedura assistida. Prima <b>OK</b> .	Selecione o prato. Premir <b>OK</b> .	Coloque o prato no forno. Confirme a definição.

## 7.6 Cozedura assistida

### Legenda



Adicione água ao depósito.







Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.











### Legenda





















Nível da prateleira.


















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

Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório
<b>1</b> Carne assada, mal passada		
<b>2</b> Carne assada, média	1 - 1,5kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	 <b>2</b> ; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>3</b> Carne assada, bem passada		
<b>4</b> Bife, médio	180 - 220g por peça; 3 cm fatias grossas	  <b>3</b> ; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>5</b> Carne assada/estufada (costeleta de primeira, redondo superior, flanko espesso)	1.5 - 2kg	 <b>2</b> ; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
6	<b>Carne assada, mal passada</b> (aquecimento a baixa temperatura)		
7	<b>Carne assada, média</b> (aquecimento a baixa temperatura)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	 <b>2; tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
8	<b>Carne assada, bem passada</b> (aquecimento a baixa temperatura)		
9	<b>Filete, mal passado</b> (aquecimento a baixa temperatura)		
10	<b>Filete, médio</b> (aquecimento a baixa temperatura)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	 <b>2; tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
11	<b>Filete, concluído</b> (aquecimento a baixa temperatura)		
12	<b>Vitela assada</b> (p. ex., pá)	0.8 - 1.5kg; 4 cm pedaços espessos	 <b>2; assadeira numa prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Adicione líquido. Assado coberto.
13	<b>Cachaço ou pá de porco assada</b>	1.5 - 2kg	 <b>1; assadeira numa prateleira em grelha</b> Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
14	<b>Porco assado</b> (aquecimento a baixa temperatura)	1.5 - 2kg	 <b>2; tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
15	<b>Lombo, fresco</b>	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	 <b>2; assadeira numa prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.
16	<b>Entrecosto</b>	2 - 3kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	 <b>3; tabuleiro para grelhar</b> Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
17	<b>Perna de borrego com ossos</b>	1.5 - 2kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura	 <b>2; assadeira no tabuleiro para assar</b> Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
18	<b>Frango inteiro</b>	1 - 1.5kg; fresco	 <b>2; caçarola no tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
19	<b>Meio frango</b>	0.5 - 0.8kg	 <b>3; tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas.







	<b>Prato</b>	<b>Peso</b>	<b>Nível de prateleira/acessório</b>
<b>20</b>	<b>Peito de frango</b>	180 - 200g por peça	 <b>2</b> ; caçarola na <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.
<b>21</b>	<b>Pernas de frango, frescas</b>	-	 <b>3</b> ; <b>tabuleiro para assar</b> Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.
<b>22</b>	<b>Pato inteiro</b>	2 - 3kg	 <b>2</b> ; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.
<b>23</b>	<b>Ganso, inteiro</b>	4 - 5kg	 <b>2</b> ; <b>tabuleiro para grelhar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.
<b>24</b>	<b>Rolo de Carne</b>	1kg	 <b>2</b> ; <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.
<b>25</b>	<b>Peixe inteiro, grelhado</b>	0.5 - 1kg por peixe	 <b>2</b> ; <b>tabuleiro para assar</b> Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas.
<b>26</b>	<b>Filete de peixe</b>	-	  <b>3</b> ; caçarola na <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.
<b>27</b>	<b>Cheesecake</b>	-	 <b>2</b> ; forma de mola  de 28 cm na <b>prateleira em grelha</b>
<b>28</b>	<b>Bolo de maçã</b>	-	 <b>3</b> ; <b>tabuleiro para assar</b>
<b>29</b>	<b>Tarte de maçã coberta</b>	-	 <b>2</b> ; forma circular na <b>prateleira em grelha</b>
<b>30</b>	<b>Tarte de maçã</b>	-	 <b>1</b> ; forma de tarte  de 22 cm na <b>prateleira em grelha</b>
<b>31</b>	<b>Brownies</b>	2kg de massa	 <b>3</b> ; <b>tabuleiro para grelhar</b>
<b>32</b>	<b>Queques de chocolate</b>	-	 <b>3</b> ; tabuleiro de queques na <b>prateleira em grelha</b>
<b>33</b>	<b>Bolo em forma de pão</b>	-	 <b>2</b> ; tabuleiro de pão na <b>prateleira em grelha</b>
<b>34</b>	<b>Batatas assadas</b>	1kg	 <b>2</b> ; <b>tabuleiro para assar</b> Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório
35	Fatias	1kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte as batatas em pedaços.
36	Legumes misturados	1 - 1.5kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte os legumes em pedaços.
37	Crequetes congelados	0.5kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b>
38	Batatas congeladas	0.75kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b>
39	Lasanha de carne/ legumes com folhas de massa seca	1 - 1.5kg	  1; <b>caçarola na prateleira em grelha</b>
40	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1 - 1.5kg	  1; <b>caçarola na prateleira em grelha</b> Rode o prato após metade do tempo de cozedura.
41	Pizza fresca, fina	-	  2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal
42	Pizza fresca, grossa	-	  2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal
43	Quiche	-	 2; <b>forma de assar na prateleira em grelha</b>
44	Baguete/ Ciabatta/Pão branco	0.8kg	  2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.
45	Pão integral/centeio/ escuro integral em forma de pão	1kg	  2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal / <b>prateleira em grelha</b>

## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO


### 8.1 Funções do relógio

Função de relógio	Aplicação
 Conta-minutos	É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.
 Tempo para cozinhar	Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
 Atraso do temporizador	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.





Função de relógio	Aplicação
 <b>Temporizador crescente</b>	O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar a Temporizador crescente seleccione: Menu, Definições.

## 8.2 Como definir: Funções do relógio

### Como definir: Hora






Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
para alterar a hora do dia, entre no menu e seleccione Definições, Hora do dia.	Acertar o relógio.	Premir: OK.

### Como definir: Conta-minutos

Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
Premir:  .	Definir a Conta-minutos	Premir: OK.










 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

### Como definir: Tempo para cozinhar

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
			
Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.	Prima repetidamente:  .	Defina o tempo da cozedura.	Premir: OK.

 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

## Como definir: Atraso do temporizador

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5	Passo 6
					
Selecione a função de aquecimento.	Prima repetidamente: 	O visor apresenta: hora do dia.  INICIAR	Defina a hora de início. Premir: OK.	O visor mostra: --:--  PARAR	Defina a hora de fim. Premir: OK.

