

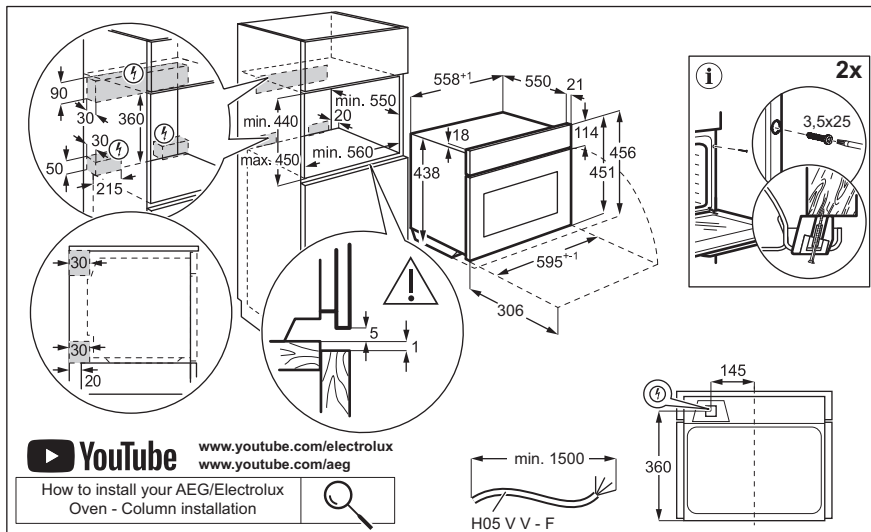
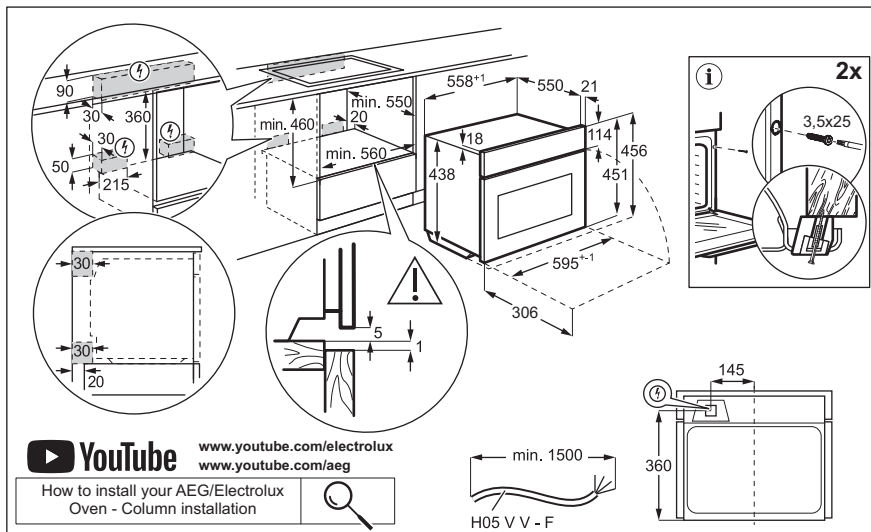


TK8NK721B

CA	Manual d'usuari Forn combinat microones	3
PT	Manual de instruções Microondas com grelhador	27
ES	Manual de instrucciones Horno microondas combinado	50



INSTAL·LACIÓ / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN



Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



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

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	3
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	6
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	9
4. TAULER DE CONTROL.....	9
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	10
6. ÚS DIARI.....	11
7. FUNCIONS ADDICIONALS.....	14
8. FUNCIONS DEL RELLOTGE.....	15
9. ÚS D'ACCESSORIS.....	16
10. CONSELLS I TRUCS.....	17
11. CURA I NETEJA.....	23
12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	23
13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	25
14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	26

