

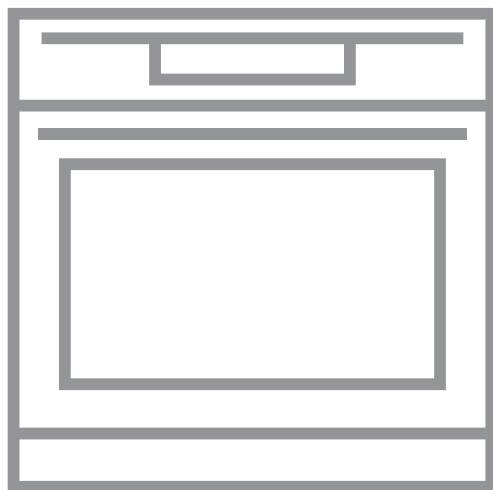
▶ BSE576321M

EN **User Manual**
Steam oven

PT **Manual de instruções**
Forno a vapor

ES **Manual de instrucciones**
Horno de vapor

USER MANUAL



AEG

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.aeg.com/support



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	9
5. CONTROL PANEL.....	9
6. BEFORE FIRST USE.....	10
7. DAILY USE.....	10
8. CLOCK FUNCTIONS.....	12
9. USING THE ACCESSORIES.....	14
10. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	17
11. HINTS AND TIPS.....	18
12. CARE AND CLEANING.....	21
13. TROUBLESHOOTING.....	24
14. ENERGY EFFICIENCY.....	25
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	26

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other

similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.

- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appliance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable.

Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.

- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Steam Cooking



WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.6 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately:

These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.

- Use original spare parts only.

2.8 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. INSTALLATION



WARNING!

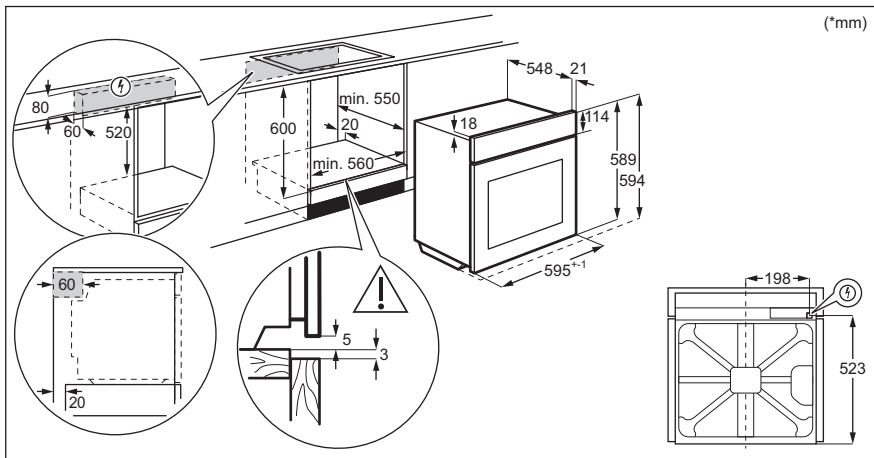
Refer to Safety chapters.

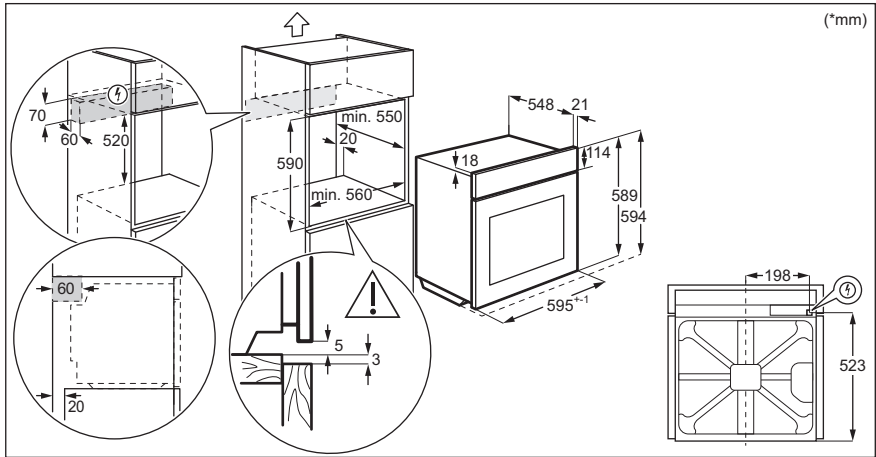
3.1 Building in



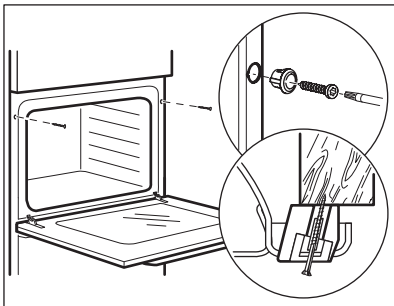
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



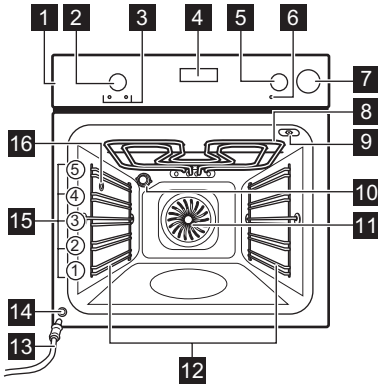


3.2 Securing the oven to the cabinet



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Water tank indicator
- 4 Display
- 5 Control knob (for the temperature)
- 6 Temperature indicator / symbol
- 7 Water drawer
- 8 Heating element
- 9 Socket for the food sensor
- 10 Lamp
- 11 Fan
- 12 Shelf support, removable
- 13 Draining pipe
- 14 Water outlet valve
- 15 Shelf positions
- 16 Steam inlet

4.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.

- **Food sensor**
To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners**
With the telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

5. CONTROL PANEL

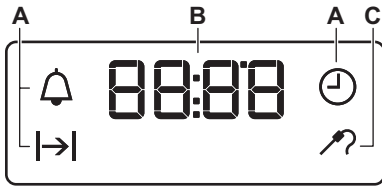
5.1 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

5.2 Sensor fields / Buttons

—	To set the time.
⌚	To set a clock function.
+	To set the time.

5.3 Display



- A. Clock functions
- B. Timer
- C. Food sensor indicator

6. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Before first use

The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.



Step 1

Set the clock

1. - press to set the time. After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.



Step 2

Clean the oven

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
2. Clean the oven and the accessories with a soft cloth, warm water and a mild detergent.



Step 3

Preheat the empty oven

1. Set the maximum temperature for the function: . Time: 1 h.
2. Set the maximum temperature for the function: . Time: 15 min.
3. Set the maximum temperature for the function: . Time: 15 min.

Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.

7. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 How to set: Heating function

- Step 1** Turn the knob for the heating functions to select a heating function.


Step 2 Turn the control knob to select the temperature.

Step 3 When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the oven.

7.2 Steam Cooking



Use only water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not put flammable or alcoholic liquids into the water drawer.

1. Set the function .
2. Press the cover of the water drawer to open it.
3. Fill the water drawer with water until the Tank Full indicator is on. The maximum capacity of the tank is 900 ml. It is sufficient for approximately 55 - 60 minutes of cooking.
4. Push the water drawer to its initial position.
5. Set the temperature between 130 °C and 230 °C. Steam cooking gives good results with this temperature range.
6. Empty the water tank after the steam cooking is completed.

Wait for at least 60 minutes after each use of the steam function to prevent hot water from exiting the water outlet valve.



CAUTION!

The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful when you empty the water drawer.

7.3 Water tank indicator



The tank is full.



The tank is empty. Re-fill the tank.

If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the cavity. Remove the water with a sponge.

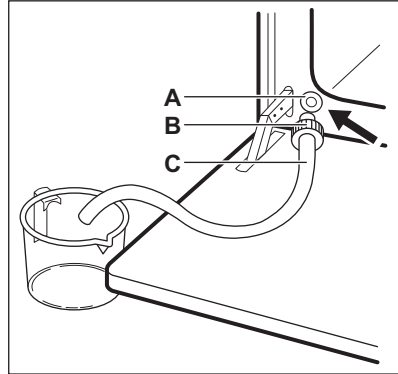
7.4 Emptying the water tank




CAUTION!

Make sure that the oven is cold before you start to empty the water tank.

1. Prepare the draining pipe (C), included in the package with the user manual. Put the connector (B) onto one of the ends of the draining pipe.
2. Put the second end of the draining pipe (C) into a container. Put it at a lower position than the outlet valve (A).



3. Open the oven door and put the connector (B) into the outlet valve (A).
4. Push the connector again and again to empty the water tank. The water may remain inside after the Tank Empty indicator  is on. Wait until the water flow from the water outlet valve stops.
5. Remove the connector from the valve when the water stops flowing.



Do not use the drained water to fill the water tank again.

7.5 Heating functions

Heating function

Application








Off position




The oven is off.



Light

To turn on the lamp.

Heating function	Application
 True Fan + Steam	To steam dishes. Use this function to decrease the length of the cooking time and to preserve the vitamins and nutrients in the food. Select the function and set the temperature between 130 °C to 230 °C.
 Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.

Heating function	Application
 Fast Grilling	To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.

7.6 Notes on: Moist Fan Baking




This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements according to EU 65/2014 and EU 66/2014. Tests according to EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.


8. CLOCK FUNCTIONS



8.1 Clock functions

Clock function	Application
 Time of Day	To set, change or check the time of day.
 Duration	To set how long the oven works.
 Minute Minder	To set a countdown. This function has no effect on the operation of the oven. You can set this function at any time, also when the oven is off.

8.2 How to set: Clock functions



How to set: Time of Day



 - flashes when you connect the oven to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.

 ,  - press to set the time.