 O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

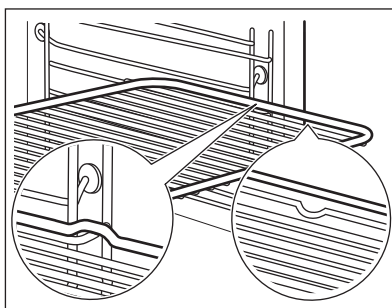
### 9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são

também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

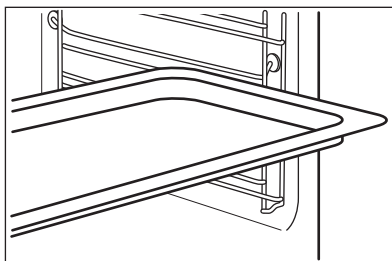
#### Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



#### Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

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



## 9.2 Sonda térmica

Sonda térmica - mede a temperatura no interior dos alimentos.

**Devem ser definidas duas temperaturas:**



A temperatura do forno:



A temperatura de núcleo.

**Para cozinhar com os melhores resultados:**

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

Não a utilize para pratos líquidos.

Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

## 9.3 Como utilizar: Sonda térmica

**Passo 1** Ligar o forno.

**Passo 2** Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.

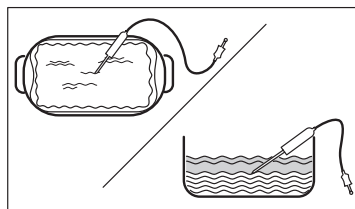
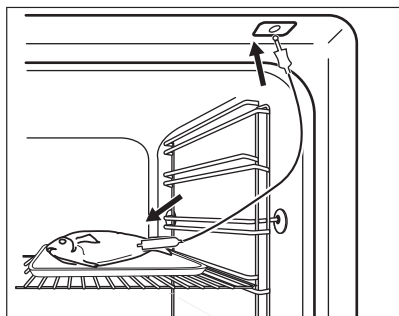
**Passo 3** Inserir: Sonda térmica.

### Carne, aves e peixe

Introduza a ponta da Sonda térmica no centro da carne, peixe, na parte mais espessa possível. Certifique-se de que pelo menos 3/4 da Sonda térmica está dentro do prato.

### Caçarola

Insira a ponta da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ser estabilizada num local durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para o conseguir. Utilize o rebordo da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta da Sonda térmica não deve tocar no fundo de uma assadeira.



**Passo 4** Ligue a Sonda térmica à tomada na parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual da: Sonda térmica.

**Passo 5** - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.

**Passo 6** **OK** - prima para confirmar. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.

**Passo 7** Retire a ficha da Sonda térmica da tomada e retire o prato do forno.

**⚠ AVISO!**

Existe o risco de queimaduras à medida que a Sonda térmica aquece. Tenha cuidado ao desligar e retirá-la dos alimentos.

## 9.4 Acessórios para cozinhar a vapor

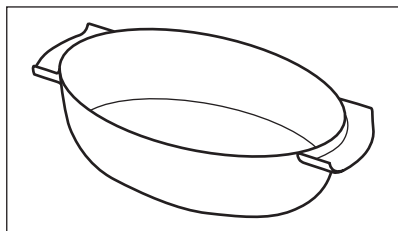


Os acessórios do kit para vapor não são fornecidos com o forno. Para obter mais informações, contacte o seu fornecedor local.

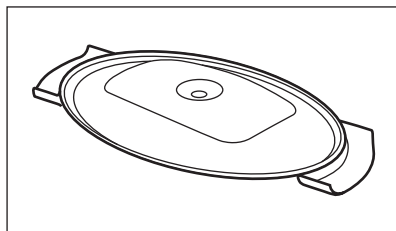
### Assadeira dietética para funções de cozedura a vapor

O tabuleiro de cozedura dietética consiste numa taça de vidro (A), uma tampa (B), um tubo do injetor (C), um injetor (D) e uma grelha de aço (E).

**Taça de vidro (A)**

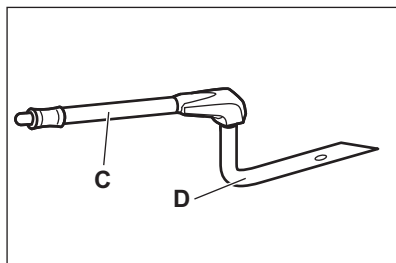


**Tampa (B)**



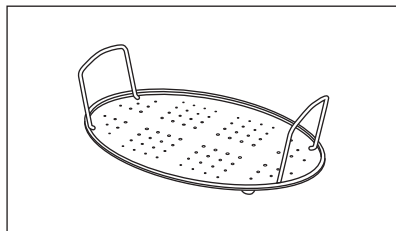
**Injetor, tubo do injetor e uma grelha de aço.**

O tubo do injetor (C) serve para cozer a vapor, o injetor (D) destina-se a cozer com vapor direto.



## Injetor, tubo do injetor e uma grelha de aço.

Grelha de aço (E)



- Não coloque a assadeira dietética sobre superfícies frias ou molhadas.
- Não verta líquidos frios para a assadeira dietética quando estiver quente.
- Não utilize a assadeira dietética sobre uma superfície quente de cozedura.

- Não limpe a assadeira dietética com produtos abrasivos, esfregões ou pós.

### 9.5 Cozedura a vapor numa assadeira dietética

#### Passo 1

Coloque a assadeira dietética na grelha de aço e cubra-a com a tampa. Coloque o tubo do injetor no orifício da tampa. Coloque a assadeira dietética na segunda posição de prateleira a partir de baixo.

#### Passo 2

Ligue o tubo do injetor à entrada de vapor.

#### Passo 3

Regule o forno para a função de cozedura a vapor.

## 9.6 Cozedura com vapor direto

Coloque a assadeira dietética sobre a grelha de aço. Adicione alguma água. Não utilize a tampa.

### AVISO!

O injetor pode estar quente quando o forno está a funcionar. Utilize sempre luvas para forno. Retire o injetor do forno quando não utilizar a função de vapor.

#### Passo 1

Ligue o injetor com o tubo do injetor. Ligue o tubo do injetor à entrada de vapor.

#### Passo 2

Coloque a assadeira dietética na primeira ou na segunda posição de prateleira a partir de baixo. Certifique-se de que o tubo do injetor não está preso. Mantenha o injetor afastado do elemento de aquecimento.

#### Passo 3

Regule o forno para a função de cozedura a vapor.

Quando cozinhar alimentos como frango, pato, peru ou peixe grande, coloque o injetor no interior dos alimentos.

## 10. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 10.1 Bloquear

**Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.**

Ligá-la com o aparelho a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de comandos fica bloqueado.  
Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado.



OK - mantenha premido para ligar a função.  
É emitido um sinal sonoro.

OK - mantenha premido para desligar.

3 x - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.