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

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

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

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

mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

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

1.2 Seguretat general

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

- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Utilitzeu únicament el sensor d'aliments (sensor de temperatura interna) recomanat per a l'aparell.
- No activeu la funció de microones si l'aparell està buit. Les peces metàl·liques de l'interior poden crear arc elèctric.
- El recipients metàl·lics per desar aliments i begudes no es poden fer servir durant la cocció amb microones. L'única excepció és que el fabricant especifiqui la mida i la forma dels recipients metàl·lics aptes per a microones.
- AVÍS: Si la porta o les juntes de la porta estan malmeses, no feu servir l'aparell fins que no l'hagi reparat una persona qualificada.
- AVÍS: Qualsevol operació de manteniment o reparació que comporti desmuntar la coberta que protegeix de l'exposició a l'energia de les microones l'ha de realitzar una persona qualificada.
- AVÍS: No escalfeu líquids ni aliments dins de recipients tancats. Poden explotar.
- Empleu només utensilis aptes per als forns microones.
- Si escalfeu aliments dins de recipients de plàstic o paper, vigileu el procés, ja que el material es podria encendre.
- L'aparell està dissenyat per escalfar aliments i begudes. L'assecat d'aliments o roba i l'escalfament de coixins, sabatilles, esponges, roba humida i altres elements semblants comporta un risc de ferides, ignició o incendi.
- Si l'aparell emet fum, apagueu-lo o desendolceu-lo i mantingueu la porta tancada per tal de sufocar la possible flama.
- Quan s'escalfen líquids o begudes es pot produir una ebullició eruptiva retardada. Aneu amb compte quan manipuleu el recipient.

- Cal remenar o sacsejar els biberons i els pots de menjar per a bebès i cal comprovar la temperatura del contingut abans del consum per evitar cremades.
- No escalfeu dins l'aparell ous sencers ni ous durs, ja que poden explotar, fins i tot un cop finalitzat el procés d'escalfar.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- Cal netejar periòdicament l'aparell i retirar les restes d'aliments.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- La manca de neteja de l'aparell pot comportar el deteriorament de la superfície, afectar negativament la durada de la seva vida útil i produir una situació de potencial perill.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

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

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu les instruccions sobre la instal·lació al nostre lloc web.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.

- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin

compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.

- Feu servir sempre un sòcol antixoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin fluïxar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empleu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.

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

AVÍS!

Risc d'espantillar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
 - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
 - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
 - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
 - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els suc de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Feu servir només accessoris subministrats amb aquest aparell o recomanats pel fabricant.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Assegureu-vos que la sonda tèrmica no quedi atrapada a la porta.

- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

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

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els vidres es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els vidres de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Assegureu-vos d'eixugar amb un drap la cavitat i la porta després de cada ús. El vapor que es produeix durant el funcionament de l'aparell es condensa a les parets de la cavitat i pot provocar corrosió.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- El greix i les restes d'aliments que puguin haver-hi dins l'aparell poden provocar arcs elèctrics o incendis amb la funció de forn microones.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.

- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs.

2.5 Il·luminació interior

AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions.

2.6 Manteniment i reparació

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

2.7 Eliminació

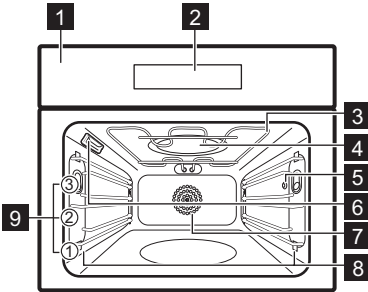
AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

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

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

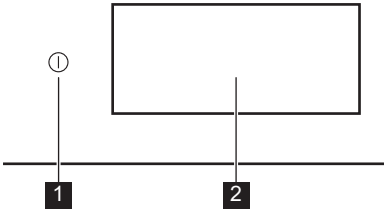
3.1 Visió general



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

4. TAULER DE CONTROL

4.1 Visió general del tauler de control



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

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

4.2 Pantalla

La pantalla és totalment interactiva, desplaçable i dividida en seccions definides.

Us podeu moure per la pantalla per navegar per l'esquerra o la dreta.