After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

How to change: Time of Day



Step 1  - press repeatedly to change the time of day.  - starts to flash.



Step 2  ,  - press to set the time.


After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

How to set: Duration

Step 1 Set an oven function and the temperature.

Step 2  - press repeatedly.  - starts to flash.

Step 3  ,  - press to set the duration.

The display shows: .



 - flashes when the set time ends. The signal sounds and the oven turns off.

Step 4 Press any button to stop the signal.

Step 5 Turn the knobs to the off position.

How to set: Minute Minder

Step 1  - press repeatedly.  - starts to flash.

Step 2  ,  - press to set the time.


The function starts automatically after 5 sec.

When the set time ends, the signal sounds.

Step 3 Press any button to stop the signal.

Step 4 Turn the knobs to the off position.

How to cancel: Clock functions

Step 1  - press repeatedly until the clock function symbol starts to flash.

Step 2 Press and hold: .

The clock function turns off after few seconds.

9. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Using the core temperature sensor

The core temperature sensor measures the core temperature of the meat.

There are two temperatures to be set:

- The oven temperature. Refer to the table for roasting.
- The core temperature. Refer to the table for the core temperature sensor.



CAUTION!

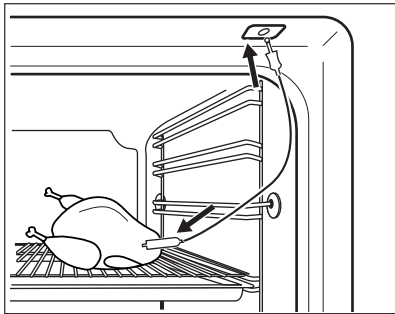
Only use the core temperature sensor supplied with the appliance, or genuine replacement parts.

1. Put the plug of the core temperature sensor into the socket on the top of the cavity.

The indicator for the core temperature sensor

 flashes.

2. Put the point of the core temperature sensor into the centre of the meat.




3. Press the button $+$ or $-$ to set the core temperature. You can set the temperature from 30 °C to 99 °C.

4. Set the oven function and the oven temperature.

When the meat is at the set core temperature, an acoustic signal sounds for two minutes. Press a button to stop the signal.

5. Deactivate the appliance.
6. Remove the plug of the core temperature sensor from the socket. Remove the meat from the appliance.

If the meat is not cooked to your satisfaction, do the above steps again and set a higher core temperature.

You can change the temperature at any time during the cooking. Press  to change the set core temperature.



WARNING!

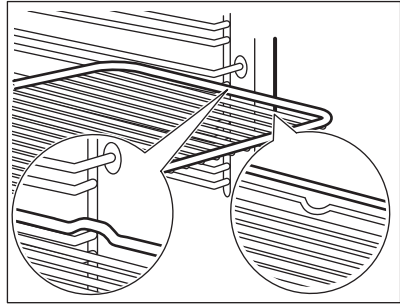
Be careful when you remove the tip and plug of the core temperature sensor. The core temperature sensor is hot. There is a risk of burns.

9.2 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

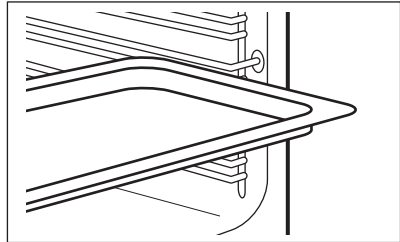
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



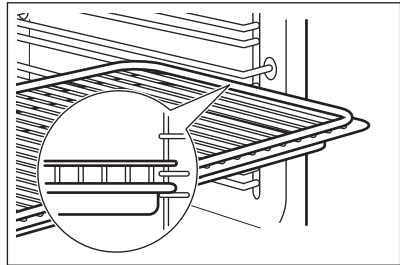
Baking tray / Deep pan:

Push the tray between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf, Baking tray / Deep pan:

Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



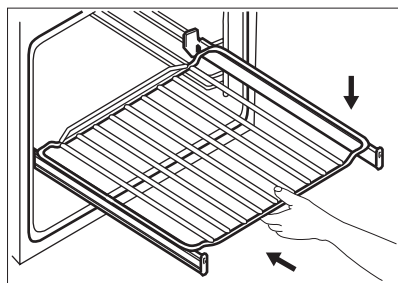
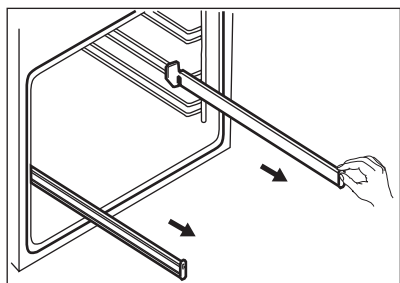
9.3 Using telescopic runners

Do not oil the telescopic runners.

Make sure you push back the telescopic runners fully in the oven before you close the oven door.

Step 1 Pull out the right and left hand telescopic runners.

Step 2 Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the oven.



9.4 Accessories for steam cooking

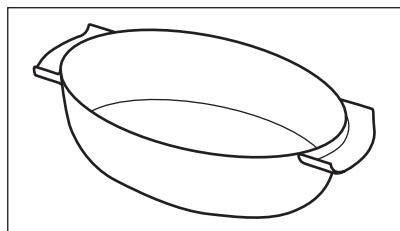


The steam kit accessories are not supplied with the oven. For more information, please contact your local supplier.

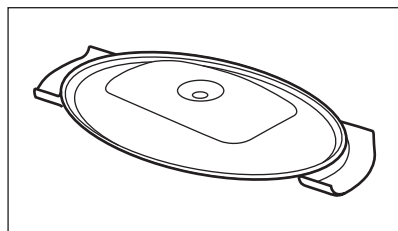
The dietary baking dish for steam cooking functions

Dietary Baking dish consists of a glass bowl (A), a lid (B), injector tube (C), injector (D), and a steel grill (E).

Glass bowl (A)

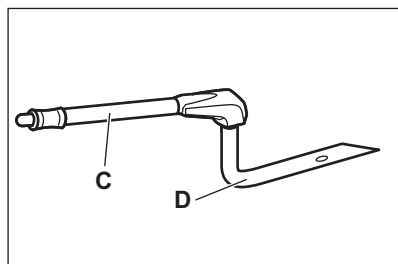


Lid (B)



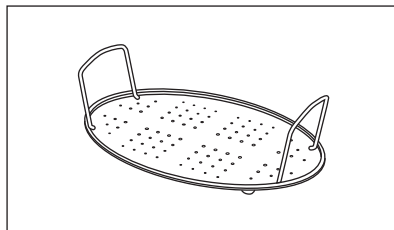
Injector, injector tube, and a steel grill.

Injector tube (C) is for steam cooking, injector (D) is for direct steam cooking.



Injector, injector tube, and a steel grill.

Steel grill (E)



- Do not put the hot baking dish on cold / wet surfaces.
- Do not pour cold liquids into the baking dish when it is hot.
- Do not use the baking dish on a hot cooking surface.

- Do not clean the baking dish with abrasives, scourers and powders.

9.5 Steam cooking in a dietary baking dish

- | | |
|---------------|---|
| Step 1 | Put the baking dish on the steel grill and cover it with the lid. Put the injector tube into the hole in the lid. Put the baking dish onto the second shelf position from the bottom. |
| Step 2 | Connect the injector tube to the steam inlet. |
| Step 3 | Set the oven for the steam cooking function. |

9.6 Direct steam cooking

Put the baking dish on the steel grill. Add some water. Do not use the lid.



WARNING!

The injector may be hot when oven operates. Always use oven gloves. Remove the injector from the oven when you do not use steam function.

- | | |
|---------------|---|
| Step 1 | Connect injector with injector tube. Connect injector tube to the steam inlet. |
| Step 2 | Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom. Make sure that injector tube is not jammed. Keep the injector away from the heating element. |
| Step 3 | Set the oven for the steam cooking function. |

When you cook food such as chicken, duck, turkey or large fish, put the injector inside the food.

10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

10.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power

supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

11. HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

11.1 Cooking recommendations

The oven has five shelf positions.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Your oven may bake or roast differently to the oven you had before.

Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

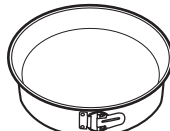
11.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.



Pizza pan

Dark, non-reflective
28 cm diameter



Baking dish

Dark, non-reflective
26 cm diameter



Ramekins

Ceramic
8 cm diameter, 5
cm height








Flan base tin

Dark, non-reflective
28 cm diameter








11.3 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	175	3	40 - 50
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	180	2	45 - 55
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Brownie	baking tray or dripping pan	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	190	3	45 - 55
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	35 - 45
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	35 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	170	3	30 - 40
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	180	3	40 - 50
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	30 - 45
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	45 - 55
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	40 - 50
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	180	3	35 - 45
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	35 - 45

11.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 30	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	-
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Preheat the oven for 10 minutes.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Preheat the oven for 10 minutes.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Preheat the oven for 10 minutes.
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	4	max.	2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes second side	Preheat the oven for 3 minutes.
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf and dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes.

12. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the oven work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.



Accessories

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

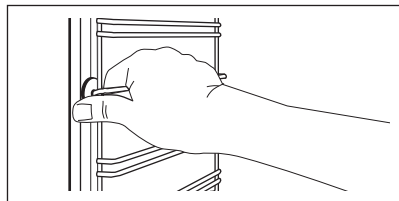
Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

12.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

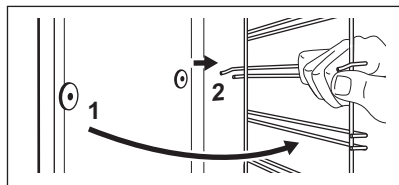
Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold.

Step 2 Pull the front of the shelf support away from the side wall.




Step 3 Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Step 4 Install the shelf supports in the opposite sequence. The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.