### 10.2 Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer definições.



(°C)



(h)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



(°C)



(h)

250 - máximo

3

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Atraso do temporizador.

### 10.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

## 11. SUGESTÕES E DICAS

### 11.1 Recomendações para cozinhar



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






O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.






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



## 11.2 Ventilado com Resistência


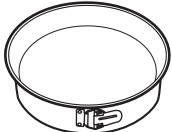

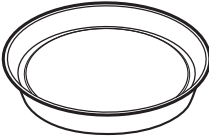
Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base flan massa lev.	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	assadeira na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	20 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	25 - 30

### 11.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados








Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.








			
<b>Forma para piza</b>	<b>Assadeira</b>	<b>Formas individuais</b>	<b>Forma com base para flan</b>
Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro	Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro	Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro

### 11.4 Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-

						
				( °C)	(min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Pão pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	1 - 5	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Hambúrguer de vaca, 6 peças, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha, tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 10 min.

## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

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. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



Acessórios

Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

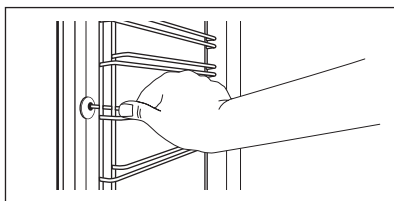
Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

### 12.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

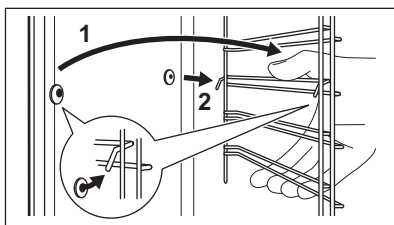
**Passo 1** Desligar o forno e aguardar até estar frio.

**Passo 2** Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



**Passo 3** Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.

**Passo 4** Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.



## 12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

### ⚠ AVISO!

Existe o risco de queimaduras.

### ⚠ CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

### Antes da Limpeza pirolítica:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Remova todos os acessórios.

Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.

### Limpeza pirolítica

#### Passo 1

Aceda ao menu: Limpeza  $\text{mf}$ .

#### Opção

#### Duração

C1 - Limpeza ligeira

1 h

C2 - Limpeza normal

1 h 30 min

C3 - Limpeza completa

2 h 30 min

#### Passo 2

OK – prima para seleccionar o programa de limpeza.

#### Passo 3

OK – prima para iniciar a limpeza.

#### Passo 4

Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

ⓘ Quando a limpeza for iniciada, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada é desligada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta:  $\text{mf}$ .

### Quando a limpeza termina:


Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Limpe a cavidade com um pano macio.

Retire os resíduos do fundo da cavidade.

## 12.4 Aviso de limpeza

### O forno lembra-lhe quando deve limpá-lo com limpeza pirolítica.

 pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura.

Para desligar o lembrete, introduza o Menu e seleccione Definições, Aviso de limpeza.

## 12.5 Como limpar: Depósito de água

**Passo 1** Desligue o forno.

**Passo 2** Coloque um tabuleiro por baixo da entrada de vapor.

**Passo 3** Verta água para a gaveta da água: 850 ml. Adicione ácido cítrico: 5 colheres de chá. Aguarde durante 60 min.

**Passo 4** Ligue o forno e seleccione a função: Pouca humidade. Defina a temperatura para 230°C. Desligue o forno após 25 minutos e aguarde até que esteja frio.

**Passo 5** Ligue o forno e seleccione a função: Pouca humidade. Defina a temperatura entre 130 e 230°C. Desligue o forno após 10 minutos e aguarde até que esteja frio.

 Para prevenir resíduos de calcário, esvazie o depósito da água depois de cada cozinhado a vapor.

### Quando a limpeza termina:





Desligue o forno.

Esvazie o depósito da água. Consulte em "Utilização diária" o capítulo "Esvaziar o depósito de água".

Lave o depósito da água e limpe o resíduo de calcário remanescente com um pano macio.

Limpe o tubo de escoamento com água quente e detergente suave.

A tabela abaixo apresenta o índice de dureza da água (dH) com o correspondente nível de depósito de cálcio e a qualidade da água. Quando a dureza da água exceder o nível 4, encha a gaveta da água com água engarrafada.

Dureza da água		Tira de teste	Depósito de cálcio (mg/l)	Classificação da água	Limpe o depósito de água a cada
Nível	dH				
1	0 - 7		0 - 50	macia	75 ciclos - 2,5 meses
2	8 - 14		51 - 100	moderadamente dura	50 ciclos - 2 meses
3	15 - 21		101 - 150	dura	40 ciclos - 1,5 meses
4	22 - 28		superior a 151	muito dura	30 ciclos - 1 mês

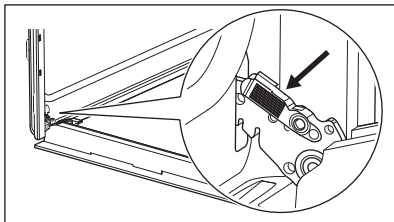
## 12.6 Como remover e instalar: Porta

A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

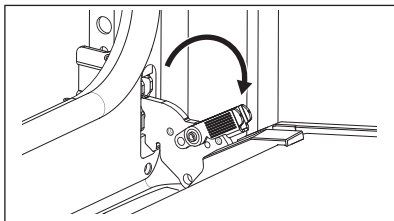
### CUIDADO!

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

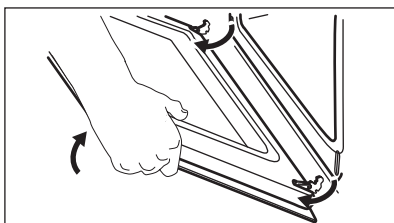
**Passo 1** Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



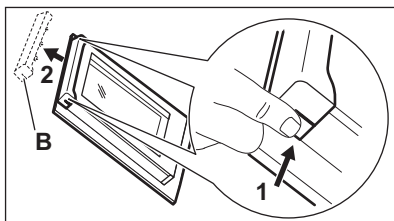
**Passo 2** Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



**Passo 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.



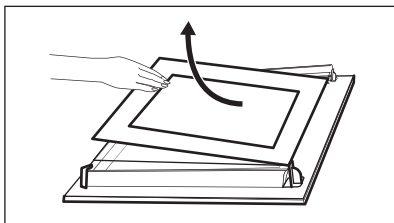
**Passo 4** Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.