- | | |
|-----|--|
| OK | Per confirmar la selecció/ajust. |
| > < | Per anar al nivell anterior o següent del menú. |
| ^ v | Per accedir i ajustar configuracions addicionals. |
| ♥ | Per desar la configuració actual a: Favoritos (Predilectes). |
| ♡ | Per eliminar la configuració actual a: Favoritos (Predilectes). |
| ☞ | Per encendre i apagar el llum. |
| ☑ | Per activar i desactivar les opcions. |
| 🔒 | L'electrodomèstic està bloquejat. |
| 🔔 | La funció Sonar la alarma (So d'alarma) està activada. |
| 🔔 | La funció Sonar la alarma y parar de cocinar (So d'alarma i aturar la cocció) està activada. |
| 🔔 | Solo mediante mensaje emergente (Només missatge emergent) està activat. |
| 🕒 | La funció Inicio retardado (Inici diferit) està activada. |

✕	Per tancar el missatge emergent o cancel·lar la configuració.
📶	La connexió Wi-Fi (Wifi) està activada.
📶	La connexió Wi-Fi (Wifi) està activada.

📶	El mode Operació remot (Funcionament remot) està activat.
🔋	Funciona amb mode d'estalvi energètic.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

⚠️ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Primera connexió

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

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

5.2 Connexió sense fil

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

Què cal per connectar l'aparell:

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

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

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

5.3 Llicències de programari

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

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

5.4 Preescalfat i neteja inicials

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

1. Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles de l'aparell.
2. Entreu al menú i seleccioneu: Funciones (Funcions).
3. Seleccioneu la funció 📺. Establir la temperatura màxima. Deixeu funcionar l'aparell 1 h.
4. Establiu la funció 📺. Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu funcionar l'aparell durant 15 min.

5. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
6. Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.

7. Torneu a posar els accessoris i els suports laterals extraïbles a la seva posició inicial.

6. ÚS DIARI

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Menú

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

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

6.2 Funciones (Funcions)

El submenú inclou una llista de funcions de cocció.

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

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



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



Parte superior (Part superior)

Escalfor intensa per torrar ràpidament la part superior.



Inferior

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



Aire caliente (Aire calent)

Courea al forn i cuinar uniformement a un nivell. Ajusteu una temperatura més baixa que per a Inferior y superior (Dalt i baix).



Inferior y superior (Dalt i baix)

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



Aire caliente & superior (Aire calent superior)

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



Aire caliente & inferior (Aire calent inferior)

Massa enfornada amb crosta cruixent. Ideal per a pizzes, quiches o pastissos.



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

Aquesta funció és ideal per a menjars preparats.



Microondas (Microones)

Descongelar ràpidament, escalfar o courea.



Grill + microondas (Grill + MW)

Accelereu la preparació de superfícies cruixents.



Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)

Accelereu els rostits i qualsevol cocció.



Aire caliente + microondas (Cocció Turbo PLUS + MW)

Accelereu els plats al forn i qualsevol cocció.



Cocción convencional + micro (Cocció tradicional + MW)

Accelereu la cocció convencional o al forn.



Recalentar (Escalfar)

Reescalfeu suauement el menjar que ha sobrat per aconseguir el millor gust i textura.



Grill

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



Leudar masas (Fermentadora)

Temperatura optimitzada per a una pujada ràpida.



Descongelar

Descongelació suau per a preparació posterior. Si es gira el menjar s'obtenen millors resultats. Per a aliments delicats com la carn, es recomana girar-la dues vegades mentre es descongela.



Estofar

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



Cocción lenta (Slow Cook)

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



Fundir (Desfer)

Desfeu suauement mantega o xocolata a baixa potència.



Conservar

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



Calientaplatos (Escalfaplatos)

Per preescalfar els plats abans de servir-los.



Mantener Caliente (Mantenir calent)

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



Desecar alimentos (Deshidratar)

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



Asado (Rostir)

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



Horneado de pan (Cocció de pa)

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



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



Si obriu la porta, la funció microones s'atura. Per tornar-la a activar, tanqueu la porta.

