



**BS7700B**

**BS7700T**

**NBR7P731SB**

**TR7PB731ST**

**TR7PB73FSB**

**TR7PB73FST**

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

**3**

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

**28**



# INSTAL·LACIÓ / INSTALACIÓN



# Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, resolució de problemes i informació de servei i reparació:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Subjecte a canvis sense preavís.

## CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	3
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
4. TAULER DE CONTROL.....	9
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	9
6. ÚS DIARI.....	10
7. FUNCIONS ADDICIONALS.....	15
8. FUNCIONS DEL RELLOTGE.....	15
9. ÚS D'ACCESSORIS.....	16
10. CONSELLS I TRUCS.....	18
11. CURA I NETEJA.....	21
12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	24
13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	25
14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	27

## 1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Manteniu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

### 1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal tenir cura que els infants no juguin amb l'aparell ni amb els dispositius mòbils amb l'aplicació.
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

## 1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.

- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Utilitzeu únicament el sensor d'aliments (sensor de temperatura interna) recomanat per a l'aparell.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- Abans de la neteja pirolítica, retireu tots els accessoris i els dipòsits/vessaments de la cavitat de l'aparell.

## 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

### 2.1 Instal·lació

#### AVÍS!

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

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

### 2.2 Connexió elèctrica

#### AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

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

de fixar de manera que no es puguin afluixar sense eines.

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

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

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

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

Potència total (W)	Secció del cable (mm <sup>2</sup> )
màxim 1380	3x0.75
màxim 2300	3x1
màxim 3680	3x1.5

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

## 2.3 Utilització

### AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

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

### AVÍS!

Risc d'espallar l'aparell.

- Per evitar que l'esmalt perdi color o es faci malbé:
  - No poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell
  - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
  - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
  - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
  - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.

- La pèrdua de color de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els sucus de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Feu servir només accessoris subministrats amb aquest aparell o recomanats pel fabricant.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

## 2.4 Cura i neteja

### AVÍS!

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

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els vidres es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els vidres de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte quan traieu la porta de l'aparell, pesa molt.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguïu les instruccions de seguretat de l'envàs.

## 2.5 Neteja pirolítica

### AVÍS!

Risc de lesions/incendi/emissions químiques (fums) en mode pirolític.

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

també una font de fums nocius de baixa intensitat.

## 2.6 Cocció al vapor

### ⚠ AVÍS!

Risc de cremades o d'espatllar l'aparell.

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

## 2.7 Il·luminació interior

### ⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat

de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

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

## 2.8 Manteniment i reparació

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

## 2.9 Eliminació

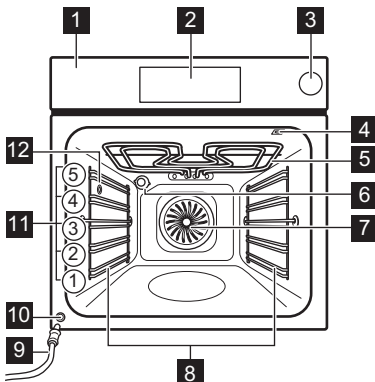
### ⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

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

# 3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

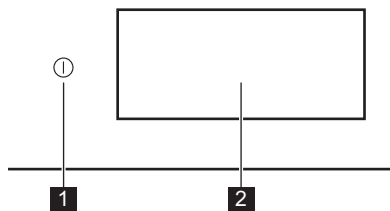
## 3.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Pantalla
- 3 Dipòsit d'aigua
- 4 Sòcol del sensor d'aliments
- 5 Element d'escalfament
- 6 Llum
- 7 Ventilador
- 8 Suport de prestatge, desmuntable
- 9 Tub de drenatge
- 10 Vàlvula de sortida d'aigua
- 11 Posicions del prestatge
- 12 Sortida de vapor

## 4. Tauler de control

### 4.1 Visió general del tauler de control



1

Encendido/ON (ON) / Apagado/OFF (OFF)

Mantingueu-lo premut per engegar o apagar l'aparell.

2

Pantalla Mostra la configuració actual de l'aparell.

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

### 4.2 Pantalla

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

OK

Per confirmar la selecció/ajust.

> <

Per anar al nivell anterior o següent del menú.

Per accedir i ajustar configuracions addicionals.



## 5. ABANS DEL PRIMER ÚS



Consulteu els capítols de seguretat.

### 5.1 Primera connexió

La pantalla indica el missatge de benvinguda després de la primera connexió. Podeu triar entre iniciar o saltar-vos el procés de


vinculació. La configuració es pot revisar i modificar sempre que calgui.

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

## 5.2 Connexió sense fil

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

Què cal per connectar l'aparell:

- Una xarxa sense fil amb connexió a internet.
  - Dispositiu mòbil connectat a la mateixa xarxa sense fil.
1. Per descarregar l'aplicació, escanegeu el codi QR a la contraportada del manual d'usuari. També podeu descarregar l'aplicació corresponent des de la botiga d'aplicacions.
  2. Seguiu les instruccions de registre de l'aplicació.
  3. Engegueu l'aparell.
  4. Premeu  i llisqueu cap a l'esquerra per accedir al menú. Seleccioneu: Ajustes (Configuració) / Conexiones (Connexions).
  5. Premeu per activar o desactivar: Wi-Fi (Wifi).

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

Freqüència	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Potència màxima	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn



## 5.3 Llicències de programari

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

Per accedir al codi font d'aquests components basats en programari lliure i de codi obert, les llicències dels quals requereixen publicació, i per veure la totalitat de la informació de copyright i els termes de la llicència aplicables, visiteu: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (carpeta NIU6) .

## 5.4 Preescalfat i neteja inicials

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


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

## 6. ÚS DIARI

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

## 6.1 Menú

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

- Platos (Plats)
- Funciones (Funcions)
- Favoritos (Predilectes)

- Mantenimiento (Manteniment)
- Ajustes (Configuració)

## 6.2 Funciones (Funcions)

El submenú inclou una llista de funcions de cocción.

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

1. Entreu al menú i seleccioneu: Funciones (Funcions).
2. Seleccioneu la funció d'escalfament .
3. Ajusteu la configuració.
4. Premeu START . Podeu endollar el sensor en qualsevol moment abans o durant la cocción. Vegeu el capítol "Ús d'accessoris, sonda tèrmica".
5. ^ - Premeu per ajustar la configuració durant la cocción.
6. STOP : premeu-lo per apagar la funció d'escalfament.



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



### Parte superior (Part superior)

Escalfor intensa per torrar ràpidament la part superior.



### Inferior

Enrossit uniforme per sota del menjar. Ideal per a pizzes o pastissos, i per acabar pastissos o quiches. Preescalfeu el forn i utilitzeu el nivell de prestatge més baix.