**Passo 5** Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.

**Passo 6** Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

**Passo 7** Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.

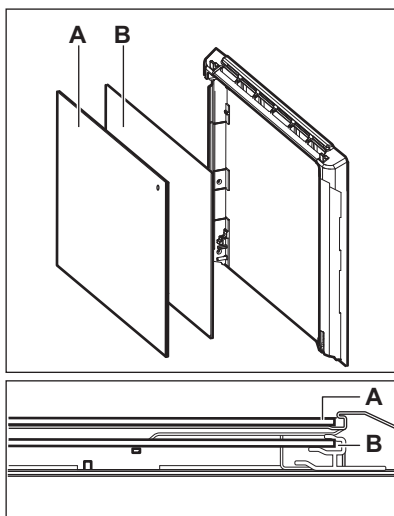


**Passo 8** Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar louça.

**Passo 9** Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.

Certifique-se de que instala os painéis de vidro (A e B) na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece diferente para facilitar a desmontagem e a montagem. Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique. Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos alojamentos.



## 12.7 Como substituir: Lâmpada

### ⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halógeno com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

### Antes de substituir a lâmpada:

#### Passo 1

Desligue o forno. Espere até que o forno esteja frio.

#### Passo 2

Desligue o forno da corrente elétrica.

#### Passo 3

Coloque um pano no fundo da cavidade.



## Lâmpada posterior

<b>Passo 1</b>	Rode a proteção de vidro para a retirar.
<b>Passo 2</b>	Limpe a cobertura de vidro.
<b>Passo 3</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
<b>Passo 4</b>	Instale a cobertura de vidro.

## 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 13.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

#### O aparelho não liga ou não aquece

Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho está ligado corretamente a uma fonte elétrica.
O aparelho não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O aparelho não aquece.	A porta do aparelho está fechada.
O aparelho não aquece.	O fusível não está fundido.
O aparelho não aquece.	O Bloqueio está desativado.

#### Componentes

Problema	Verificar se...
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
A Sonda térmica não funciona.	A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada.

#### Códigos de erro

O visor mostra...	Verificar se...
Err C2	Retirou a ficha da Sonda térmica da tomada.
Err C3	A porta do aparelho está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do aparelho está fechada.

## Códigos de erro

Err F102

O bloqueio da porta não está partido.

00:00

Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

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 recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

## Limpeza

### Problema

### Verificar se...

Existe água na cavidade do aparelho.

Não existe demasiada água no depósito de água.



- o indicador está desligado.

Existe água suficiente no depósito de água. Se a água começar a escapar no aparelho e o indicador continuar apagado, contacte uma centro de assistência autorizado.



- o indicador está ligado.

Existe água suficiente no depósito. Se o depósito estiver cheio e o indicador continuar aceso, contacte uma centro de assistência autorizado.

A cozedura a vapor não funciona.

Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor.

A cozedura a vapor não funciona.

Existe água no depósito de água.

Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fuga de água na abertura de entrada de vapor.

Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor. Limpe o depósito de água.

## 13.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

### Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.) .....

Número do produto (PNC) .....

Número de série (S.N.) .....

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 14.1 Informação de produto e folha de informação de produto

Nome do fornecedor

AEG

Identificação do modelo	BPE577161M 949494832
Índice de Eficiência Energética	81.2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.69kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	72l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	33kg

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

## 14.2 Poupança de energia



O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

### Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### Aquecimento residual

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o

calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

### Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

### Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.







### Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.


Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

## 15. ESTRUTURA DO MENU

### 15.1 Menu

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
				
 - selecione para entrar no Menu.	Selecione a opção a partir da Menu estrutura e prima <b>OK</b> .	Selecione a definição.	<b>OK</b> - prima para confirmar a definição.	Ajuste o valor e prima <b>OK</b> .
Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para de Menu.				

#### Menu estrutura.

Cozedura assistida 


Limpeza 


Definições 

#### Definições

01	Hora	Alterar	02	Brilho do visor	1 - 5
03	Sons "teclado"	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	04	Volume do alarme	1 - 4
05	Sonda térmica Ação	1 - Alarme e paragem 2 - Alarme	06	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
07	Luz	Ligado/Desligado	08	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
09	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado	10	Modo Demo	Código de ativação: 2468
11	Versão do software	Verificar	12	Restaurar configurações	Sim / Não

## 16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

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



En nuestro esfuerzo por ser sostenibles, reducimos el papel y ofrecemos los manuales de usuario al completo en línea. Acceda a su manual de usuario completo en [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Obtenga consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación en [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My AEG Kitchen**.



Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	37
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	39
3. INSTALACIÓN.....	43
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	45
5. PANEL DE MANDOS.....	45
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	46
7. USO DIARIO.....	47
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	53
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	54
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	58
11. CONSEJOS.....	59
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	62
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	67
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	69
15. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	70
16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	71

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

## **1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables**

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.

- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.

- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.

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

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

## 2.2 Conexión eléctrica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.

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

### 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 <sup>2</sup> )
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

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

### 2.3 Uso

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

#### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:

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

### 2.4 Mantenimiento y limpieza

#### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes

neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

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

## 2.5 Limpieza Piroclítica

### **ADVERTENCIA!**

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

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

la limpieza piroclítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.

- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura piroclítica de todos los hornos piroclíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

## 2.6 Cocción al vapor

### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

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

## 2.7 Iluminación interna

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

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

## 2.8 Asistencia técnica

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

## 2.9 Eliminación

### ⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

## 3. INSTALACIÓN

### ⚠ ADVERTENCIA!

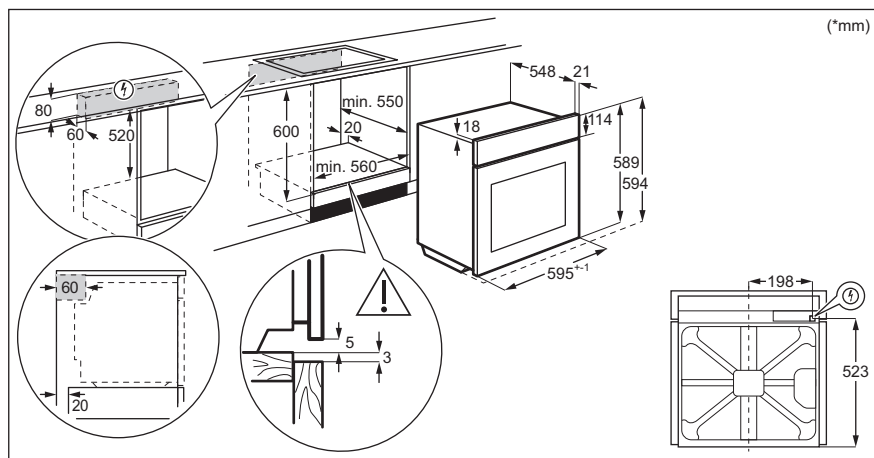
Consulte los capítulos sobre seguridad.