6.3 Posició: Microondas (Microones)

1. Retireu tots els accessoris excepte la graella.
2. Premeu  Microondas (Microones) a la pantalla principal.
3. Ajusteu el temps i la potència del microones.
4. Premeu **START**.
5. **STOP** : premeu-lo per desactivar la funció.

Si obriu la porta, la funció s'atura. Per reiniciar-la, premeu **START**.

6.4 Platos (Plats)

El submenú Platos (Plats) inclou programes fets a mida per a plats concrets. Cada plat del submenú ve acompanyat dels ajustos corresponents. Podeu ajustar l'hora, la temperatura i la potència del microones (si està disponible) durant la cocció.

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

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

5. Premeu **START**.

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

6.5 Favoritos (Predilectes)



Aquesta funcionalitat només està disponible per a alguns models.

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

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

Seleccioneu: Favoritos (Predilectes)

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

Suprimir: Favoritos (Predilectes)

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

6.6 Ajustes (Configuració)

Aquest submenú inclou una llista de configuracions.

Submenú: Configuración (Configuració)

Idioma	Per establir l'idioma de l'aparell.
Hora (Hora del dia)	Per fixar l'hora actual.
Brillo de la pantalla (Mostra la brillantor)	Per ajustar la brillantor de la pantalla.

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

Submenú: Asistencia (Manteniment i reparació)

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

Submenú: Preferencias (Preferències)

Luz (Llum)	Encén i apaga el llum.
Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)	Evita que l'aparell s'engegui accidentalment.
Precalentar/ Calentar (Preescalfar/ Escalfar)	Ninguna (Cap) - Manera convencional de preescalfar l'aparell. Està configurat per defecte i està disponible per a totes les funcions de cocció. La preferència es pot canviar a un altre tipus de preescalfament. Eco - Preescalfeu l'aparell amb menys consum energètic. Està disponible per a totes les funcions de cocció. Rápido (Ràpid) - Esgurça el temps d'escalfament. Només està disponible per a algunes funcions.

Personaliz. de pantalla de espera (Personalització de la pantalla d'espera)	Per personalitzar les característiques de la pantalla i els accessos directes.
---	--

Submenú: Conexiones (Connexions)

Conectar a Wi-Fi (Connecteu-vos al wifi)	Per connectar l'aparell a la xarxa sense fils.
--	--

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

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)

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

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

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

7.2 Desconnexió automàtica

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

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

7.3 Ventilador de refrigeració

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

8. FUNCIONS DEL RELLOTGE

8.1 Descripció de les funcions del rellotge

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

8.2 Temporizador (Temporitzador)

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

8.3 Inicio retardado (Inici diferit)

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

8.4 Hora (Hora del dia)

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

8.5 Canvi de la configuració de temporitzador

Podeu canviar la temperatura en qualsevol moment durant la cocció.

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

9. ÚS D'ACCESSORIS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

9.1 Inserció d'accessoris

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

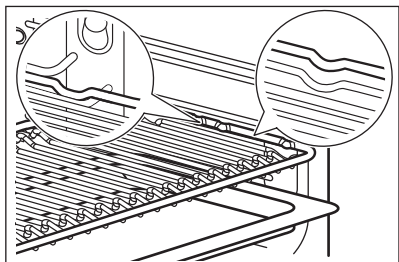


Utilitzeu només utensilis i materials adequats. Vegeu el capítol "Consells" per consultar els materials i la bateria de cuina adequats per a microones.

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

Inseriu l'accessori (graella / safata) entre les barres guia de suport del prestatge.

Assegureu-vos que el prestatge toqui la part posterior de l'interior del forn amb les potes mirant cap avall.



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

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

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

9.2 Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

Mesura la temperatura interna dels aliments.