### Aire caliente (Aire calent)

Per cuinar diàriament a diversos nivells. Prepareu plats cuinats uniformement sense barrejar sabors. Ajusteu una temperatura més baixa que per a Inferior y superior (Dalt i baix).



### Inferior y superior (Dalt i baix)

Pels plats de cada dia cuinats a un sol nivell. Ideal per a tota mena de menjar fet a la casola o al forn.



### Aire caliente & superior (Aire calent superior)

Rostir trossos grossos de carn i aviram amb ossos per aconseguir un resultat tendre i amb la superfície cruixent.



### Aire caliente, superior e inferior (Aire calent a dalt i a baix)

Aquesta funció és ideal per a menjars preparats.



### Aire caliente, bottom y vapor (Aire calent, inferior i vapor)

El millor per fer pizza al forn i altres plats que necessiten més calor per la part de baix.



### Nivel bajo de vapor (Vapor baix)

Aquesta funció és adient per a carns, plats al forn i estofats. La combinació de vapor i calor crea textures delicades i una superfície cruixent.



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

Estalvia energia utilitzant calor residual per cuinar. El millor per a pastissos.



### Recalentar (Escalfar)

Aquesta funció reescalfa suaument amb vapor el menjar que ha sobrat.



### Grill

Verdures o carn fets al grill o rostits uniformement. També va molt bé per torrar el pa.



### Leudar masas (Fermentadora)

Temperatura optimitzada per a una pujada ràpida.



### Renovar (Airejar)

Recupereu l'olor fresca i la sensació tova del pa o del menjar fet al forn de fa dies.



### Descongela

Descongelació suau per a preparació posterior.



### Estofar

Aconseguiu guisats tendres i sucosos coent els ingredients junts a foc lent.



### Asado (Rostir)

Obtingueu un resultat cruixent a fora i tendre a dins amb la carn, aus o verdures.



### Horneado de pan (Cocción de pa)

Feu servir aquesta funció per preparar pa i panets amb una crosta cruixent, color i resultats professionals.



### Cocción lenta (Slow Cook)

La cocción lenta augmenta el temps de cocción, però obtindreu millors resultats. Daureu la carn abans de posar-la al forn.



### Conservar

Prepareu fruites sucoses i verdures en conserva a baixa temperatura. Poseu els pots de conserva resistents a la calor sobre una safata de forn amb aigua.



### Calientaplatos. (Escalfaplatos)

Per preescalfar els plats abans de servir-los.



### Mantener Caliente (Mantenir calent)

Mantingueu els plats calents per servir-los quan toca. Tingueu en compte que alguns plats poden continuar fent-se i eixugar-se mentre es conserven calents. Si cal, tapeu els plats.



### Desecar alimentos (Deshidratar)

Deshidrateu fruites, herbes i verdures a baixa temperatura. Obriu la porta de tant en tant durant l'assecat per millorar-ne els resultats.



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

## 6.3 Platos (Plats)

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

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

1. Entreu al menú i seleccioneu: Platos (Plats).
2. Trieu un plat o un tipus de menjar.
3. Ajusteu la configuració segons les preferències de cocción. Ajusteu el pes. Hi ha opcions disponibles per a determinats plats. Premeu **OK**.
4. Poseu el menjar dins l'aparell seguint les instruccions de la pantalla.
5. Premeu **START**.

Quan la funció acabi, comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocción, si cal.

## 6.4 Favoritos (Predilectes)



Aquesta funcionalitat només està disponible per a alguns models.

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

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

### Seleccioneu: Favoritos (Predilectes)

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

### Suprimir: Favoritos (Predilectes)

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

## 6.5 Mantenimiento (Manteniment)

El submenú inclou una llista de programes de neteja.

Neteja piròlítica

Aquest programa crema la brutícia residual a l'aparell. Podeu triar entre diferents nivells de neteja. Vegeu el capítol "Cura i neteja".

## 6.6 Ajustes (Configuració)

Aquest submenú inclou una llista de configuracions.

### Submenú: Configuración (Configuració)

Idioma Per establir l'idioma de l'aparell.

Hora (Hora del dia) Per fixar l'hora actual.

Brillo de la pantalla (Mostra la brillantor)	Per ajustar la brillantor de la pantalla.
Tonos de las teclas (Tonalitat de les tecles)	Per activar o desactivar el so de les tecles tàctils. No és possible silenciar els sons per a ①.
Volumen del timbre (Volum del brunzidor)	Per ajustar el volum de so de les tecles i senyals.
Unidad de temperatura (Unitat de temperatura)	Per mostrar la unitat de temperatura actual.

## Submenú: Asistencia (Manteniment i reparació)

Modo de demostración (Mode Demo)	Codi d'activació/desactivació: 2468
Versión del software (Versió del programari)	Informació sobre la versió del programari.
Restaurar todos los ajustes (Restablir tota la configuració)	Restableix els valors per defecte de fàbrica.

## Submenú: Preferencias (Preferències)



Luz (Llum)	Encén i apaga el llum.
Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)	Evita que l'aparell s'enguegi accidentalment.

Precalentar/ Calentar (Preescalfar/ Escalfar)	Ninguna (Cap) - Manera convencional de preescalfar l'aparell. Està configurat per defecte i està disponible per a totes les funcions de cocció. La preferència es pot canviar a un altre tipus de preescalfament.  Eco - Preescalfeu l'aparell amb menys consum energètic. Està disponible per a totes les funcions de cocció.  Rápido (Ràpid) - Ecurça el temps d'escalfament. Només està disponible per a algunes funcions.
Aviso De limpieza (Recordatori de neteja)	Us recorda que cal netejar l'aparell.
Personaliz. de pantalla de espera (Personalització de la pantalla d'espera)	Per personalitzar les característiques de la pantalla i els accessos directes.

## Submenú: Conexiones (Connexions)

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

## 6.7 Funcions d'escalfament al vapor

Les funcions:  Nivel bajo de vapor (Vapor baix),  Aire caliente, bottom y vapor (Aire calent, inferior i vapor) permeten mantenir els àpats cruixents i sucosos amb escalfor i vapor.

1. Entre al menú i seleccioneu: Funciones (Funcions).

- Ajusteu la funció de cocció al vapor. La pantalla indica la configuració disponible.
- Ajusteu la temperatura i el nivell de vapor, si està disponible.
- Premeu **START** i seguiu les instruccions de la pantalla.
- Premeu la coberta del dipòsit d'aigua per obrir-lo.
- Ompliu el dipòsit amb aigua freda fins al màxim (uns 900 ml) fins que soni el senyal o la pantalla mostri el missatge. No ompliu el dipòsit d'aigua per sobre de la seva capacitat màxima. Es podrien produir fuites d'aigua, sobreiximents i fer malbé en el mobiliari.