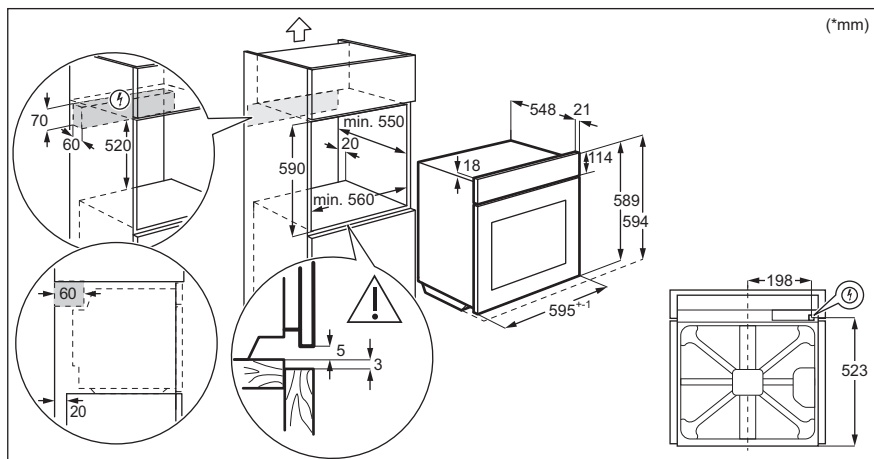
## 3.1 Empotrado



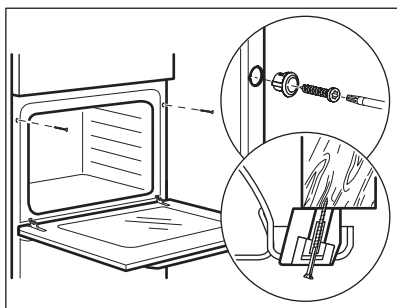
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



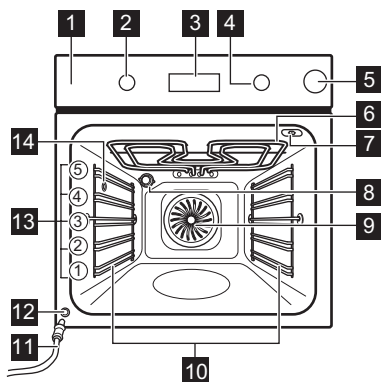


### 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Resumen general



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

### 4.2 Accesorios

- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**  
Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

- **Sonda térmica**  
Para medir la cantidad de alimentos que se han cocinado.
- **Carriles telescópicos**  
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

## 5. PANEL DE MANDOS

### 5.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

### 5.2 Vista general del panel de control



OK



Temporizador

Calentamiento rápido

Luz

Sonda térmica

Confirmar ajuste

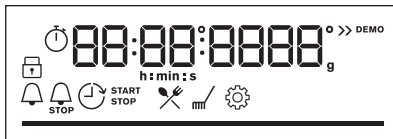
Pulse

Gire el mando

Seleccione una función de cocción para encender el aparato.

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

### 5.3 Pantalla



Pantalla con funciones principales.

#### Indicadores de pantalla

##### Indicadores básicos



Bloqueo



Cocción asistida



Limpieza



Ajustes



Calentamiento rápido

##### Indicadores de temporizador



Avisador



Hora de fin



Tiempo de retardo



Tiempo de funcionamiento

**Barra de progreso** - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.



##### Indicadores del depósito de agua



Sonda térmica indicador.



## 6. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 6.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el aparato vacío y ajuste el tiempo:




00:00


Ajuste la hora. Pulse OK.

## 6.2 Precalentamiento inicial

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

**Paso 1** Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.

**Paso 2** Seleccione la temperatura máxima para la función: .  
Deje funcionar el horno 1h.

**Paso 3** Seleccione la temperatura máxima para la función: .  
Deje funcionar el horno 15min.

 El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

## 7. USO DIARIO

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

**Paso 1** Gire el mando del horno y seleccione la función de cocción.

**Paso 2** Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

 - mantenga pulsado para activar la función. Calentamiento rápido. Disponible para algunas funciones del horno.

#### Cocción al vapor

**Paso 1**



**Paso 2**



**Paso 3**



**Paso 4**



**Paso 5**



## Cocción al vapor

Presione la tapa del compartimento de agua para abrirla.











Llene el compartimento con 900 ml de agua.

Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.

Seleccione la función de cocción al vapor.

Ajuste la temperatura.

## 7.2 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 <b>Aire caliente</b>	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
 <b>Cocción convencional</b>	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 <b>Humedad baja</b>	La función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne adquiere una textura tierna y jugosa, además de una superficie crujiente.
 <b>Función Pizza</b>	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 <b>Calor inferior</b>	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 <b>Congelados</b>	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 <b>Horneado húmedo + ventilador</b>	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.
 <b>Grill</b>	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 <b>Grill turbo</b>	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 <b>Menú</b>	Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.



### 7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según:

IEC/EN 60350-1

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

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

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo “Consejos”, Horneado húmedo +

ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo “Eficiencia energética”, ahorro energético.

### 7.4 Depósito de agua

#### Indicador del depósito de agua



El depósito está lleno.



El depósito está medio lleno.



El depósito está vacío. Vuelva a llenar el depósito.

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

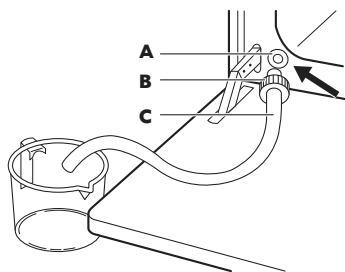
#### Vaciado del depósito de agua

**Paso 1** Apague el horno, déjela con la puerta abierta y espere a que el horno esté frío.

**Paso 2** Conecte el tubo de desagüe (C) a la válvula de salida (A) a través del conector (B).

**Paso 3** Mantenga el extremo del tubo por debajo del nivel de A y pulse B repetidamente para recoger el agua restante.

**Paso 4** Desacople la C y la B y seque el horno con una esponja suave.



### 7.5 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción y una temperatura. Utilice la función para preparar un plato rápidamente con los ajustes predeterminados. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Sonda térmica

El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho
- Al punto
- Muy hecho

Paso 1

Paso 2

Paso 3

Paso 4



Acceda al menú.



Seleccione Cocción asistida. Pulse **OK**.



Seleccione el plato. Pulse **OK**.



Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

## 7.6 Cocción asistida

### Leyenda



Añada agua al depósito.



Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.

















### Leyenda






























Nivel del estante.