12.3 How to clean: Water tank

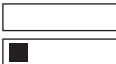



- Step 1** Turn off the oven.
-
- Step 2** Place a deep pan below the steam inlet.
-
- Step 3** Pour water into the water drawer: 850 ml. Add citric acid: 5 teaspoons. Wait for 60 min.
-
- Step 4** Turn on the oven and set the function: True Fan + Steam. Set the temperature to 230 °C. Turn off the oven after 25 min and wait until it is cold.
-
- Step 5** Turn on the oven and set the function: True Fan + Steam. Set the temperature between 130 and 230 °C. Turn off the oven after 10 minutes and wait until it is cold.
-

 To prevent limestone residue empty the water tank after each steam cooking.

When the cleaning ends:

- | | | | |
|--------------------|--|---|--|
| Turn off the oven. | Empty the water tank. Refer to Daily use, "Emptying the water tank" chapter. | Rinse the water tank and clean the remaining limestone residue with a soft cloth. | Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent. |
|--------------------|--|---|--|
-

The table below shows water hardness range (dH) with the corresponding level of calcium deposit and the quality of water. When water hardness exceeds level 4, fill the water drawer with bottled water.

Water hardness Level	dH	Test strip	Calcium deposit (mg/l)	Water classification	Clean the water tank every
1	0 - 7		0 - 50	soft	75 cycles - 2.5 months
2	8 - 14		51 - 100	moderately hard	50 cycles - 2 months
3	15 - 21		101 - 150	hard	40 cycles - 1.5 months
4	22 - 28		over 151	very hard	30 cycles - 1 month

12.4 How to remove and install: Door

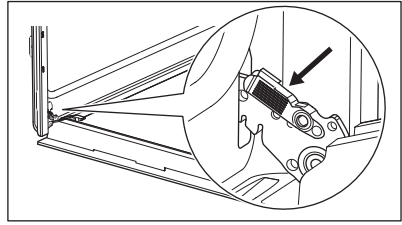
The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.



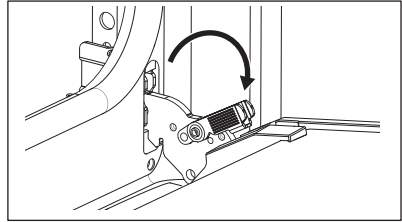
CAUTION!

Do not use the oven without the glass panels.

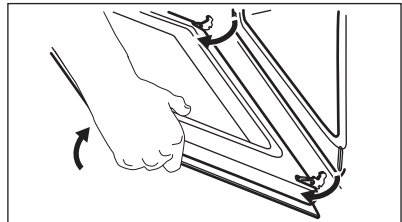
Step 1 Open the door fully and hold both hinges.



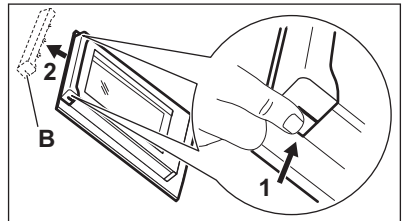
Step 2 Lift and pull the latches until they click.



Step 3 Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.

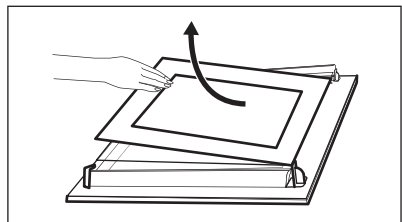


Step 4 Put the door on a soft cloth on a stable surface.



Step 5 Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.

Step 6 Pull the door trim to the front to remove it.



Step 7 Hold the door glass panel by its top edge and carefully pull it out. Make sure the glass slides out of the supports completely.

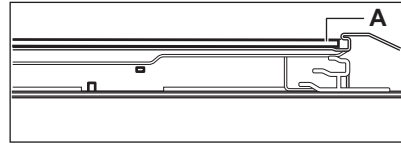
Step 8 Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

Step 9

After cleaning, install the glass panel and the oven door.

If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it. When installed correctly the door trim clicks. Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.



12.5 How to replace: Lamp


WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Before you replace the lamp:

Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Back lamp

- | | |
|---------------|--|
| Step 1 | Turn the glass cover to remove it. |
| Step 2 | Clean the glass cover. |
| Step 3 | Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp. |
| Step 4 | Install the glass cover. |

13. TROUBLESHOOTING


WARNING!



Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

Problem	Check if...
The oven does not heat up.	The fuse is blown.

Problem	Check if...
The Food Sensor does not operate.	The plug of the Food Sensor is fully inserted into the socket.
The door gasket is damaged.	Do not use the oven. Contact an Authorised Service Centre.
The display shows "12.00".	There was a power cut. Set the time of day.
There is water in the oven cavity.	There is not too much water in the tank.

Problem	Check if...
 - indicator is off.	There is enough water in the water tank. If water starts to leak in the oven, and the indicator is still off contact an Authorised Service Centre.
 - indicator is on.	There is enough water in the tank. If the tank is full and the indicator is still on contact an Authorised Service Centre.
The steam cooking does not work.	There is no lime residue in the steam inlet opening.

Problem	Check if...
The steam cooking does not work.	There is water in the water tank.
It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There is no lime residue in the steam inlet opening. Clean the water tank.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.

13.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Product Information and Product Information Sheet*

Supplier's name	AEG
Model identification	BSE576321M 949494005
Energy Efficiency Index	95.3
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.81 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	30.3 kg

* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.
For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.
For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

14.2 Energy saving



The oven has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.


Keep food warm


Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe proporcionar um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso **website** para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.aeg.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 **Aviso/Cuidado** – Informações de segurança

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	28
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	30
3. INSTALAÇÃO.....	32
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	34
5. PAINEL DE COMANDOS.....	35
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	35
7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	36
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	38
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	39
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	43
11. SUGESTÕES E DICAS.....	43
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	47
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	51
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	52
15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	53

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincom com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.

- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
---	--------------

Largura do armário	560 mm
--------------------	--------

Profundidade do armário	550 (550) mm
-------------------------	--------------

Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
---------------------------------------	--------

Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
-------------------------------------	--------

Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
--	--------

Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
--------------------------------------	--------

Profundidade do aparelho	569 mm
--------------------------	--------

Profundidade de encastre do aparelho	548 mm
--------------------------------------	--------

Profundidade com a porta aberta	1022 mm
---------------------------------	---------

Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
---	-----------

Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
---	---------

Parafusos de montagem	4x25 mm
-----------------------	---------

2.2 Ligação elétrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.

- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

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

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

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

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

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

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.

- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

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

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

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

2.5 Cozinhar a vapor



AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

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

2.6 Iluminação interna



AVISO!

Risco de choque elétrico.

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

2.7 Assistência técnica

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

2.8 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. INSTALAÇÃO



AVISO!

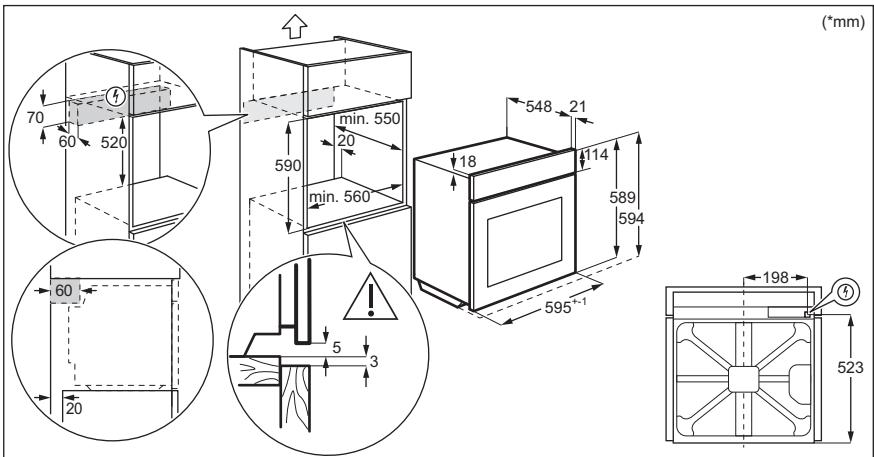
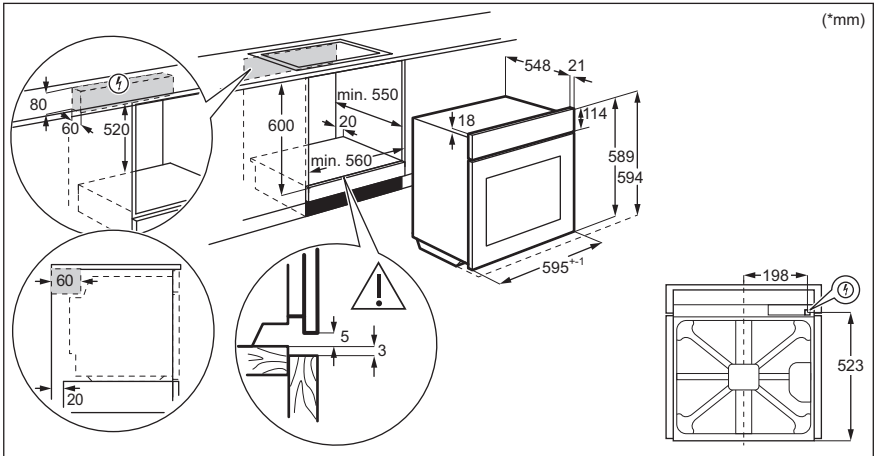
Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Encastre