### ⚠ **AVÍS!**

Feu servir només aigua freda de l'aixeta. No feu servir aigua desmineralitzada ni destil·lada. No hi poseu líquids inflamables o que continguin alcohol.

- Empenyeu el dipòsit d'aigua fins a la seva posició inicial. Quan l'aparell arriba a la temperatura fixada, sona un senyal.
- Quan el dipòsit d'aigua es queda sense, sona el senyal. Torneu a omplir el dipòsit d'aigua.
- Apagueu l'aparell.
- Buideu el dipòsit d'aigua.
- Un cop acabada la cocció, obriu amb compte la porta del forn. L'aigua residual es pot condensar a l'interior del forn. Espereu un mínim de 60 min després de cada ús per evitar que l'aigua calenta s'escapi per la vàlvula de desguàs.

### ⚠ **AVÍS!**

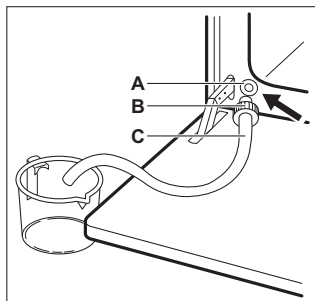
L'aparell és calent. Hi ha risc de cremades. Aneu amb compte quan buideu el dipòsit de l'aigua.

## 6.8 Buidatge del dipòsit d'aigua

Buideu el dipòsit d'aigua després de cada cocció al vapor per evitar l'acumulació de restes de calç.

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

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



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



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

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

Aquesta funció s'utilitzava per complir amb la classe d'eficiència energètica i els requisits de disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1.

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

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

Per veure les instruccions de cocció, consulteu Consells i trucs, Ventilador de ahorro de calor (Ventilador d'estalvi de calor). Per a les recomanacions generals d'estalvi d'energia, consulteu Eficiència energètica, Consells d'estalvi d'energia.

## 7. FUNCIONS ADDICIONALS

### 7.1 Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)



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



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

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

### 7.2 Desconnexió automàtica

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - màxim	3

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




### 7.3 Ventilador de refrigeració

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

## 8. FUNCIONS DEL RELLOTGE

### 8.1 Descripció de les funcions del rellotge

Funcions	Descripció
<b>Temporitzador (Temporitzador)</b>	Per establir la durada de la cocció. El màxim és 23 h 59 min. Per establir què passa quan s'acabi el temps programat establint la preferència per: Finalitzar acció (Finalitzar acció). El temporitzador es pot utilitzar de manera independent, fins i tot si el forn no està en marxa.

Funcions	Descripció
<b>Finalitzar acció (Finalitzar acció)</b>	 <b>Sonar la alarma (So d'alarma)</b> Quan s'acaba el temps, sona un senyal. Podeu programar aquesta funció en tot moment, fins i tot amb l'aparell apagat.
	 <b>Sonar la alarma y parar de cocinar (So d'alarma i aturar la cocció)</b> Quan s'acaba el temps, sona el senyal i s'apaga la funció de cocció.
	 <b>Solo mediante mensaje emergente (Només missatge emergent)</b> Quan s'acaba el temps, el missatge apareix a la pantalla. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell.

Funcions	Descripció
<b>Inicio retardado (Inici diferit)</b>	Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.
<b>Añadir tiempo (Extensió de temps)</b>	Per allargar el temps de cocció.
<b>Tiempo de funcionamiento (Temporitzador)</b>	Per veure el temps que fa que l'electrodomèstic està en marxa. El màxim és 23 h 59 min. Arrenca automàticament quan s'inicia algun procés de forn i s'atura quan s'acaba el procés. És visible a la pantalla principal en cas que no s'hagi programat cap altre temporitzador. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell.

## 8.2 Temporizador (Temporitzador)

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

## 8.3 Inicio retardado (Inici diferit)

1. Seleccioneu la funció d'escalfament i ajusteu la configuració.

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

## 8.4 Hora (Hora del dia)

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

## 8.5 Canvi de la configuració de temporizador

Podeu canviar la temperatura en qualsevol moment durant la cocció.

1. Premeu **^** / Temporizador (Temporitzador).
2. Ajusteu un nou valor al temporitzador. Premeu **OK**.

# 9. ÚS D'ACCESSORIS

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

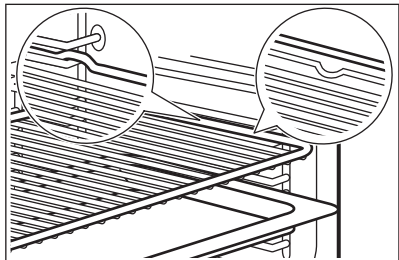
## 9.1 Inserció d'accessoris

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



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

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



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

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

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

## 9.2 Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

Mesura la temperatura interna dels aliments.

Hi ha dues temperatures per configurar:

- °C: la temperatura de dins de l'electrodomèstic. Com a mínim, la temperatura ha de ser 25 °C més alta que la temperatura interna dels aliments.

- ℞: la temperatura interna dels aliments.
- Recomanacions:

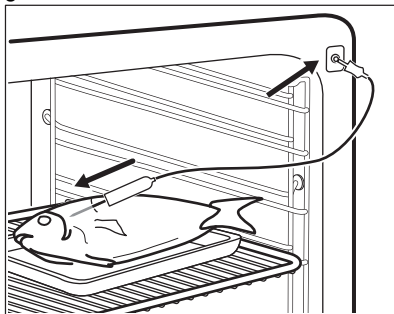
- Els ingredients han d'estar a temperatura ambient.
- No el feu servir amb plats líquids.
- L'agulla de la sonda tèrmica ha d'estar totalment inserida en el menjar durant la cocció.

### Coccio amb: Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

#### ⚠ AVÍS!

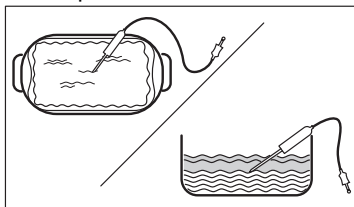
Hi ha perill de cremades perquè la sonda tèrmica i els suports laterals s'escalfen molt. No toqueu la sonda tèrmica amb les mans desprotegides. Utilitzeu sempre guants per a forn.

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



#### Guisats

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



6. Endolheu la sonda tèrmica al terminal que hi ha dins l'electrodomèstic. Vegeu el capítol "Descripció del producte". La pantalla indica el símbol i la temperatura actual de la sonda tèrmica.
7. ^ - Premeu per ajustar la configuració.
8. Seleccioneu la targeta Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) per ajustar la

temperatura central de la sonda o configurar l'opció preferida:

- Sonar la alarma (So d'alarma): quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal.
- Sonar la alarma y parar de cocinar (So d'alarma i aturar la cocció): quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal acústic i la cocció s'atura.
- Solo mediante mensaje emergente (Només missatge emergent) - Quan la part central del menjar arriba a la temperatura desitjada, apareix un missatge a la pantalla.