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





Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
<b>1</b> Rosbif, poco hecho		<b>2; bandeja</b>
<b>2</b> Rosbif, al punto	1 - 1.5kg; 4-5 pedazos gruesos cm	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
<b>3</b> Rosbif, muy hecho		
<b>4</b> Bistec, en su punto	180 - 220g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	<b>3;</b> fuelle de asado en la <b>parrilla</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
<b>5</b> Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2kg	<b>2;</b> fuelle de asado en la <b>parrilla</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
<b>6</b> Rosbif, poco hecho (cocción lenta)		<b>2; bandeja</b>
<b>7</b> Rosbif, al punto (cocción lenta)	1 - 1.5kg; 4-5 pedazos gruesos cm	Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molineta fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
<b>8</b> Rosbif, muy hecho (cocción lenta)		
<b>9</b> Filete poco hecho (cocción lenta)		<b>2; bandeja</b>
<b>10</b> Filete, en su punto (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedazos gruesos	Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molineta fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
<b>11</b> Filete hecho (cocción lenta)		
<b>12</b> Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5kg; 4- pedazos gruesos cm	<b>2;</b> fuelle de asado en la <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5 - 2kg	 1; fuente de asado sobre <b>parrilla</b> Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
14	Cerdo desmigado (cocción lenta)	1.5 - 2kg	 2; <b>bandeja</b> Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
15	Lomo, fresco	1 - 1.5kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 2; fuente de asado en la <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.
16	Costillas	2 - 3kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 3 <b>bandeja honda</b> Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
17	Pierna de cordero con hueso	1.5 - 2kg; 7-9 pedazos gruesos cm	 2; fuente de asado en la <b>bandeja</b> Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
18	Pollo entero	1 - 1.5kg; fresco	 2; cacerola sobre <b>bandeja</b> Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
19	Medio pollo	0.5 - 0.8kg	 3 <b>bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas.
20	Pechuga de pollo	180 - 200g por trozo	  2; cazuela sobre <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
21	Muslos de pollo, frescos	-	 3; <b>bandeja</b> Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
22	Pato entero	2 - 3kg	 2; fuente de asado en la <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
23	Ganso entero	4 - 5kg	 2; <b>bandeja honda</b> Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
24	Pastel de carne	1kg	 2; <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.
25	Pescado entero, al grill	0.5 - 1kg por pescado	 2; <b>bandeja</b> Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
26	Filete de pescado	-	  3; cazuela sobre <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.


	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
27	Tarta de queso	-	 2;  molde desmontable de 28 cm en la <b>parrilla</b>
28	Tarta de manzana	-	 3; <b>bandeja</b>
29	Tarta de manzana	-	 2; forma de pastel en la <b>parrilla</b>
30	Pastel de manzana	-	 1  pastel de 22 cm en <b>parrilla</b>
31	Brownies	2kg de masa	 3 <b>bandeja honda</b>
32	Magdalenas de chocolate	-	 3 bandeja para magdalenas encendida <b>parrilla</b>
33	Pastel de hogaza	-	 2; molde de pan en la <b>parrilla</b>
34	Patatas al horno	1kg	 2; <b>bandeja</b> Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
35	Porciones	1kg	 3 <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.
36	Verduras al grill	1 - 1.5kg	 3 <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.
37	Croquetas congeladas	0.5kg	 3; <b>bandeja</b>
38	Pomos congelados	0.75kg	 3; <b>bandeja</b>
39	Lasaña de carne/ verdura con láminas de pasta seca	1 - 1.5kg	  1; cacerola sobre <b>parrilla</b>
40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1.5kg	  1; cazuela sobre <b>parrilla</b> Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
41	Pizza fresca y fina	-	  2; <b>bandeja de hornear</b> forrada con papel de hornear
42	Pizza fresca, gruesa	-	  2 <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear
43	Quiche	-	 2; molde de hornear en la <b>parrilla</b>
44	Baguette / chapata / pan blanco	0.8kg	  2 <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan	1kg	  2; <b>bandeja</b> forrada con papel de hornear / <b>parrilla</b>




## 8. FUNCIONES DEL RELOJ


### 8.1 Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
 <b>Avisador</b>	Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
 <b>Tiempo de cocción</b>	Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
 <b>Tiempo de retardo</b>	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
 <b>Tiempo de funcionamiento</b>	El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

### 8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: <b>OK</b> .

Cómo ajustar: Avisador		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Pulse: 	Ajustar la Avisador	Pulse: <b>OK</b> .

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

### Cómo ajustar: Tiempo de cocción


Paso 1



Elija una función de cocción y la temperatura.

Paso 2



Pulse repetidamente: 

La pantalla muestra:  
0:00  
  
STOP

Paso 3




Ajuste el tiempo de cocción.

Paso 4



Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

### Cómo ajustar: Tiempo de retardo


Paso 1



Seleccione la función de cocción.


Paso 2



Pulse repetidamente: 

Paso 3



La pantalla muestra: la hora  
 INICIO

Ajuste la hora de inicio.


Paso 4



Pulse: OK.

Paso 5




La pantalla muestra: --:--  
 PARAR

Ajuste la hora de fin.

Paso 6



Pulse: OK.

 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

## 9. USO DE LOS ACCESORIOS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

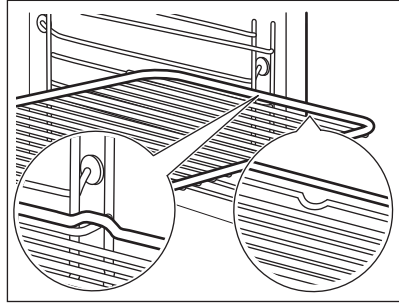
### 9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

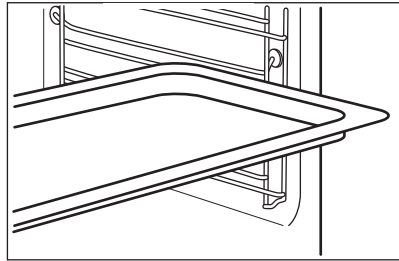
**Parrilla:**

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



**Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



**9.2 Sonda térmica**

Sonda térmica: mide la temperatura dentro de los alimentos.

**Debe ajustar dos temperaturas:**



La temperatura del horno.



La temperatura interna.

**Para obtener un resultado de cocción óptimo:**

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

No debe utilizarse para platos líquidos.

Durante la cocción debe permanecer en el plato.