Hi ha dues temperatures per configurar:

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

Recomanacions:

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

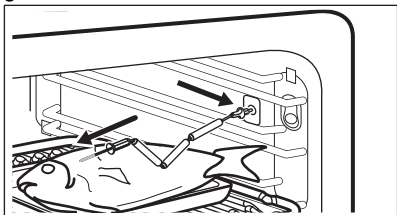
Cocció amb: Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

AVÍS!

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

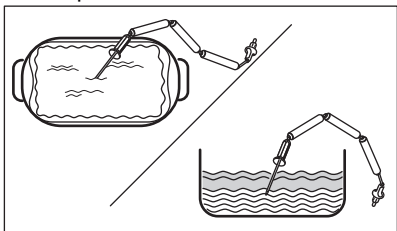
1. Seleccionau una funció de cocció del menú: Funciones (Funcions) o un plat del menú: Platos (Plats). No feu servir la sonda tèrmica amb les funcions de microones, només amb les funcions de cocció estàndard i les funcions de combinació del microones. Consulteu el capítol "ús diari".
2. Ajusteu la temperatura del forn i el temps de cocció, si cal.
3. Premeu OK.
4. Premeu START.
5. Inseriu la sonda tèrmica en el menjar:
Carn, aviram i peix

Inseriu tota l'agulla de la sonda tèrmica en la carn o el peix per la part més gruixuda.



Guisats

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



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

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

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

10. CONSELLS I TRUCS

10.1 Recomanacions de cocció

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

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

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

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

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

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

Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció d'escalfament
°C	Temperatura

	Accessori
	Pes (kg)
	Potència del microones (W)
	Nivell
	Temps de cocció (min)

10.2 Cocción lenta (Slow Cook)

Feu servir aquesta funció per preparar trossos de carn i peix magres i tendres. Feu servir la sonda tèrmica per mesurar la temperatura a l'interior dels aliments. Per

aconseguir la temperatura ideal a l'interior dels aliments  °C, vegeu la taula següent per consultar la configuració de la temperatura recomanada de l'aparell °C.

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

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Informació pels organismes de proves i assaigs

Enfornar a un nivell

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

				°C	
Pastissos petits, 20 per safata 1)	Inferior y superior (Dalt i baix)	Safata de pastisseria 2) 3)	2	150	18 - 28
Pastissos petits, 20 per safata 1)	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria 2) 3)	2	150	18 - 28
Fatless sponge cake 1)	Inferior y superior (Dalt i baix)	Graella metàl·lica	1	170	25 - 35
Fatless sponge cake 1)	Aire caliente (Aire calent)	Graella metàl·lica	1	170	28 - 38
Short bread (galetes escoceses) 1)	Inferior y superior (Dalt i baix)	Safata de pastisseria 2) 3)	2	140	28 - 38
Short bread (galetes escoceses) 1)	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria 2) 3)	2	140	25 - 35
Pastís de poma 4)	Inferior y superior (Dalt i baix)	Graella metàl·lica	1	170	65 - 75
Pastís de poma 4)	Aire caliente (Aire calent)	Graella metàl·lica	1	170	57 - 67

					
Torrades 1) 5)	Parte superior (Part superior)	Graella metàl·lica	2	230	7 - 12

- 1)** Preescalfeu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta utilitzant la configuració: Pre calentamiento (Preescalfar) / Ninguna (Cap). No utilitzeu: Pre calentamiento (Preescalfar) / Rápido (Ràpid) i Eco. Consulteu Ús diari, Configuració, Submenú: Preferències.
- 2)** Feu servir la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.
- 3)** La safata de forn hauria de fer contacte amb la part posterior de l'interior del forn.
- 4)** 2 motlles en diagonal (Ø 20 cm). El de la dreta hauria d'anar més al davant que el de l'esquerra.
- 5)** Segons: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.

Microones i funcions Combi del microones
 Proves de conformitat amb: EN 60705, IEC 60705.

Utilitzeu una graella metàl·lica. Hauria de fer contacte amb la part posterior de l'interior del forn.