9. Premeu OK.

10. Quan el menjar arriba a la temperatura definida, sona un senyal. Comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.

11. STOP : premeu-lo per apagar la funció d'escalfament.

12. Extraieu la sonda tèrmica del terminal i traieu el plat de l'electrodomèstic.

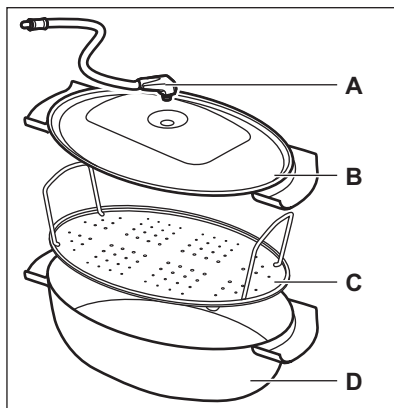
### 9.3 Estri específic per a cuinar al vapor



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

Estri per a cuinar al vapor consta de:

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



No:

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

### 9.4 Cocció al vapor amb la vaporera

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

## 10. CONSELLS I TRUCS

### 10.1 Recomanacions de cocció

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

Aquest electrodomèstic podria coure o rostir el menjar de manera diferent al que teníeu abans. Els següents suggeriments indiquen






la configuració recomanada de temperatura, temps de cocció i nivell del prestatge segons els tipus d'aliments.

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

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

Per a consells d'estalvi energètic, vegeu Eficiència energètica.

### Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció d'escalfament
°C	Temperatura
	Accessori
	Nivell
	Temps de cocció (min)





### 10.2 Ventilador de ahorro de calor (Ventilador d'estalvi de calor): accessoris recomanats





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

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

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






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







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

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

## 10.4 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb IEC 60350-1.

				°C	
Pastissos petits, 20 per safata	Inferior y superior (Dalt i baix)	Safata de pastisseria	3	170	20 - 35
Pastissos petits, 20 per safata	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria	3	150 - 160	20 - 35
Pastissos petits, 20 per safata	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Inferior y superior (Dalt i baix)	Graella metàl·lica	2	180	70 - 90
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Aire caliente (Aire calent)	Graella metàl·lica	2	160	70 - 90
Besicuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm <sup>1)</sup>	Inferior y superior (Dalt i baix)	Graella metàl·lica	2	170	40 - 50
Besicuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm <sup>1)</sup>	Aire caliente (Aire calent)	Graella metàl·lica	2	160	40 - 50

					
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm <sup>1)</sup>	Aire caliente (Aire calent)	Graella metàl·lica	2 i 4	160	40 - 60
Short bread (galletes escoceses)	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria	3	140 - 150	20 - 40
Short bread (galletes escoceses)	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Short bread (galletes escoceses)	Inferior y superior (Dalt i baix)	Safata de pastisseria	3	140 - 150	25 - 45
Torrades <sup>1)</sup>	Grill	Graella metàl·lica	4	màx.	1 - 5

1) Preescalfeu l'electrodomèstic durant 10 minuts.

## 11. CURA I NETEJA

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 11.1 Notes sobre la neteja

#### Productes de neteja

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

#### Ús diari

- Netegeu l'interior de l'aparell després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.
- La humitat es pot condensar dins del forn o als panells de vidre de la porta. Per disminuir la condensació, poseu en marxa l'aparell durant 10 minuts abans de la cocció. No deixeu menjar dins l'electrodomèstic durant més de 20 minuts. Eixugueu l'interior de l'electrodomèstic fent servir només un drap de microfibra després de cada ús.

#### Accessoris

- Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat

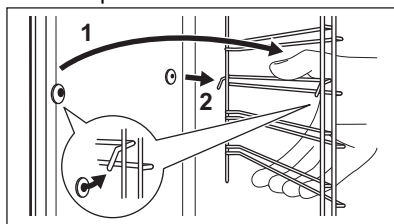
amb aigua tèbia i detergent suau. No renteu els accessoris al rentavaixelles.

- No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

### 11.2 Extracció dels suports laterals

Per netejar l'electrodomèstic, retireu els suports laterals.

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



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

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

### 11.3 Neteja pirolítica

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

#### **AVÍS!**

Hi ha risc de cremades.

#### **PRECAUCIÓ!**

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

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

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

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

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

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



El llum està apagat mentre la funció estigui activa.

### 11.4 Neteja del dipòsit d'aigua

1. Apagueu l'aparell.
2. Poseu aigua al dipòsit: 650 ml. Afegiu àcid làctic: 250 ml. Espereu 60 min.
3. Buideu el dipòsit d'aigua. Vegeu Ús diari, Buidatge del dipòsit d'aigua.
4. Esbandiu el dipòsit d'aigua i netegeu les restes de calç amb un drap suau.
5. Netegeu el tub de drenatge amb aigua tèbia i un detergent suau.

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

Classificació de l'aigua:	Netegeu el dipòsit d'aigua cada:
tova	120 h: 16 mesos
moderadament dura	90 h: 12 mesos
dura	60 h: 8 mesos
molt dura	30 h: 4 mesos

### 11.5 Aviso De limpieza (Recordatori de neteja)

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

Feu servir la funció: Neteja pirolítica.

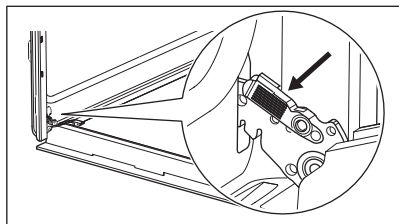
### 11.6 Extracció i instal·lació de la porta

La porta del forn i els vidres interiors es podern retirar per netejar-los. Llegiu l'apartat «Desmuntatge i muntatge de la porta» abans de retirar els plafons de vidre.

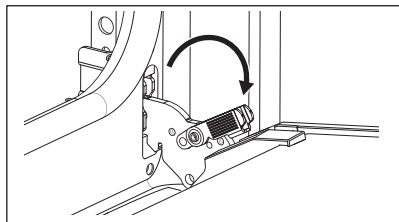
#### **PRECAUCIÓ!**

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

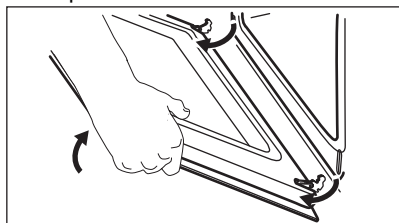
1. Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.