**9.3 Instrucciones de uso: Sonda térmica**

**Paso 1** Encienda el horno.

**Paso 2** Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.

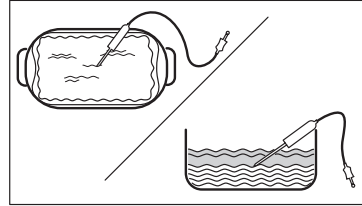
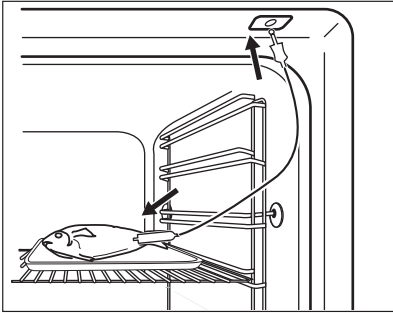
**Paso 3** Introduzca: Sonda térmica.

**Carne, aves y pescado**

**Estofado**

Inserte la punta de Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 de Sonda térmica queda dentro del plato.

Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Use el borde de la fuente de horno para apoyar el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no debe tocar el fondo de la fuente de horno.



**Paso 4** Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.

**Paso 5**  - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.

**Paso 6** **OK** - pulse para confirmar. Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.

**Paso 7** Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.

 **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica al calentarse. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

## 9.4 Accesorios para cocción al vapor



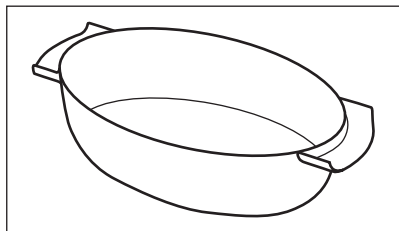
El kit de accesorios para cocinar al vapor no se incluye con el horno. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

### Bandeja alimentaria para hornear en modalidad de cocción al vapor

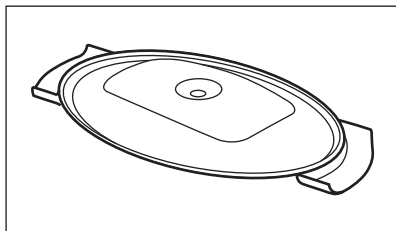
La bandeja alimentaria para hornear consta de un cuenco de cristal (A), una tapa (B), un tubo del inyector (C), un inyector (D) y un grill de acero (E).



Cuenco de cristal (A)

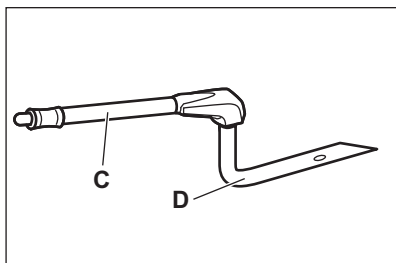


Tapa (B)

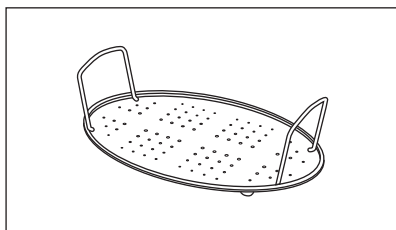


inyector, tubo del inyector y grill de acero.

El tubo del inyector (C) se utiliza para cocinar al vapor; el inyector (D) se utiliza para cocinar con vapor directo.



Grill de acero (E)



- No coloque la bandeja de hornear caliente sobre superficies frías o húmedas.
- No vierta líquidos fríos en la bandeja cuando esté caliente.
- No utilice la bandeja sobre una superficie de cocción caliente.

- No limpie la bandeja con productos abrasivos, estropajos ni polvos.

### 9.5 Cocción al vapor en bandeja alimentaria para hornear

- Paso 1** Coloque la bandeja para hornear en el grill de acero y cúbrala con la tapa. Coloque el tubo del inyector en el orificio de la tapa. Coloque la bandeja en el segundo nivel desde abajo.
- Paso 2** Conecte el tubo del inyector a la entrada del vapor.
- Paso 3** Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

## 9.6 Cocción directa al vapor

Coloque la bandeja en el grill de acero. Añada algo de agua. No utilice la tapa.

### ADVERTENCIA!

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

**Paso 1** Conecte el inyector con el tubo del inyector. Conecte el tubo del inyector a la entrada del vapor.

**Paso 2** Coloque la bandeja en el primer o segundo nivel desde abajo. Asegúrese de que el tubo del inyector no está atascado. Mantenga el inyector alejado de la resistencia.

**Paso 3** Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

Para cocinar alimentos como pollo, pato, pavo o pescados grandes, coloque el inyector dentro de los alimentos.

## 10. FUNCIONES ADICIONALES


### 10.1 Bloqueo


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

Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado.

Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.



 OK - mantenga pulsado para activar la función.  
Suena una señal.

 OK - mantenga pulsado para apagarla.

 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.

### 10.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.



(°C)



(h)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



(°C)

250 - máximo



(h)

3

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

### 10.3 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador

de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

## 11. CONSEJOS






### 11.1 Recomendaciones de cocción








La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos. Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

### 11.2 Horneado húmedo + ventilador


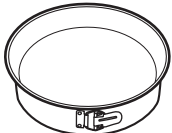


Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

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

		 (°C)		 (min)
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

### 11.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados








Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.








			
<b>Bandeja para pizza</b>	<b>Bandeja para hornear</b>	<b>Ramequines</b>	<b>Molde para base</b>
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

### 11.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 ( °C)	 (min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno durante 10 min
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	1 - 5	Precaliente el horno durante 10 min

				 ( °C)	 (min)	
Hamburguesa de vacuno, 6 piezas, 0,6 kg	Grill	Parrilla, bandeja de goteo	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasea en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno durante 10 min

## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza



**Agentes limpiadores**

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



**Uso diario**

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



**Accesorios**

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

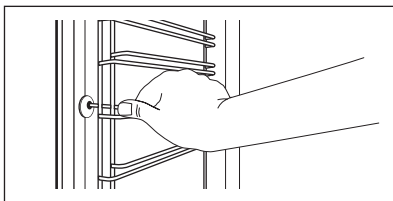
Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

### 12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

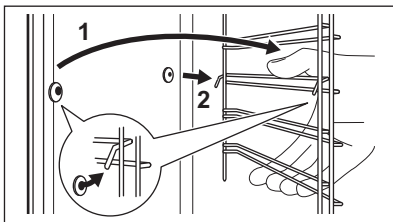
**Paso 1** Apague el horno y espere a que esté frío.

**Paso 2** Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



**Paso 3** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.

**Paso 4** Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.



## 12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.

### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.

### PRECAUCIÓN!

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

### Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.

Retire todos los accesorios del horno.

Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.

### Limpieza pirolítica

**Paso 1** Acceda al menú: Limpieza  $\text{mf}$ .


Opción	Duración
C1 - Limpieza ligera	1 h
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min
C3 - Limpieza a fondo	2 h 30 min

**Paso 2** **OK**: pulse para seleccionar el programa de limpieza.

**Paso 3** **OK** - pulse para comenzar la limpieza.

**Paso 4** Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

## Limpieza pirolítica


**i** Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará: .

### Cuando termina la limpieza:

Apague el horno y espere a que esté frío.      Seque el interior con un paño suave.      Retire los residuos de la parte inferior del interior.