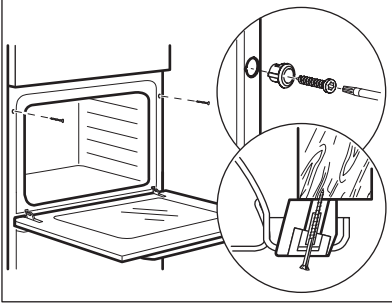


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation 

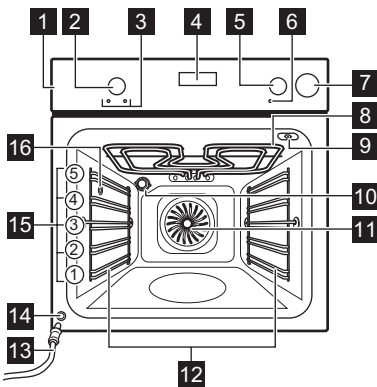


3.2 Fixação do forno no armário



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Visão geral



- 1** Painel de controlo
- 2** Botão para as funções de aquecimento do forno
- 3** Indicador do depósito de água
- 4** Visor
- 5** Botão de controlo (para a temperatura)
- 6** Símbolo / indicador de temperatura
- 7** Gaveta da água
- 8** Elemento de aquecimento
- 9** Tomada para a sonda térmica
- 10** Lâmpada
- 11** Ventilador
- 12** Apoio para prateleira, removível
- 13** Tubo de escoamento
- 14** Válvula de saída da água
- 15** Posições de prateleira
- 16** Entrada de vapor

4.2 Acessórios

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

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

5. PAINEL DE COMANDOS

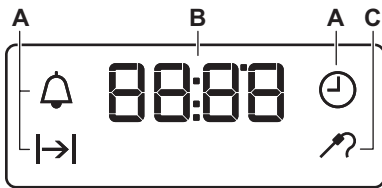
5.1 Botões retráteis

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

5.2 Campos/Botões do sensor

—	Para definir o tempo.
⌚	Para selecionar uma função de relógio.
+	Para definir o tempo.

5.3 Visor



- A. Funções de relógio
- B. Temporizador
- C. Indicador da sonda de alimentos

6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Antes da primeira utilização

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



Passo 1

Acertar o relógio




Passo 2

Limpeza do forno






Passo 3

Pré-aqueça o forno vazio

1.  - prima para definir o tempo. Após cerca de 5 segundos, o piscar pára e o visor mostra o tempo

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
2. Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.

1. Regule a temperatura máxima para a função. 
Tempo: 1 h.
2. Regule a temperatura máxima para a função. 
Tempo: 15 min.
3. Regule a temperatura máxima para a função. 
Tempo: 15 min.

Desligue o forno e guarde até estar frio. Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.

7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Como definir: Função de aquecimento

Passo 1 Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.


Passo 2 Rode o botão de controlo para seleccionar a temperatura.

Passo 3 Quando a cozedura terminar, rode os botões para a posição off (desligado) para desligar o forno.

7.2 Cozinhar a vapor



Utilize apenas água. Não utilize água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não utilize outros líquidos. Não coloque líquidos inflamáveis alcoólicos na gaveta da água.

1. Defina a função .
2. Pressione a tampa da gaveta da água para a abrir.
3. Encha a gaveta da água com água até o indicador de depósito cheio acender. A capacidade máxima do depósito é 900 ml. Esta capacidade é suficiente para cerca de 55 - 60 minutos de cozedura.

4. Coloque a gaveta da água na respetiva posição inicial.
5. Regule a temperatura entre 130 °C e 230 °C.
A cozedura a vapor tem bons resultados com este intervalo de temperatura.
6. Esvazie a gaveta da água quando concluir a cozedura a vapor.

Aguarde durante, pelo menos, 60 minutos após cada utilização da função de vapor para evitar a saída de água quente pela válvula de saída de água.



CUIDADO!

O aparelho está quente. Existe o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando esvaziar a gaveta da água.

7.3 Indicador do depósito de água



O depósito está cheio.



O depósito está vazio..
Volte a encher o depósito.

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

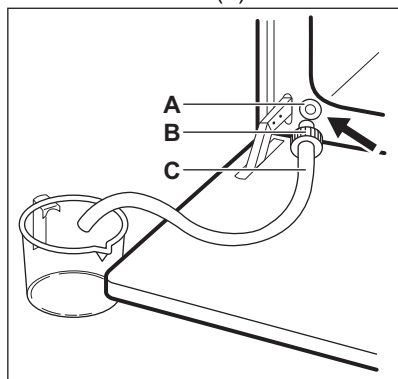
7.4 Esvaziar o depósito de água




CUIDADO!

Certifique-se de que o forno está frio antes de iniciar o escoamento do depósito de água.

1. Prepare o tubo de escoamento (C), incluído na embalagem do manual do utilizador. Coloque o conector (B) numa das extremidades do tubo de escoamento.
2. Coloque a segunda extremidade do tubo de escoamento (C) num recipiente. Coloque o recipiente mais baixo do que a válvula de saída (A).



3. Abra a porta do forno e coloque o conector (B) na válvula de saída (A).
4. Pressione o conector repetidamente para esvaziar o depósito de água. Pode existir água no interior após o indicador de depósito vazio  acender. Aguarde até que o fluxo de água originário da válvula de saída da água pare.
5. Remova o conector da válvula quando já não passar mais água.



Não utilize a água drenada para voltar a encher o depósito de água.

7.5 Tipos de aquecimento

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

0

O forno está desligado.

Posição off (desligado)



Luz

Para ativar a lâmpada.



Ventilado + Resistência Circ + Vapor

Para cozer pratos a vapor. Utilize esta função para diminuir o tempo de cozedura e preservar as vitaminas e os nutrientes dos alimentos. Selecione a função e defina uma temperatura entre 130°C e 230°C.



Ventilado com Resistência

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



Aquecimento inferior

Para cozer bolos com bases esmalçadas e conservar alimentos.



Aquecimento Ventilado

Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Cozedura Convencional.



Turbo Grill

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



Grelhador rápido

Para grelhar alimentos finos em grandes quantidades e tostar pão.



Função Pizza

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

Tipo de aquecimento Aplicação



Cozedura Convencional

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.

7.6 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética




e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

8. FUNÇÕES DE RELÓGIO



8.1 Funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
 Hora do dia	Para definir, alterar ou verificar a hora do dia.
 Duração	Para definir o tempo de funcionamento do forno.
 Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo com o forno desligado.

8.2 Como definir: Funções de relógio



Como definir: Hora do dia



 – fica a piscar quando ligar o forno à corrente elétrica depois de uma falha de corrente ou se o temporizador não estiver configurado.

 ,  – premir para definir a hora.

A luz intermitente para depois de cerca de 5 segundos e o visor mostra a hora.

Como alterar: Hora do dia

Passo 1  – premir repetidamente para alterar a hora do dia.  – começa a piscar.



Passo 2  ,  – premir para definir a hora.


A luz intermitente para depois de cerca de 5 segundos e o visor mostra a hora.


Como definir: Duração

Passo 1 Selecionar a função do forno e a temperatura.

Passo 2  – prima repetidamente.  – começa a piscar.

Passo 3 ,  – premir para definir a duração.

O visor mostra: .



 – pisca quando o tempo definido terminar. O sinal soa e o forno desliga.

Passo 4 Premir qualquer botão para parar o sinal.

Passo 5 Rodar os botões para a posição de desligado.

Como definir: Conta-Minutos

Passo 1  – prima repetidamente.  – começa a piscar.

Passo 2 ,  – premir para definir a hora.


A função começa automaticamente após 5 segundos.

É emitido um sinal sonoro quando o tempo definido terminar.

Passo 3 Premir qualquer botão para parar o sinal.

Passo 4 Rodar os botões para a posição de desligado.

Como cancelar: Funções de relógio

Passo 1  – premir repetidamente até o símbolo da função do relógio começar a piscar.

Passo 2 Manter premido: .

A função do relógio desliga após alguns segundos.

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Utilizar a sonda térmica

A sonda térmica mede a temperatura de núcleo da carne.


Devem ser definidas duas temperaturas:

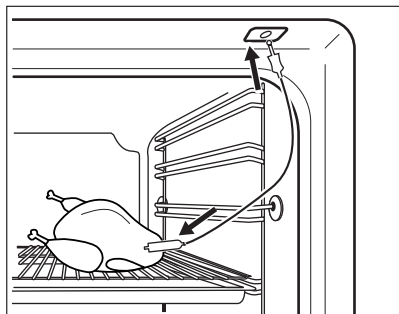
- A temperatura do forno. Consulte a tabela de assar.
- A temperatura de núcleo. Consulte a tabela da sonda térmica.



CUIDADO!

Utilize apenas a sonda térmica fornecida com o aparelho ou peças de substituição genuínas.

1. Introduza a ficha da sonda térmica na tomada da parte superior da cavidade.
O indicador da sonda térmica  pisca.
2. Coloque a extremidade da sonda térmica no centro da carne.



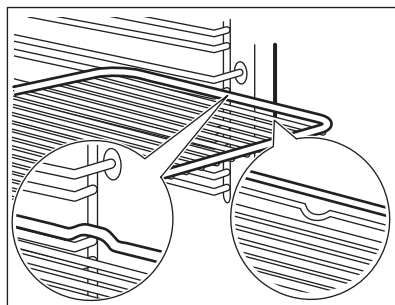
3. Prima o botão **+** ou **-** para definir a temperatura de núcleo. Pode regular a temperatura entre 30 °C e 99 °C.
4. Selecciona a função do forno e a temperatura do forno.

Quando a carne atingir a temperatura de núcleo definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. Prima um botão para desligar o sinal.

5. Desactive o aparelho.
6. Retire a ficha da sonda térmica da respectiva tomada. Retire a carne do aparelho.

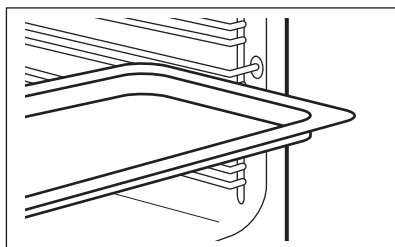
Prateleira em grelha:

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




Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

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



Se a carne não estiver cozida ao seu gosto, repita os passos acima e defina uma temperatura de núcleo mais elevada.