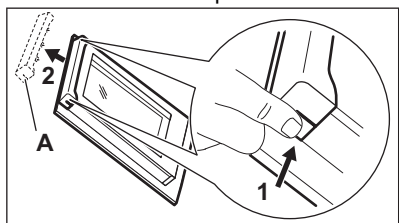
2. Aixequeu i estireu les baldes fins que facin clic.



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

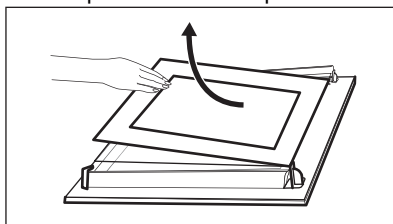


4. Col·loqueu la porta sobre un drap suau sobre una superfície estable.
5. Agafeu el revestiment **A** situat a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu-lo cap endins per alliberar el tancament del clip.



6. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.
7. Agafeu els plafons de vidre de la porta per la vora superior un per un i tireu cap

amunt fins a treure'ls de les guies. Assegureu-vos que el vidre surt completament dels suports.



8. Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.
9. Després de la neteja, munteu els panells de vidre i la porta del forn. Assegureu-vos de tornar a col·locar els panells de vidre en l'ordre correcte. Comproveu el símbol/serigrafia al plafó de vidre. Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes.

La zona impresa ha de quedar a la banda interior de la porta (mirant l'interior del forn).

## 11.7 Substitució de la bombeta

### ⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.  
La bombeta pot estar calenta.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Desconnecteu l'electrodomèstic de la presa de corrent.
3. Poseu un drap a la base del forn.

### ⚠ PRECAUCIÓ!

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

## Llum posterior


1. Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.
2. Netegeu la coberta de vidre.
3. Substituiu la bombeta per una de resistent a temperatures de 300 °C.
4. Col·loqueu la coberta de vidre.

## 12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 12.1 Què fer si...

Descripció del problema	Causa i solució
L'aparell no es pot engegar o no funciona.	L'aparell no està connectat al subministrament elèctric o està connectat incorrectament.
L'aparell no s'escalfa.	El rellotge no està ajustat. Per ajustar el rellotge, vegeu Funcions del rellotge.
	La porta no està ben tancada.
	El fusible s'ha fos. Comproveu si el fusible és la causa del problema. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
	Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat.
El llum s'apaga.	El llum s'ha fos. Substituiu la bombeta. Per a més informació, vegeu Cura i neteja.
Hi ha aigua a la cavitat de l'aparell.	S'ha posat massa aigua al dipòsit d'aigua.
La cocció amb vapor no funciona.	Hi ha restes de calç a l'obertura de l'entrada de vapor. No hi ha aigua al dipòsit d'aigua.
El dipòsit d'aigua triga més de tres min en buidar-se o l'obertura de l'entrada de vapor presenta fuites d'aigua.	Hi ha restes de calç a l'obertura de l'entrada de vapor. Netegeu el dipòsit d'aigua.
 La neteja sempre s'atura si es talla el subministrament elèctric. Repetiu la neteja si es para per un tall de corrent elèctric.	
Problemes amb el senyal de la xarxa inalàmbrica.	Comproveu que el vostre dispositiu mòbil estigui connectat a la xarxa inalàmbrica. Comproveu la xarxa Wi-Fi i l'encaminador (router). Reinicieu l'encaminador.
Heu instal·lat un encaminador nou o n'heu modificat la configuració.	Per configurar de nou l'aparell i el dispositiu mòbil, vegeu Abans del primer ús, Connexió sense fil.
El senyal de la xarxa sense fil és dèbil.	Moueu l'encaminador tan a prop com pugueu de l'aparell.
El senyal sense fil es veu interromput per un altre forn microones que hi ha a prop de l'electrodomèstic.	Apagueu el forn microones. Mireu de no fer servir un altre forn microones ni l'operació remota de l'electrodomèstic alhora. El microones interfereix en el senyal wifi.

### 12.2 Codis d'error

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

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

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

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

### 12.3 Dades per a la reparació

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

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

### Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.):

Número de producte (PNC):

Número de sèrie (S.N.):

## 13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

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

Nom del proveïdor	AEG
Identificació de model	BS7700B 949494878 BS7700T 949494890 NBR7P731SB 949494906 TR7PB731ST 949494912 TR7PB73FSB 949494889 TR7PB73FST 949494879
Escala d'eficiència energètica	61.2
Classe d'eficiència energètica	A++
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.93 kWh/cicle
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.52 kWh/cicle
Nombre de cavitats	1

Font de calor	Electricitat	
Volum	72 l	
Tipus de forn	Forn integrat	
Massa	BS7700B	33.5 kg
	BS7700T	33.8 kg
	NBR7P731SB	33.3 kg
	TR7PB731ST	34.0 kg
	TR7PB73FSB	34.7 kg
	TR7PB73FST	34.6 kg

IEC/EN 60350-1: Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 1: Cuines, forns, forns de vapor i grills; mètodes de mesura de rendiment.

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

Consum energètic en mode d'espera	0.8 W
Consum energètic en mode d'espera connectat a la xarxa	2.0 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	20 min

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

### 13.3 Consells per estalviar energia

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

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

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

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

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

#### Cocció amb ventilador

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

#### Calor residual

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

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

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

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

#### Per mantenir els aliments calents

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

**Cocció sense llum**


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


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

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

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

## 14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

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

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

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



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

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	28
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	30
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	34
4. PANEL DE CONTROL.....	34
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	35
6. USO DIARIO.....	36
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	40
8. FUNCIONES DE RELOJ.....	40
9. USO DE ACCESORIOS.....	41
10. CONSEJOS.....	44
11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	46
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	49
13. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	50
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	52

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

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

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

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

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

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

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

### 2.2 Conexión eléctrica

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.

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

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

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

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm <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. Se puede liberar aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos

inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

- No comparta su contraseña Wi-Fi.

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de daños en el aparato.

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

## 2.4 Limpieza y mantenimiento

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.

- Asegúrese de que el aparato está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato, pesa mucho.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Limpieza Piroclítica

### **ADVERTENCIA!**

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

- Antes de realizar la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
  - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
  - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza piroclítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
  - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza piroclítica.