					
Sponge cake 1)	Microondas (Microones)	500	-	1	8 - 10
Pastís de carn 1) 2)	Microondas (Microones)	300	-	1	30 - 35
Crema 3)	Microondas (Microones)	400	-	1	18 - 23
Descongelar carn picada (500 g) 4)	Microondas (Microones)	200	-	1	7 - 8
Pastís 3)	Cocción convencional + micro (Cocció tradicional + MW)	200	170	1	22 - 27
Patates gratinades 5)	Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)	200	180	1	35 - 40
Pollastre (1100 g) 6)	Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)	200			30
	Aire caliente & superior (Aire calent superior)	-	200	1	18 - 23

- 1)** Gireu a la meitat el contenidor quan el temps de cocció estigui a mig camí.
- 2)** Per cuinar, cal que utilitzeu un film transparent apte per a microones. Punxeu el film diverses vegades abans de cuinar.
- 3)** No gireu els aliments durant la cocció.
- 4)** Gireu dues vegades la carn per la part més llarga, un cop hagi transcorregut un terç i dos terços del temps de cocció.
- 5)** Gireu el contenidor un quart en sentit horari a mitjan temps de cocció.
- 6)** Poseu el plat a la base del forn. Col·loqueu el pollastre directament sobre la graella amb el pit cap avall. Gireu el pollastre quan hagin transcorregut 30 min i canvieu la funció de cocció a: Aire caliente & superior (Aire calent superior).

Receptes addicionals

						
Merenga 1)	Inferior y superior (Dalt i baix)	Safata de pastis-seria 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Merenga 1)	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastis-seria 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Scones 1)	Inferior y superior (Dalt i baix)	Safata de pastis-seria 2)	3	-	200	11 - 13
Scones 1)	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastis-seria 2)	3	-	190	10 - 12
Pollastre 4)	Aire caliente & superior (Aire calent superior)	Safata de pastis-seria 2)	1	-	200	65 - 75
Crispetes 5)	Microondas (Microones)	Plat de ceràmica pla inferior	700	-	3 - 4	
Menjar preparat, fred (1 porció) 6)7)	Microondas (Microones)	Graella metàl·lica 8)	1	500	-	7 - 9
Líquids en biberó 9)	Microondas (Microones)	- inferior	1000	-	0.5	
Lasanya congelada (400 g) 10)	Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)	Graella metàl·lica 8)	1	100	210	23 - 28
Lasanya congelada (600 g) 10)	Cocción convencional + micro (Coccio tradicional + MW)	Graella metàl·lica 8)	1	200	190	48 - 53
Pizza, congelada 10)	Cocción convencional + micro (Coccio tradicional + MW)	Graella metàl·lica 8)	1	200	210	12 - 16
Verdures a la planxa	Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)	Graella metàl·lica 8)	1	300	180	20 - 25
Porc rostit	Aire caliente + microondas (Coccio Turbo PLUS + MW)	Graella metàl·lica 8)	1	300	165	65 - 70
Xampinyons farcits	Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)	Graella metàl·lica 8)	1	300	180	12 - 17

						
Lasanya amb làmines de pasta seca	Cocción convencional + micro (Cocción tradicional + MW)	Graella metàl·lica 8)	1	200	165	30 - 35

- 1) Preescalfeu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta utilitzant la configuració: Precalementamiento (Preescalfar) / Ninguna (Cap). No utilitzeu: Precalementamiento (Preescalfar) / Rápido (Ràpid) i Eco. Consulteu Ús diari, Configuració, Submenú: Preferències.
- 2) Feu servir la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.
- 3) Feu servir paper d'enfornar.
- 4) Col·loqueu el pollastre amb el pit cap avall. Gireu-lo a la meitat del temps de cocción.
- 5) Traieu la bossa de l'aparell quan s'aturi l'obertura de les crispetes.
- 6) Cobriu els aliments amb una tapa de plàstic per a microones.
- 7) Gireu a la meitat el contenidor quan el temps de cocción estigui a mig camí.
- 8) La graella metàl·lica hauria de tocar la part posterior de l'interior del forn.
- 9) Poseu l'ampolla al centre de la cavitat inferior sense utilitzar cap accessori.
- 10) No gireu els aliments durant la cocción.