Pode alterar a temperatura em qualquer momento durante a cozedura. Prima  para alterar a temperatura de núcleo seleccionada.



AVISO!

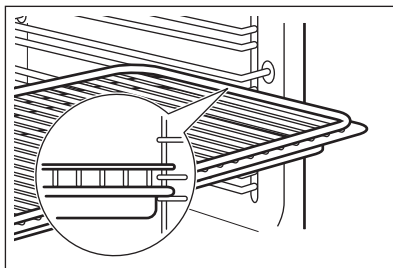
Tenha cuidado quando retirar a extremidade e a ficha da sonda térmica. A sonda térmica está quente. Existe o risco de queimaduras.

9.2 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



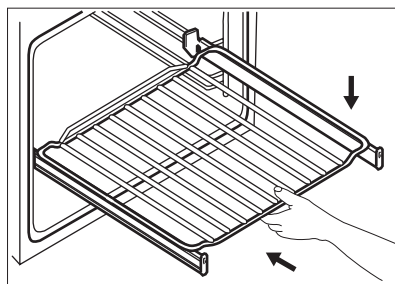
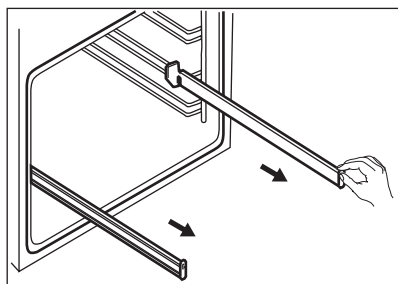
9.3 Utilização de calhas telescópicas

Não lubrifique as calhas telescópicas.

Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do forno antes de fechar a porta do forno.

Passo 1 Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.

Passo 2 Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para o interior do forno.



9.4 Acessórios para cozinhar a vapor

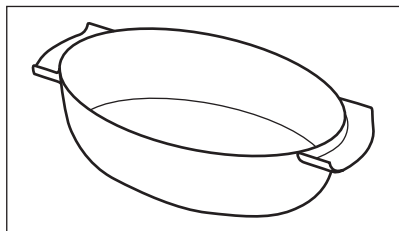


Os acessórios do kit para vapor não são fornecidos com o forno. Para obter mais informações, contacte o seu fornecedor local.

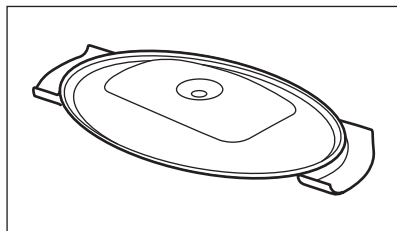
Assadeira dietética para funções de cozedura a vapor

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

Taça de vidro (A)

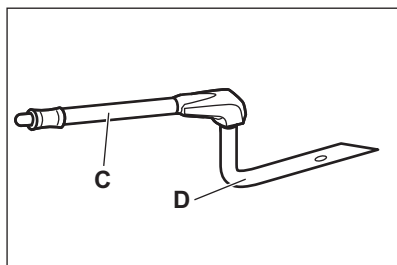


Tampa (B)

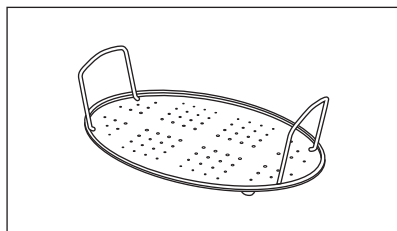


Injetor, tubo do injetor e uma grelha de aço.

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



Grelha de aço (E)



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

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

9.5 Cozedura a vapor numa assadeira dietética

- Passo 1** Coloque a assadeira dietética na grelha de aço e cubra-a com a tampa. Coloque o tubo do injetor no orifício da tampa. Coloque a assadeira dietética na segunda posição de prateleira a partir de baixo.
- Passo 2** Ligue o tubo do injetor à entrada de vapor.
- Passo 3** Regule o forno para a função de cozedura a vapor.

9.6 Cozedura com vapor direto

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



AVISO!

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

Passo 1	Ligue o injetor com o tubo do injetor. Ligue o tubo do injetor à entrada de vapor.
Passo 2	Coloque a assadeira dietética na primeira ou na segunda posição de prateleira a partir de baixo. Certifique-se de que o tubo do injetor não está preso. Mantenha o injetor afastado do elemento de aquecimento.
Passo 3	Regule o forno para a função de cozedura a vapor.

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

10. FUNÇÕES ADICIONAIS

10.1 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.

10.2 Termóstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um

sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

11. SUGESTÕES E DICAS



Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui cinco posições de prateleira.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

O seu forno pode cozer ou assar de forma diferente do forno que utilizava anteriormente.

Cozer bolos

Não abrir a porta do forno antes de ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura definido.

Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, manter um nível vazio entre eles.

Cozinhar carne e peixe

Utilizar um tabuleiro para grelhar para alimentos muito gordurosos para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.

Deixar a carne repousar durante cerca de 15 minutos antes de a cortar, para que o sumo não escorra.

Para evitar demasiado fumo no forno durante o assado, adicionar alguma água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação do fumo, adicionar água toda a vez que esta secar.

Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da sua consistência e volume.

Inicialmente, controle o desempenho quando cozinha. Quando utilizar este aparelho,

encontrar as melhores definições (grau de aquecimento, tempo de cozedura, etc.) para os seus tachos, receitas e quantidades.

11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

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



Forma para pizza

Escuro, não refletor
28 cm de diâmetro



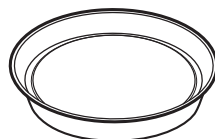
Assadeira

Escuro, não refletor
26 cm de diâmetro



Formas individuais

Vitrocéramica
8 cm de diâmetro,
5 cm de altura








Forma com base para flan

Escuro, não refletor
28 cm de diâmetro

11.3 Ventilado com Resistência








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








		(°C)		(min.)
Pastéis doces, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	40 - 50
Pasteis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	180	2	45 - 55
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	190	3	45 - 55
Base de flan de massa batida	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	35 - 45
Bolo de duas camadas	assadeira na prateleira em grelha	170	2	35 - 50








		 (°C)		 (min.)
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Peixe, inteiro (até 1Kg), 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	170	3	30 - 40
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	40 - 50
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	30 - 45
Biscoitos de amêndoa, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	45 - 55
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	35 - 45
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	40 - 50
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	35 - 45
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	35 - 45

11.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Cozedura Convencional	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	-

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Cozedura Convencional	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Cozedura Convencional	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Massa amanteigada	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Massa amanteigada	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Massa amanteigada	Cozedura Convencional	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado	Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

				 (°C)	 (min)	
Hambúrguer de vaca, 6 unidades, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave. Limpe e verifique a junta da porta em torno da moldura da cavidade.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

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

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o forno funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.



Acessórios

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

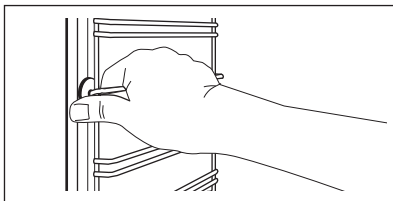
Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

12.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

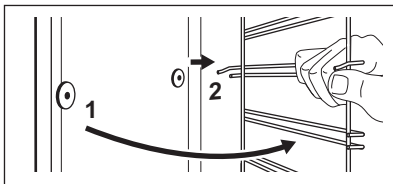
Passo 1 Desligar o forno e aguardar até estar frio.

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



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

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



12.3 Como limpar: Depósito de água

Passo 1 Desligue o forno.

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

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

Passo 4 Ligue o forno e selecione a função: Ventilado + Resistência Circ + Vapor. Defina a temperatura para 230°C. Desligue o forno após 25 minutos e aguarde até que esteja frio.

Passo 5 Ligue o forno e selecione a função: Ventilado + Resistência Circ + Vapor. Defina a temperatura entre 130 e 230°C. Desligue o forno após 10 minutos e aguarde até que esteja frio.

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

Quando a limpeza termina:

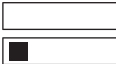



Desligue o forno.

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

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

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

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

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

12.4 Como remover e instalar: Porta

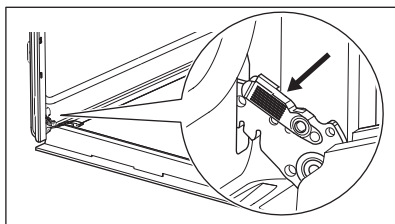
A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.



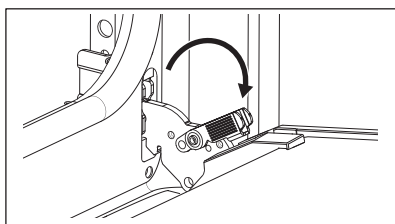
CUIDADO!

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

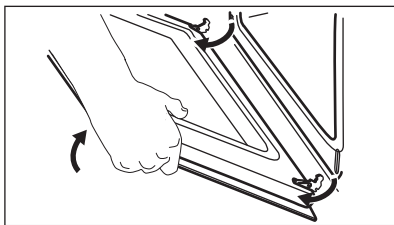
- Passo 1** Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



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

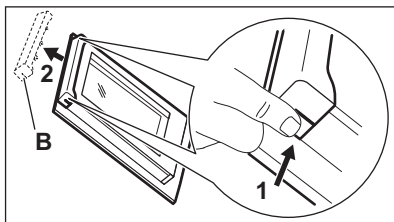


Passo 3 Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



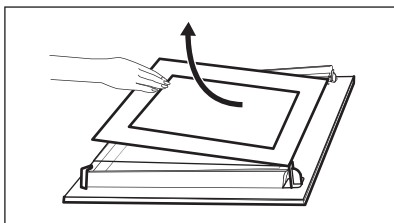
Passo 4 Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.