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

## 2.6 Cocción al vapor

### ADVERTENCIA!

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

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

## 2.7 Iluminación interna

### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

## 2.8 Asistencia técnica

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

## 2.9 Eliminación

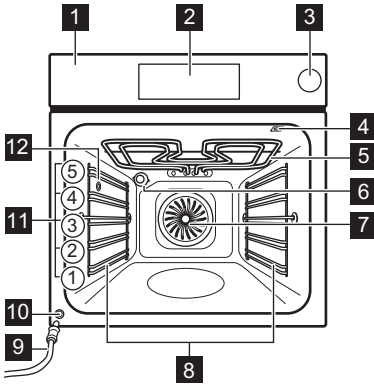
### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

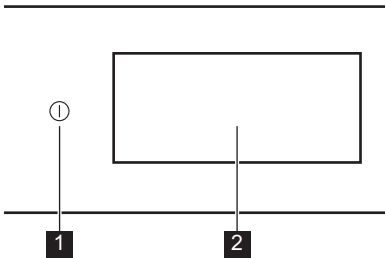
### 3.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Depósito de agua
- 4 Toma de la sonda térmica
- 5 Resistencia
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Soporte de parrilla extraíble
- 9 Tubo de desagüe
- 10 Válvula de desagüe
- 11 Posiciones de las parrillas
- 12 Salida de vapor

## 4. PANEL DE CONTROL

### 4.1 Vista general del panel de control









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






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

### 4.2 Pantalla

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

- |     |  |
|-----|--|
| OK  | Para confirmar la selección o el ajuste.               |
| > < | Para navegar al nivel siguiente o anterior en el menú. |
| ^ v | Para acceder y ajustar ajustes adicionales.            |
| ♥   | Para guardar los ajustes actuales en: Favoritos.       |
| ♡   | Para eliminar los ajustes actuales en: Favoritos.      |
| ☾   | Enciende y apaga la luz.                               |
| ☾   | Para activar y desactivar las opciones.                |
| 🔒   | El aparato está bloqueado.                             |
| 🔔   | La función Sonar la alarma está activada.              |

	La función Sonar la alarma y parar de cocinar está activada.
	Solo mediante mensaje emergente está activado.
	La función Inicio retardado está activada.
	Para cerrar el mensaje emergente o cancelar el ajuste.
	Wi-Fi La conexión está activada.
	Wi-Fi La conexión está desactivada.

	Operación remoto está encendido.
	El depósito de agua está vacío.
	El depósito de agua está medio lleno.
	El depósito de agua está lleno.
	Función con modo de ahorro de energía.

## 5. ANTES DEL PRIMER USO

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Puede elegir entre iniciar u omitir el proceso de incorporación. Los ajustes se pueden revisar y modificar siempre que sea necesario.

Ajuste los ajustes: Idioma, Hora, Conexión inalámbrica.


### 5.2 Conexión inalámbrica

El aparato permite la conexión de red Wi-Fi y la vinculación de dispositivos móviles. Puede recibir notificaciones, supervisar y controlar su aparato desde su dispositivo móvil.

Para conectar el aparato necesitas:

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

1. Para descargar la aplicación, escanee el código QR que se encuentra en la contraportada del manual del usuario. También puede descargar la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
2. Siga las instrucciones para instalar la aplicación.
3. Ponga en marcha el aparato.

4. Pulse  o desliza hacia la izquierda para acceder al menú. Seleccione: Ajustes / Conexiones.

5. Pulse para encender o apagar: Wi-Fi. El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 seg.

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


### 5.3 Licencias de software


El software de este producto contiene componentes basados en software de código abierto y libre. AEG reconoce por completo las contribuciones del software abierto y de las comunidades robóticas al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren publicación, y a ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (carpeta NIU6).

## 5.4 Precalentamiento y limpieza iniciales

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

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Entre en el menú y seleccione: Funciones.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.


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

## 6. USO DIARIO

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Menú


Pulsa  o desliza hacia la izquierda para acceder al menú.

- Platos
- Funciones
- Favoritos
- Mantenimiento
- Ajustes

### 6.2 Funciones

El submenú incluye una lista de funciones de cocción.

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

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



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



#### **Parte superior**

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



#### **Inferior**

Dora uniformemente el fondo de los alimentos. Adecuado para pizza o tarta, así como para terminar pasteles o quiches. Precaliente el horno y utilice el nivel de estante más bajo.



#### **Aire caliente**

Para cocinar todos los días en varios niveles. Consigue platos cocinados de forma uniforme sin mezclar sabores. Ajuste una temperatura inferior que para Inferior y superior.



#### **Inferior y superior**

Para cocinar todos los días en un solo nivel. Adecuado para todos los alimentos, como estofados y productos horneados.



#### **Aire caliente & superior**

Asa carnes y aves de corral más grandes con huesos para conseguir resultados tiernos y una piel crujiente.



**Aire caliente, superior e inferior**  
Esta función es ideal para comidas preparadas.



**Aire caliente, bottom y vapor**  
Ideal para hornear pizza y otros platos que requieren más calor desde la parte inferior.



**Nivel bajo de vapor**  
Esta función es adecuada para carne, platos al horno y estofados. La combinación de vapor y calor crea una textura delicada y una superficie crujiente.



**Ventilador de ahorro de calor**  
Ahorra energía utilizando el calor residual para cocinar. Más adecuado para repostería.



**Recalentar**  
Esta función recalienta suavemente las sobras con vapor.



**Grill**  
Asa o dora uniformemente las verduras o la carne. También adecuado para tostar pan.



**Leudar masas**  
Temperatura óptima para un leudado superior.



**Renovar**  
Devuelve un olor fresco y un interior jugoso al pan del día anterior o a los productos horneados.



**Descongelar**  
Descongelación suave para futuras elaboraciones.



**Estofar**  
Consigue guisos tiernos y jugosos hirviendo a fuego lento todos los ingredientes.



**Asado**  
Consigue un exterior crujiente y un interior tierno para carnes, aves o verduras.



**Horneado de pan**  
Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.



**Cocción lenta**  
La cocción lenta aumenta el tiempo de cocción con un mejor resultado. Antes de poner la carne en el horno, sáquela.



**Conservar**  
Consigue jugosas frutas y verduras enlatadas a baja temperatura. Coloque los tarros de conserva resistentes al calor en una bandeja de horno con agua.



**Calientaplatos.**  
Para precalentar platos antes de servir.



**Mantener Caliente**  
Mantiene los platos calientes para servir después. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.



**Desecar alimentos**  
Seca de forma uniforme frutas, hierbas y verduras a baja temperatura. Abra la puerta de tanto en tanto durante el secado para mejorar los resultados.



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

## 6.3 Platos

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

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Sonda térmica

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


Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

## 6.4 Favoritos



Esta funcionalidad solo está disponible para determinados modelos.


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

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

### Seleccione: Favoritos

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

### Eliminar: Favoritos

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

## 6.5 Mantenimiento


El submenú incluye una lista de programas de limpieza.

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

## 6.6 Ajustes

Este submenú incluye una lista de ajustes.