10.4 Recomanacions per al microones

Poseu el menjar al centre de la graella. Feu servir el primer nivell.

Gireu o remeneu els aliments a mig fer per aconseguir millors resultats.

Remeneu els plats sucosos de tant en tant.

Remeneu els aliments abans de servir-los.

Poseu la cullera a la tassa o vas quan escalfeu líquids per tal de millorar la distribució de calor i evitar que bulli massa. Cal que la cullera no toqui cap part de l'interior del forn perquè es podrien produir espurnes.

Poseu el menjar a l'electrodomèstic sense l'embalatge. Els envasos dels aliments precuinats només es poden introduir a l'aparell si són aptes per a microones. Vegeu l'apartat "Consells" per veure els materials i estris de cuina adients per a microones.

No tapeu el menjar si feu servir les funcions combinades del microones. Consulteu el capítol "Ús diari".

No feu servir les funcions de microones ni les funcions combinades de microones si no hi ha menjar dins l'aparell.

Cocción amb microones

Tapeu el menjar per coure o reescalfar amb les funcions de microones. Si voleu que s'hi faci una crosta, cuineu-lo sense tapar.

No coeu més del compte els plats amb una potència massa alta o allargant massa el temps de cocción. Els aliments poden quedar secs, cremar-se o provocar un incendi.

No feu servir l'aparell per coure ous o cargols amb closca perquè poden explotar. Punxeu el rovell dels ous fregits abans de reescalfar-los.

Punxeu els aliments amb pell diverses vegades abans de coure'ls.

Talleu les verdures a trossos de la mateixa grandària.

Després d'apagar l'aparell, extraieu els aliments i deixeu-los reposar uns quants minuts per permetre que l'escalfor es distribueixi de manera uniforme.

Descongelació amb microones

Poseu els congelats amb el seu embalatge en un plat petit cap per avall i un recipient a sota; o bé en una reixa de descongelar o un colador de plàstic perquè el líquid es vessi.

Aneu retirant les peces descongelades.

Podeu fer servir una potència de microones més forta per coure fruites i verdures sense descongelar-les abans.

Si es gira el menjar s'obtenen millors resultats. Per a aliments delicats com la carn, gireu-la dues vegades mentre es descongela.

10.5 Bateria i materials aptes per a microones

Per al microones, feu servir només bateria de cuina i materials aptes per a microones. Feu servir la taula següent de referència.

Comproveu les especificacions dels estris de cuina / materials / recipients dels aliments abans d'utilitzar-los.

Per a altres tipus d'estrils aptes per a microones i que no són en aquesta taula, seguiu les instruccions del fabricant.

Bateria de cuina / material	 	 	   
Vidre i porcellana apta per a forns sense components metàl·lics; per exemple, vidre resistent a la calor	✓	✓	✓
Vidre no apte per a forn y porcellana sense decoració metàl·lica, de plata, d'or o platí.	✓	X	X
Vidre i vidre ceràmic aptes per forn/material resistent al gel	✓	✓	✓
Ceràmica i ceràmica de terrissa apta per a forns sense quars o components metàl·lics i revestiments que contenen metall	✓	✓	✓
Ceràmica i porcellana amb base no vidriada o petits orificis, per exemple nanses.	X	X	X
Plàstic resistent a temperatures de fins a 200 °C	✓	✓	X
Només cartró, paper	✓	X	X
Film transparent	✓	X	X
Paper film per a microones	✓	✓	X
Plates de rostir metàl·liques (esmalts, ferro colat...)	X	X	X
Motlles, acabat negre enxarolat o amb capa de silicona	X	X	X
Safata de pastisseria	X	X	X
Graella metàl·lica	✓	✓	✓

10.6 Configuració de la potència

Les dades que s'indiquen a continuació son només orientatives.