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



Passo 6 Puxe o friso da porta para a frente para o reverter.

Passo 7 Segure na extremidade superior do painel de vidro da porta e puxe-o para fora com cuidado. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



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

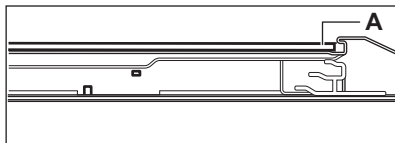
Passo 9 Após a limpeza, instale o painel de vidro e a porta do forno.

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

A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro nas zonas com a impressão em relevo não é rugosa.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.

Certifique-se de que instala o painel de vidro interno corretamente nos respetivos alojamentos.



12.5 Como substituir: Lâmpada



AVISO!

Risco de choque elétrico.

A lâmpada pode estar quente.

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

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada posterior

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

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS





AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 O que fazer se...

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

Problema	Verificar se...
O forno não aquece.	O fusível está fundido.
A Sonda térmica não funciona.	A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada.
A junta da porta está danificada.	Não utilize o forno. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
O visor apresenta "12.00".	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.
Existe água na cavidade do forno.	Não existe demasiada água no depósito.

Problema	Verificar se...
 - o indicador está desligado.	Existe água suficiente no depósito de água. Se a água começar a escapar no forno e o indicador continuar apagado, contacte uma centro de assistência autorizado.
 - o indicador está ligado.	Existe água suficiente no depósito. Se o depósito estiver cheio e o indicador continuar aceso, contacte uma centro de assistência autorizado.
A cozedura a vapor não funciona.	Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor.
A cozedura a vapor não funciona.	Existe água no depósito de água.
Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fuga de água na abertura de entrada de vapor.	Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor. Limpe o depósito de água.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.

13.2 Dados de assistência técnica

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

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

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

14.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	BSE576321M 949494005
Índice de Eficiência Energética	95.3
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.81 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	30.3 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

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

14.2 Poupança de energia



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

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta

limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

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

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

Cozinhar com a ventoinha

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

Aquecimento residual

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

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.


Manter os alimentos quentes


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

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido. **Visite nuestro sitio web para:**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registreaeg.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:


www.aeg.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	55
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	57
3. INSTALACIÓN.....	60
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	61
5. PANEL DE MANDOS.....	62
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	62
7. USO DIARIO.....	63
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	65
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	66
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	70
11. CONSEJOS.....	70
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	74
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	78
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	79
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	80

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre 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. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- 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.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
---	--------------

Ancho del armario	560 mm
-------------------	--------

Profundidad del armario	550 (550) mm
-------------------------	--------------

Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
--	--------

Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
--	--------

Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
---	--------

Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
---	--------

Fondo del aparato	569 mm
-------------------	--------

Fondo empotrado del aparato	548 mm
-----------------------------	--------

Fondo con la puerta abierta	1022 mm
-----------------------------	---------

Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
--	-----------

Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
---	---------

Tornillos de montaje	4x25 mm
----------------------	---------

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.

- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

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

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

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

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

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.

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



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

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

o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Cocción al vapor



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

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

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. INSTALACIÓN



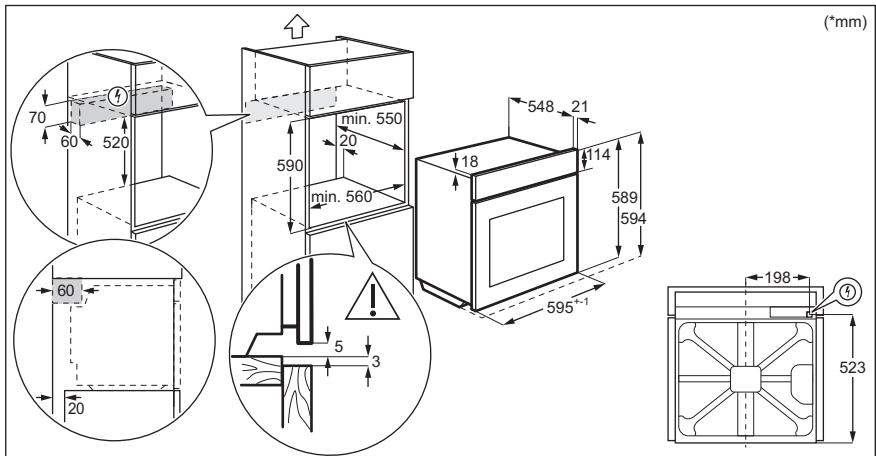
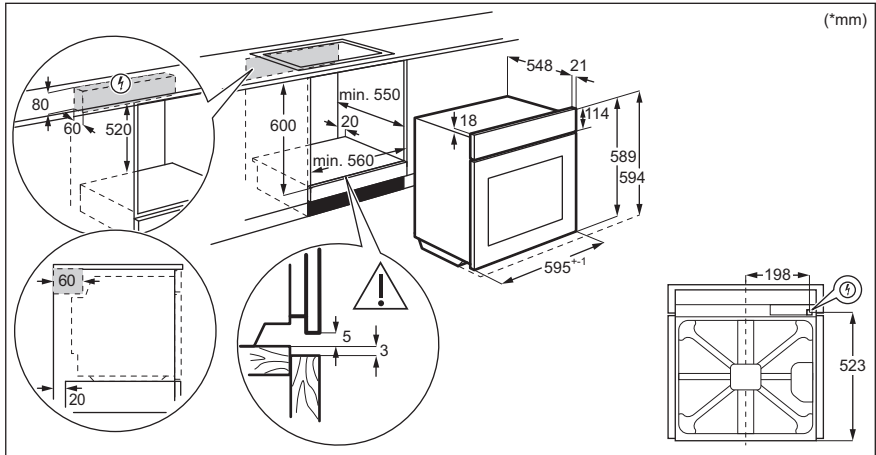
ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Empotrado

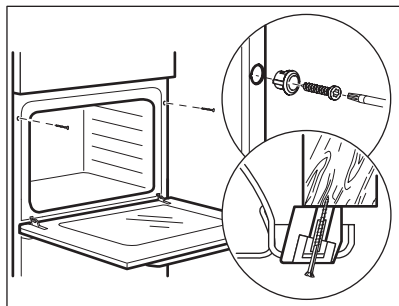


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

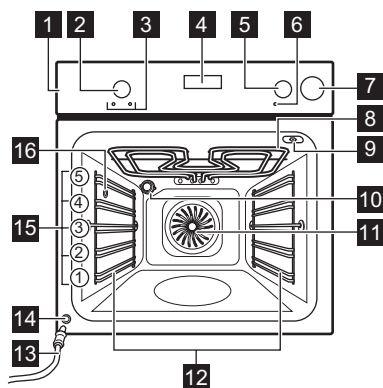


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Indicador del depósito de agua
- 4 Pantalla
- 5 Mando de control (para la temperatura)
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Compartimento de agua
- 8 Elemento calentador
- 9 Toma de la sonda térmica
- 10 Bombilla
- 11 Ventilador
- 12 Carril de apoyo, extraíble
- 13 Tubo de desagüe
- 14 Válvula de desagüe
- 15 Niveles para las rejillas
- 16 Entrada del vapor

4.2 Accesorios

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

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

5. PANEL DE MANDOS

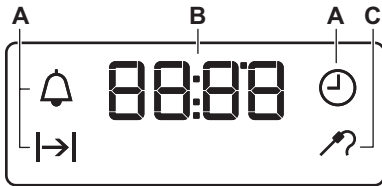
5.1 Mandos escamoteables

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

5.2 Sensores / botones

—	Para ajustar la hora.
⌚	Para ajustar una función de reloj.
+	Para ajustar la hora.

5.3 Pantalla



- A. Funciones del reloj
- B. Temporizador
- C. Indicador de la sonda térmica

6. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Antes del primer uso

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



Paso 1

Ajuste el reloj




Paso 2

Limpie el horno






Paso 3

Precalente el horno vacío

1. - pulse  para ajustar la hora. Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

1. Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
2. Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.

1. Seleccione la temperatura máxima para la función: .
Tiempo: 1 h.
2. Seleccione la temperatura máxima para la función: .
Tiempo: 15 min.
3. Seleccione la temperatura máxima para la función: .
Tiempo: 15 min.

Apague el horno y espere a que esté frío. Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

7. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.


7.1 Cómo configurar: Función de cocción

- Paso 1** Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
- Paso 2** Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.
- Paso 3** Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno.

7.2 Cocción al vapor



Utilice exclusivamente agua. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No coloque líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.

1. Ajuste la función .
2. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo.
3. Llene el compartimento de agua hasta que se encienda el indicador de depósito lleno.
La capacidad máxima del depósito es de 900 ml. Es suficiente para

aproximadamente 55 - 60 minutos de cocción.

4. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
5. Regule la temperatura entre 130 °C y 230 °C.
La cocción al vapor da buen resultado dentro de este intervalo de temperaturas.
6. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción al vapor.

Después de cada cocción al vapor, espere un mínimo de 60 minutos para evitar que el agua caliente salga por la válvula de desagüe.



PRECAUCIÓN!

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

7.3 Indicador del depósito de agua



El depósito está lleno.



El depósito está vacío. Vuelva a llenar el depósito.

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

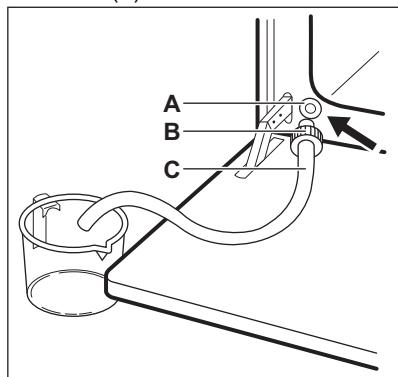
7.4 Cómo vaciar el depósito de agua




PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que el horno está frío antes de vaciar el depósito de agua.