### Submenú: Configuración

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

### Submenú: Asistencia

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



### Submenú: Preferencias

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

### Submenú: Conexiones

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

## 6.7 Funciones de cocción al vapor

Las funciones:  Nivel bajo de vapor,  Aire caliente, bottom y vapor te permiten usar calor y vapor para mantener las comidas crujientes y jugosas.

1. Acceda al menú y seleccione: Funciones.
2. Ajuste la función de cocción con vapor. La pantalla muestra los ajustes disponibles.
3. Ajuste la temperatura y el nivel de vapor, si está disponible.
4. Pulse **START** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
5. Presione la tapa del depósito de agua para abrirla.
6. Vierta agua fría en el depósito de agua hasta alcanzar el nivel máximo (unos 900 ml), hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. No llene el depósito de agua por encima de su capacidad máxima. Existe el riesgo de fuga de agua, derrames y daños al mobiliario.

### **ADVERTENCIA!**

Utilice únicamente agua fría del grifo. No utilice agua desmineralizada ni destilada. No ponga líquidos inflamables o con alcohol en el depósito de agua.

7. Empuje el depósito de agua hasta su posición inicial. Una señal avisa del momento en que el aparato alcanza la temperatura programada.
8. Una señal acústica avisa de que el depósito se ha quedado sin agua. Llene el depósito de agua.
9. Apague el aparato.
10. Vacíe el depósito de agua
11. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Puede condensarse agua residual en el interior del horno. Espere un mínimo de 60 min después de cada uso para evitar que el agua caliente salga por la válvula de desagüe.

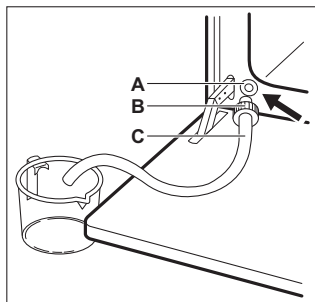
### **ADVERTENCIA!**

El aparato está caliente. Existe riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al vaciar el depósito de agua.

## 6.8 Vaciado del depósito de agua

Vacíe el depósito de agua después de cada cocción de vapor para evitar residuos de cal.

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



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



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

## 6.9 Notas sobre: Ventilador de ahorro de calor

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

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

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

Para ver las instrucciones de cocción, consulte Consejos, Ventilador de ahorro de calor. Para obtener recomendaciones generales sobre ahorro de energía, consulte

Eficiencia energética, Consejos de ahorro de energía.

## 7. FUNCIONES ADICIONALES

### 7.1 Bloqueo de seguridad


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



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

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

### 7.2 Desconexión automática

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

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




### 7.3 Ventilador de refrigeración

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

## 8. FUNCIONES DE RELOJ

### 8.1 Descripción de funciones de reloj

Función	Descripción
<b>Temporizador</b>	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. Para establecer lo que sucede cuando se agota el tiempo, seleccione la opción preferida: Finalizar acción. El temporizador se puede utilizar de forma independiente, incluso cuando el horno no está funcionando.

Función	Descripción
<b>Finalizar acción</b>	 <b>Sonar la alarma</b> Cuando se agota el tiempo, suena la señal. Esta función se puede configurar en cualquier momento, incluso cuando el aparato esté apagado.
	 <b>Sonar la alarma y parar de cocinar</b> Cuando se agota el tiempo, suena la señal y se apaga la función de calentamiento.
	 <b>Solo mediante mensaje emergente</b> Cuando termina el tiempo, aparece el mensaje en la pantalla. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.

<b>Función</b>	<b>Descripción</b>
<b>Inicio retardado</b>	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
<b>Añadir tiempo</b>	Para prolongar el tiempo de cocción.
<b>Tiempo de funcionamiento</b>	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Se inicia automáticamente cuando se inicia un proceso del horno y se detiene cuando el proceso termina. Es visible en la pantalla principal en caso de que no haya otro temporizador ajustado. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.

## 8.2 Temporizador

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

## 8.3 Inicio retardado

1. Seleccione la función de cocción y ajuste los ajustes.

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

## 8.4 Hora

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

## 8.5 Cambio de ajustes del temporizador

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

1. Pulse **^** / Temporizador.
2. Establezca el nuevo valor del temporizador. Pulse **OK**.

# 9. USO DE ACCESORIOS

## ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 9.1 Inserción de accesorios

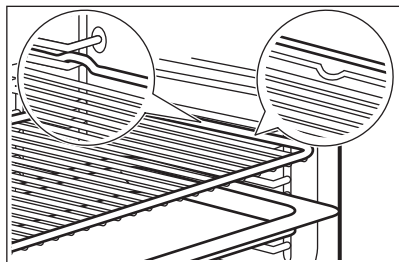
Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.



Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. Las

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

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



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

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

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

## 9.2 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

- °C - la temperatura dentro del aparato.  
Debe ser al menos 25 °C más alta que la temperatura interna del alimento.
- $\mathcal{R}$  la temperatura interior de los alimentos.

Recomendaciones:

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

Cocinar con: Sonda térmica

### ADVERTENCIA!

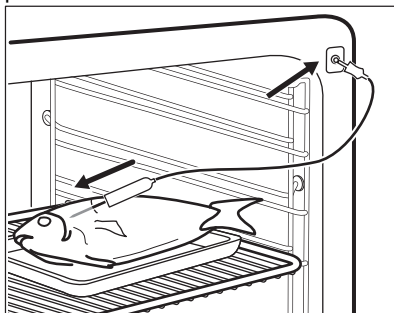
La sonda térmica y los soportes del estante se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras. No toque el mango del sensor de alimentos con las manos desnudas. Utilice siempre guantes para horno.

1. Seleccione una función de cocción en el menú: Funciones o un plato del menú: Platos.
2. Ajuste la temperatura del horno y el tiempo de cocción, si es necesario.

3. Pulse OK.
4. Pulse START .
5. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:

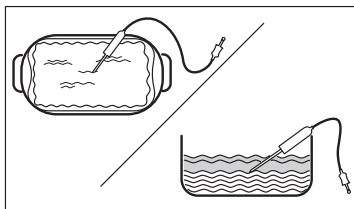
#### **Carne, aves y pescado**

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



#### **Estofado**

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



6. Inserte el conector de la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte el capítulo "Descripción del producto".  
La pantalla muestra el símbolo y la temperatura actual del sensor de alimentos.
7.  $\wedge$  - pulse para ajustar los ajustes.
8. Seleccione la tarjeta Sonda térmica para ajustar la temperatura interna del sensor o configurar la opción preferida:

- Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
- Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
- Solo mediante mensaje emergente - Cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, aparece el mensaje en la pantalla.

9. Pulse OK.

10. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

11. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.

12. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

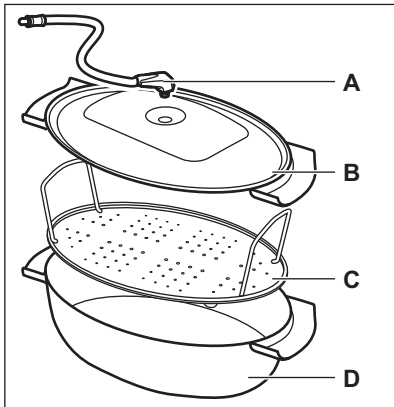
### 9.3 Vaporera para cocinar al vapor



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

Utensilio de cocción al vapor consta de:

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



No hacer:

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

### 9.4 Cocción al vapor en la vaporera

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

## 10. CONSEJOS

### 10.1 Recomendaciones de cocción

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




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




Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

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

#### Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
	Temperatura

	Accesorio
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)






### 10.2 Ventilador de ahorro de calor - accesorios recomendados





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

- **Bandeja de pizza:** oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear:** oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm
- **Molde Ramekin:** cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm
- **Molde para flanes:** oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

### 10.3 Ventilador de ahorro de calor

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







				
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

		°C		
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

## 10.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

				°C	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Inferior y superior	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	Inferior y superior	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 <sup>1)</sup>	Inferior y superior	Parrilla	2	170	40 - 50

					
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm <sup>1)</sup>	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm <sup>1)</sup>	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45
Mantecados	Inferior y superior	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45
Tostadas <sup>1)</sup>	Grill	Parrilla	4	máx.	1 - 5

<sup>1)</sup> Precaliente el aparato 10 minutos.

## 11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Notas sobre la limpieza

#### Agentes limpiadores

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

#### Uso diario

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

#### Accesorios

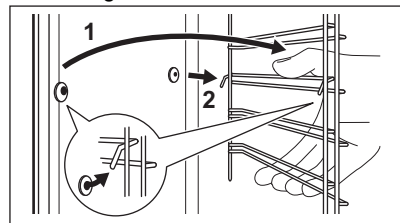
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

### 11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

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



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

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

### 11.3 Limpieza Piroclítica

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

#### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de quemaduras.

#### **PRECAUCIÓN!**

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

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

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

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

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

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



Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

### 11.4 Limpieza del depósito de agua

1. Apague el aparato.
2. Vierta agua en el depósito: 650 ml. Añadir ácido láctico: 250 ml. Espere 60 min.
3. Vacíe el depósito de agua Consulte Uso diario, Vaciado del depósito de agua.
4. Enjuague el tanque de agua y limpie los residuos de cali restantes con un paño suave.
5. Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el tubo de desagüe. Póngase en contacto con su compañía de suministro para conocer el nivel de dureza del agua.

Clasificación del agua:	Limpie el depósito de agua cada:
blanda	120 h: 16 meses
intermedia	90 h: 12 meses
dura	60 h: 8 meses
muy dura	30 h: 4 meses

### 11.5 Aviso De limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza Piroclítica.

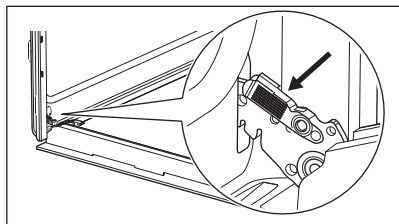
### 11.6 Extracción e instalación de la puerta

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

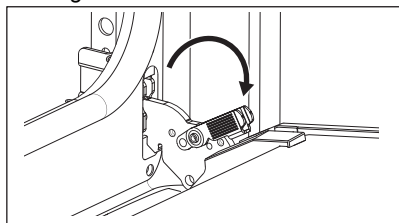
#### **PRECAUCIÓN!**

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

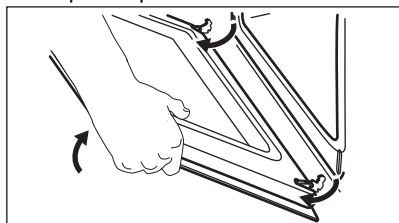
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



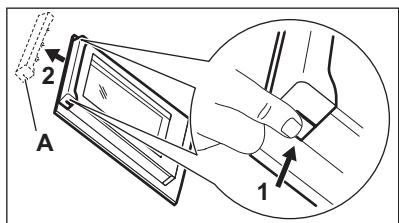
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



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

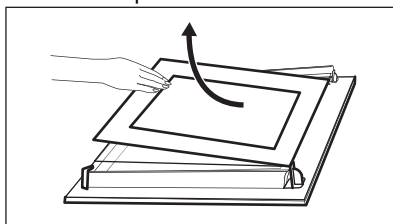


4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
5. Sujete el marco de la puerta **A** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y

extráigalos de la guía. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Después de la limpieza, instale los paneles de vidrio y la puerta del horno. Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

La zona de impresión debe estar orientada hacia el lado interior de la puerta (mirando hacia el interior del horno).

## 11.7 Cambio de la bombilla

### ⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

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

### ⚠ PRECAUCIÓN!

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

### Bombilla trasera


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

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Qué hacer si...

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

### 12.2 Códigos de error

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

Código y descripción	Solución
<b>F102:</b> la puerta no está completamente cerrada o el cierre no funciona. <b>1)</b>	Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato.
<b>F111:</b> la Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.
<b>F240, F239:</b> los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
<b>F908:</b> el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.
<b>F602, F603:</b> la conexión Wi-Fi no está disponible. <b>1)2)</b>	Encienda y apague el aparato.

**1)** Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado.

**2)** Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.

## 12.3 Datos de servicio

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

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

### Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.):

Número de producto  
(PNC):

Número de serie (S.N.)

## 13. EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BS7700B 949494878 BS7700T 949494890 NBR7P731SB 949494906 TR7PB731ST 949494912 TR7PB73FSB 949494889 TR7PB73FST 949494879
Índice de eficiencia energética	61.2
Clase de eficiencia energética	A++
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52 kWh/ciclo

Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	72 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	BS7700B	33.5 kg
	BS7700T	33.8 kg
	NBR7P731SB	33.3 kg
	TR7PB731ST	34.0 kg
	TR7PB73FSB	34.7 kg
	TR7PB73FST	34.6 kg

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

## 13.2 Información del producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de ahorro de energía aplicable

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

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

### 13.3 Consejos para ahorrar energía

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

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

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

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

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

#### Cocción con ventilador

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

#### Calor residual

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

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

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

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Temporizador y el tiempo de cocción es superior a 30 min, los

elementos térmicos se desactivan antes automáticamente.

#### **Mantener calientes los alimentos**

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

#### **Cocción con la bombilla apagada**


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


#### **Ventilador de ahorro de calor**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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

## 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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