## 12.4 Aviso de limpieza

### El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.

 parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.      Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

## 12.5 Cómo limpiar: Depósito de agua

- Paso 1**      Apague el horno.
- Paso 2**      Coloque una bandeja honda debajo de la entrada de vapor.
- Paso 3**      Vierta agua en el compartimento de agua: 850 ml. Añada ácido cítrico: 5 cucharaditas. Espere 60 min.
- Paso 4**      Active el horno y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura a 230 °C. Apague el horno después de 25 minutos y espere hasta que esté frío.
- Paso 5**      Active el horno y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura a entre 130 y 230 °C. Apague el horno después de 10 minutos y espere hasta que esté frío.

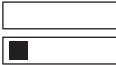



**i** Para evitar residuos de cal, vacíe el depósito de agua después de cada cocción de vapor.

### Cuando termina la limpieza:

Apague el horno.	Vacíe el depósito de agua. Consulte el capítulo "Cómo vaciar el depósito de agua".	Enjuague el tanque de agua y limpie los residuos de calcio con un paño suave.	Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el tubo de desagüe.
------------------	--	---	--

En la siguiente tabla se muestra el rango de dureza del agua (dH) con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la calidad del agua. Cuando la dureza del agua supere el nivel 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.



Dureza del agua		Tira de prueba	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación del agua	Limpie el depósito de agua cada
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 50	blanda	75 ciclos - 2,5 meses
2	8 - 14		51 - 100	intermedia	50 ciclos - 2 meses
3	15 - 21		101 - 150	dura	40 ciclos - 1,5 meses
4	22 - 28		más de 151	muy dura	30 ciclos - 1 mes

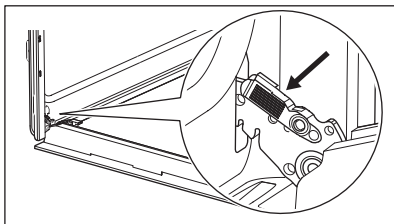
## 12.6 Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

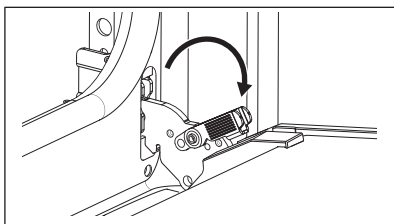
### PRECAUCIÓN!

No utilices el horno sin los paneles de cristal.

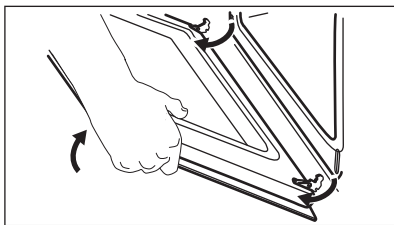
**Paso 1** Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



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

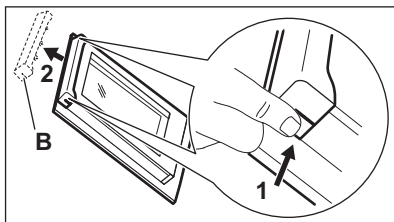


**Paso 3** Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



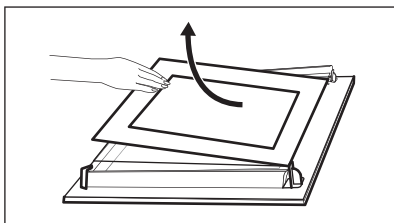
**Paso 4** Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.

**Paso 5** Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



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

**Paso 7** Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



**Paso 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.

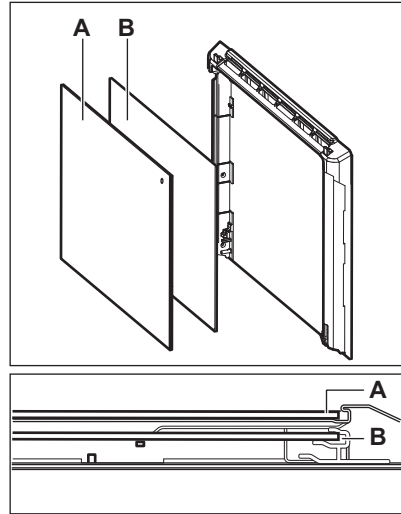
**Paso 9** Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

Asegúrate de volver a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.

Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal intermedio en los puntos de sujeción adecuados.



## 12.7 Cómo cambiar: Bombilla

### **⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

### Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

## Bombilla trasera

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

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### **⚠ ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.



## 13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

El aparato no se enciende o no se calienta	
Problema	Compruebe que...
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	La puerta del aparato está cerrada.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El icono del candado está apagado.

Componentes	
Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.

Código de error	
La pantalla muestra...	Compruebe que...
Err C2	Ha eliminado el Sonda térmica enchufe de la toma.
Err C3	La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
F102	La puerta del aparato está cerrada.
F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.	

Limpieza	
Problema	Compruebe que...
Hay agua en la cavidad del aparato.	No hay demasiada agua en el depósito de agua.
 - el indicador está apagado.	No hay agua suficiente en el depósito. Si el agua empieza a verterse en el aparato y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico.
 - indicador está encendido.	Hay agua suficiente en el depósito. Si el depósito está lleno y el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico.

## Limpieza

La cocción al vapor no funciona.	No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor.
La cocción al vapor no funciona.	Hay agua en el depósito.
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o el agua fluye desde la entrada de entrada del vapor.	No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor. Limpie el depósito de agua.

## 13.2 Datos de servicio

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

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

### Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD): .....

Número de producto (PNC) .....

Número de serie (S.N.) .....

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

### 14.1 Información del producto y Hoja de información del producto

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BPE577161M 949494832
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	33kg

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

## 14.2 Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

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

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

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

### Cocción con ventilador

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

### Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede

emplearse para mantener caliente los alimentos.

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

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

### Mantener calientes los alimentos

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

### Cocción con la bombilla apagada

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

### Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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

## 15. ESTRUCTURA DEL MENÚ

### 15.1 Menú

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
- seleccione para acceder al Menú.	Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse <b>OK</b> .	Seleccione el ajuste.	<b>OK</b> : pulse para confirmar el ajuste.	Ajuste el valor y pulse <b>OK</b> .

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.

### Menú estructura


Cocción asistida


Limpieza

Ajustes

Ajustes					
01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	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	Modo demostración	Código de activación. 2468
11	Versión del software	Comprobar	12	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

## 16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

**aeg.com**

867376832-A-072023



**CE**