1. Prepare el tubo de desagüe (C), incluido en el embalaje junto con el manual de instrucciones. Coloque el conector (B) en uno de los extremos del tubo de desagüe.
2. Coloque el segundo extremo del tubo de desagüe (C) en un recipiente. Sitúelo en una posición más baja que la válvula de salida (A).











3. Abra la puerta del horno y coloque el conector (B) en la válvula de salida (A).
4. Presione varias veces el conector cuando vacíe el depósito de agua. Puede que quede un poco de agua en el depósito cuando se enciende el indicador de depósito vacío . Espere hasta que el agua deje de salir por la válvula de desagüe.
5. Cuando el agua deje de salir, retire el conector de la válvula.



No utilice el agua drenada para rellenar el depósito de agua.

7.5 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
0 Posición de apagado	El horno está apagado.
 Luz	Para encender la luz.
 Turbo + Vapor	Para cocinar platos al vapor. Utilice esta función para reducir el tiempo de cocción y conservar las vitaminas y los nutrientes de los alimentos. Seleccione la función y ajuste la temperatura entre 130 °C y 230 °C.
 Horneado húmedo + ventil.	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil..
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 Aire caliente	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.
 Grill Turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 Grill Rápido	Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos en grandes cantidades y tostar pan.
 Función pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.

Función de cocción**Aplicación**

Cocción convencional

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.

7.6 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño

ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

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

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

8. FUNCIONES DEL RELOJ**8.1 Funciones del reloj****función de reloj****Aplicación**

Hora

Ajustar, modificar o comprobar la hora.



Duración

Programar la duración del funcionamiento del horno.



Avisador

Para configurar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar esta función cualquier momento, incluso si el horno está apagado.

8.2 Cómo ajustar: Funciones del reloj**Cómo ajustar: Hora**

- parpadea al conectar el horno a la corriente eléctrica si ha habido un corte de corriente o si no está ajustado el temporizador.

+, **-** - pulsa para ajustar la hora.

Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

Cómo cambiar: Hora**Paso 1**

- pulsa repetidamente para cambiar la hora del día. - empieza a parpadear.

Paso 2

- pulsa para ajustar la hora.


Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

Cómo ajustar: Duración

Paso 1 Programa una función y una temperatura del horno.

Paso 2  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.

Paso 3 ,  - pulsa para fijar la duración.

La pantalla muestra: 


 - parpadea cuando termina la hora ajustada. La señal suena y el horno se apaga.

Paso 4 Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

Paso 5 Gira los mandos a la posición de apagado.

Cómo ajustar: Avisador

Paso 1  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.

Paso 2 ,  - pulsa para ajustar la hora.

La función empieza automáticamente tras 5 segundos.

Al finalizar el tiempo programado, sonará la señal acústica.

Paso 3 Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

Paso 4 Gira los mandos a la posición de apagado.

Instrucciones para cancelar: Funciones del reloj

Paso 1  - pulsa repetidamente hasta que el símbolo de la función de reloj empiece a parpadear.

Paso 2 Mantén pulsado: .

La función de reloj se apaga después de unos segundos.

9. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Uso de la sonda térmica

La sonda térmica mide la temperatura interna de la carne.

Se deben ajustar dos temperaturas:


- La temperatura del horno. Consulte la tabla de asados.
- La temperatura interna. Consulte la tabla de la sonda térmica.



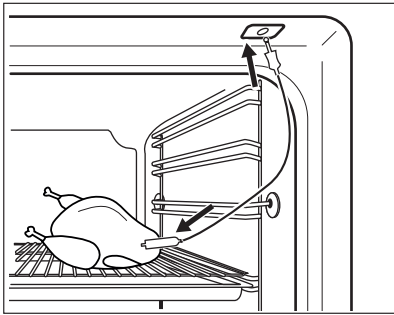
PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente la sonda térmica suministrada con el aparato o repuestos originales.

1. Inserte la clavija de la sonda térmica en el conector de la parte superior del interior del horno.

El indicador de la sonda térmica  parpadea.

2. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne.



3. Pulse la tecla $+$ o $-$ para ajustar la temperatura interna. Puede elegir una temperatura mínima de 30 °C y una máxima de 99 °C.
4. Ajuste la función y temperatura del horno.

Cuando la carne alcanza la temperatura programada, suena una señal durante dos minutos. Pulse una tecla para desactivar la señal.

5. Desactive el aparato.

Parrilla:

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

6. Desconecte la clavija de la sonda térmica de su toma. Retire la carne del aparato. Si la carne no está a su gusto, realice los pasos anteriores de nuevo y ajuste una temperatura interior más alta.

Puede cambiar la temperatura en cualquier momento durante la cocción. Pulse \odot para cambiar la temperatura interior.

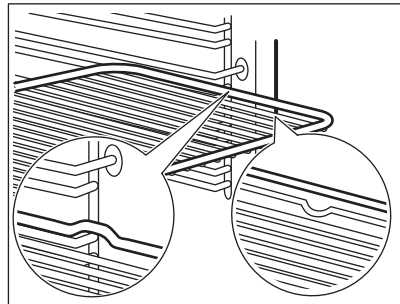


ADVERTENCIA!

Tenga cuidado al retirar la punta de la sonda térmica y al extraer el enchufe. La sonda térmica está caliente. Corre el riesgo de quemarse.

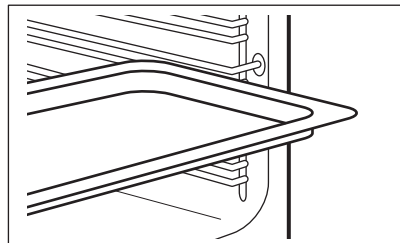
9.2 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.



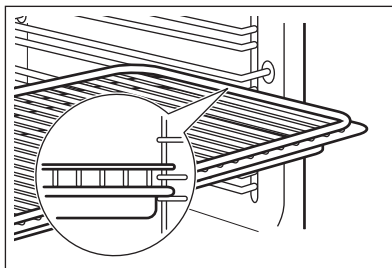
Bandeja / Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



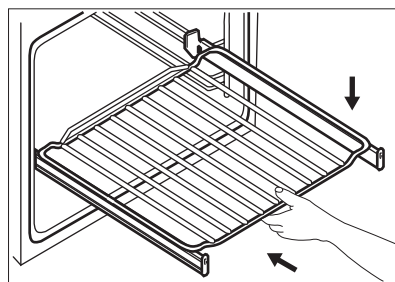
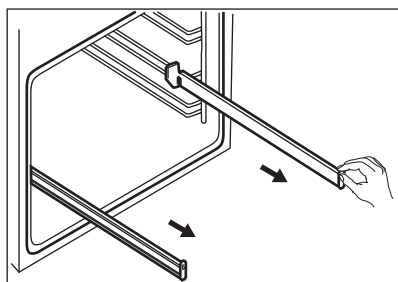
9.3 Uso de carriles telescópicos

No lubrique los carriles telescópicos.

Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

Paso 1 Quite los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.

Paso 2 Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el horno.



9.4 Accesorios para cocción al vapor

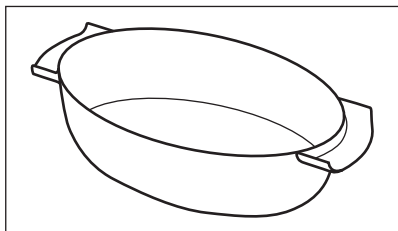


El kit de accesorios para cocinar al vapor no se incluye con el horno. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

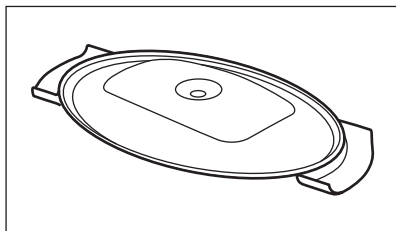
Bandeja alimentaria para hornear en modalidad de cocción al vapor

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

Cuenco de cristal (A)

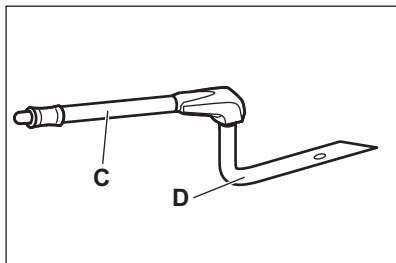


Tapa (B)

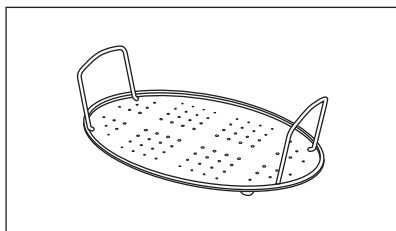


inyector, tubo del inyector y grill de acero.

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



Grill de acero (E)



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

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

9.5 Cocción al vapor en bandeja alimentaria para hornear

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

9.6 Cocción directa al vapor

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



ADVERTENCIA!

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

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

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

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

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

10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

10.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar

sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

11. CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El horno puede hornear o asar de forma diferente al horno que tenía antes.

Hornear pasteles

No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 del tiempo de cocción programado.

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, mantenga un nivel vacío entre ellas.

Cocinar carne y pescado

Utilice una bandeja honda cuando cocine alimentos muy grasos para evitar que posibles derrames o salpicaduras manchen el horno de forma permanente.

Deje reposar la carne unos 15 minutos antes de cortarla para que el jugo no se escurra.

Para evitar un exceso de humo en el horno durante el asado, añada un poco de agua a la bandeja honda. Para evitar la condensación de humo, añada agua cada vez que se seque.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, además de su consistencia y volumen.

Al principio, esté pendiente del avance la cocción. Averigüe los mejores ajustes (temperatura, tiempo de cocción, etc.) para sus utensilios de cocina, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

11.2 Horneado húmedo + ventil. - accesorios recomendados

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



Bandeja para pizza

Oscuro, mate
28 cm de diámetro



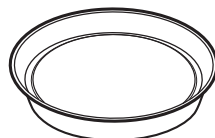
Bandeja para hornear

Oscuro, mate
26 cm de diámetro



Ramequines

Cerámica
8 cm de diámetro,
5 cm de altura













Molde para base

Oscuro, mate
28 cm de diámetro

11.3 Horneado húmedo + ventil.








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








		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	175	3	40 - 50
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	180	2	45 - 55
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Brownie	bandeja o bandeja honda	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	190	3	45 - 55
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	35 - 45
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	35 - 50

		 (°C)		 (min)
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	170	3	30 - 40
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	40 - 50
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	30 - 45
Mostachones de almendra, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	45 - 55
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	35 - 45
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	40 - 50
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	180	3	35 - 45
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	35 - 45

11.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 (°C)	 (m)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 30	-

				 (°C)	 (m)	
Pastillitos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastillitos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno 10 minutos.
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.
Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasa	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasa en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno 3 minutos.

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

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

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



Accesorios

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

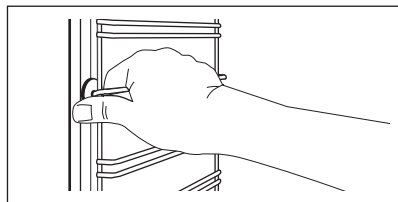
No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

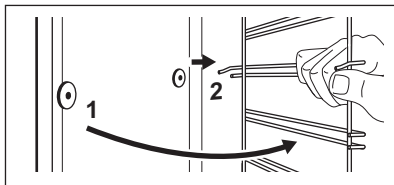
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

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

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



- Paso 3** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.
- Paso 4** Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.



12.3 Cómo limpiar: Depósito de agua

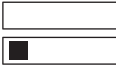



- Paso 1** Apague el horno.
- Paso 2** Coloque una bandeja honda debajo de la entrada de vapor.
- Paso 3** Vierta agua en el compartimento de agua: 850 ml. Añada ácido cítrico: 5 cucharaditas. Espere 60 min.
- Paso 4** Active el horno y ajuste la función: Turbo + Vapor. Ajuste la temperatura a 230 °C.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

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

Cuando termina la limpieza:

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

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

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

12.4 Cómo quitar e instalar: Puerta

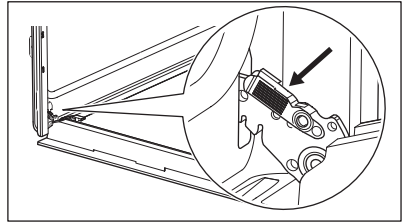
La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Puede retirar la puerta del horno y el panel interno de cristal para limpiarlo. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.



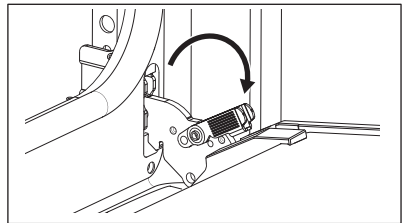
PRECAUCIÓN!

No utilices el horno sin los paneles de cristal.

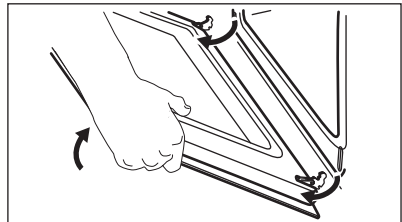
- Paso 1** Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



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



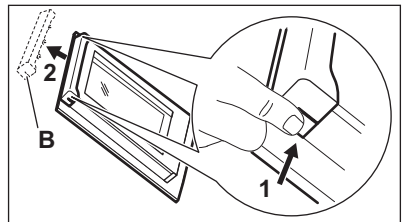
- Paso 3** Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



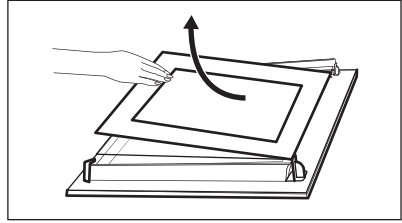
- Paso 4** Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.

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

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



Paso 7 Sujete el panel de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalo con cuidado. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.

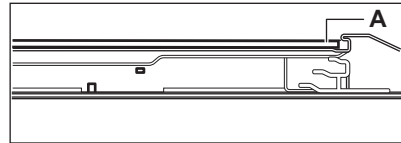


Paso 8 Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

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

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

La zona serigrafiada debe estar orientada hacia el lado interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrate de que la superficie del marco del panel de cristal de las zonas serigrafiadas no esté áspera al contacto. Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic. Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal interno en los puntos de sujeción adecuados.



12.5 Cómo cambiar: Bombilla



ADVERTENCIA!
Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

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

Antes de reemplazar la bombilla:

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

Bombilla trasera

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

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS





ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

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

Problema	Compruebe que...
El horno no se calienta.	Ha saltado el fusible.
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.
La junta de la puerta está dañada.	No utilice el horno. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
La pantalla muestra "12.00".	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
Hay agua en el interior del horno.	No hay demasiada agua en el depósito.

Problema	Compruebe que...
 - el indicador está apagado.	No hay agua suficiente en el depósito. Si el agua empieza a verterse en el horno y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico.
 - indicador está encendido.	Hay agua suficiente en el depósito. Si el depósito está lleno y el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico.
La cocción al vapor no funciona.	No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor.
La cocción al vapor no funciona.	Hay agua en el depósito.
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o el agua fluye desde la entrada de entrada del vapor.	No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor. Limpie el depósito de agua.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

13.2 Datos de servicio

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

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

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD):

Número de producto (PNC)

Número de serie (S.N.)

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto y hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BSE576321M 949494005
Índice de eficiencia energética	95.3
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	0.81 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 L
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	30.3 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

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

14.2 Ahorro energético



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

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

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

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

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 horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.


Mantener calientes los alimentos


Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

Horneado húmedo + ventil.

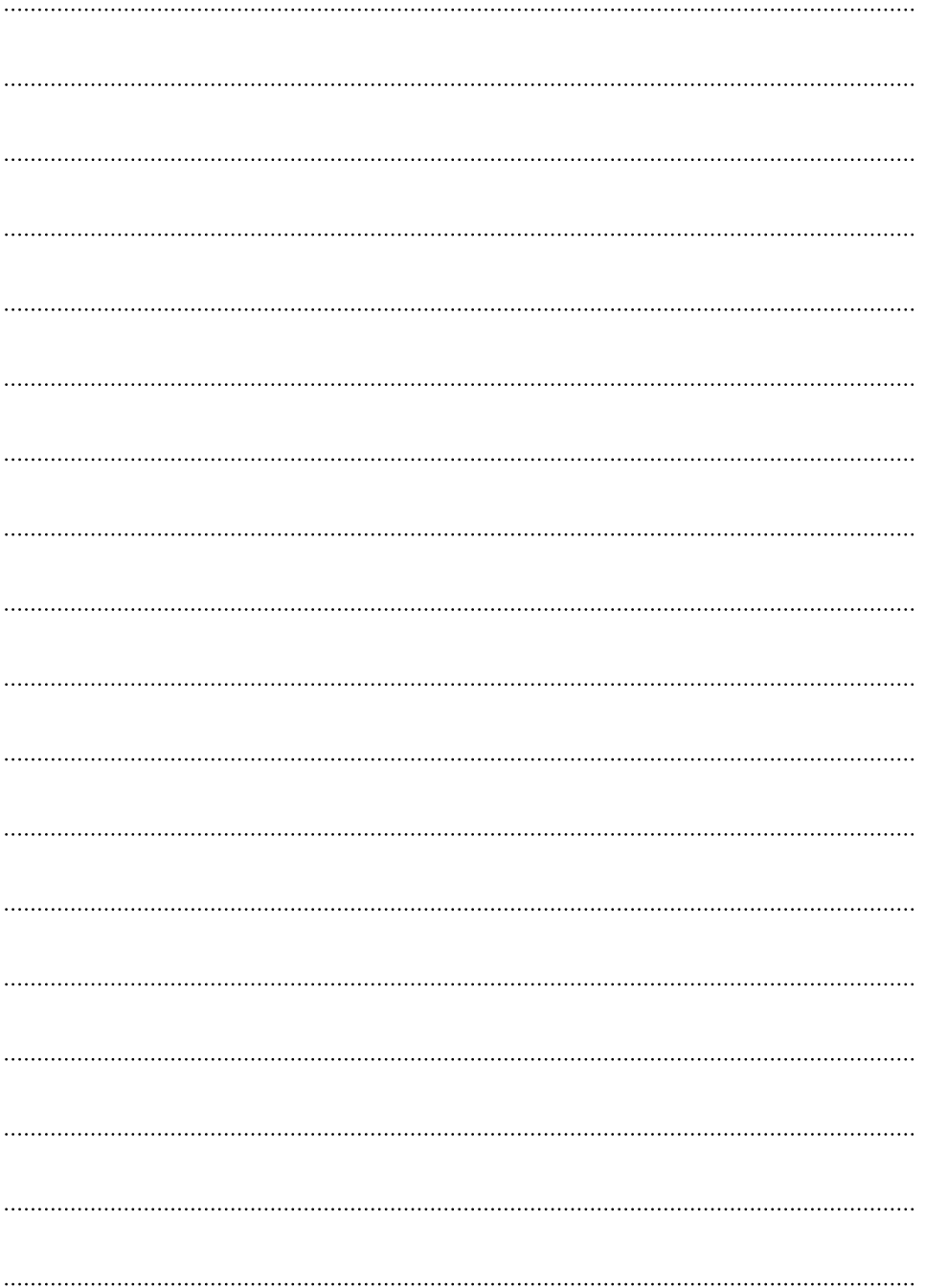
Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

15. 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.







www.aeg.com/shop



867369346-A-022022



AEG