800 - 1000 W

- Escalfar líquids

600 - 700 W

- Coure arròs a foc lent
- Cocció de verdures
- Crispetes

400 - 500 W

- Escalfar menjars d'un sol plat
- Coure brous a foc lent
- Descongelar i escalfar plats preparats congelats

300 W

- Coure/ Escalfar menjar delicat
- Escalfar menjar per a bebès
- Continuar cuinant

100 - 200 W

- Descongelar pa, fruita, pastissos, pastes, formatge, mantega, carn i peix

- Fondre xocolata i mantega

11. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

11.1 Notes sobre la neteja

Productes de neteja

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

Ús diari

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

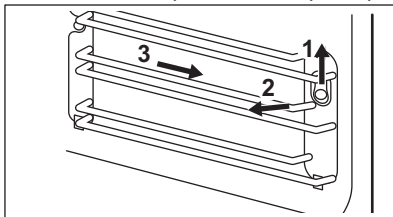
Accessoris

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

11.2 Extracció dels suports laterals

Per netejar l'electrodomèstic, retireu els suports laterals.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Amb cura, tireu cap amunt dels suports de la reixeta i traieu-los de la captura davantera.
3. Traieu els suports de la captura posterior.



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

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

11.3 Substitució de la bombeta

AVÍS!

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

Només el servei tècnic està autoritzat a substituir el llum. Poseu-vos en contacte amb el vostre servei tècnic autoritzat més proper.

12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

12.1 Què fer si...

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

12.2 Codis d'error

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

Codi i descripció	Solució
F102: la porta no està completament tancada o el pany està fet malbé. 1)	Tanqueu la porta. Apagueu i torneu a engegar l'aparell.
F111: la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) no està correctament inserida al terminal.	Endolheu correctament la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) al terminal.
F240, F239: els camps tàctils de la pantalla no funcionen bé.	Netegeu la superfície de la pantalla. Assegureu-vos que no hi ha pols sobre els camps tàctils.
F908: el sistema de l'electrodomèstic no pot connectar-se amb el tauler de control.	Apagueu i torneu a engegar l'aparell.
F131: la temperatura del magnetron és massa alta. 1)2)	Apagueu l'aparell i espereu que es refredi. Torneu a engegar l'aparell.

Codi i descripció	Solució
F602, F603: la Wi-Fi (Wifi) no està disponible. 1)2)	Apagueu i torneu a engegar l'aparell.

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

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

12.3 Dades per a la reparació

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

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

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.):

Número de producte (PNC):

Número de sèrie (S.N.):

13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

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

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

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

13.2 Consells per estalviar energia

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

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

Feu servir estris de cuina metàl·lics i motlles i recipients foscos i que no siguin reflectors per estalviar energia (només amb funcions sense microones).

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

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

Cocció amb ventilador

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

Calor residual

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar

la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

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

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

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

Per mantenir els aliments calents

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

Cocció sense llum

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

14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

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

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

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



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:
www.aeg.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	27
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	30
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	33
4. PAINEL DE COMMANDOS.....	33
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	34
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	35
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	38
8. FUNÇÕES DO RELÓGIO.....	38
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	39
10. SUGESTÕES E DICAS.....	41
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	46
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	47
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	48
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	49

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

1.2 Segurança geral

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

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Não ative a função de microondas quando o aparelho estiver vazio. As peças metálicas no interior da cavidade podem criar arco eléctrico.
- Não é permitido utilizar recipientes metálicos de alimentos ou bebidas para cozinhar com micro-ondas. Esta restrição não se aplica se o fabricante especificar o tamanho e a forma dos recipientes metálicos que podem ser utilizados para cozinhar com micro-ondas.
- AVISO: Em caso de danos na porta ou nos vedantes da porta, não utilize o aparelho até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.
- AVISO: Apenas uma pessoa qualificada pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de microondas.
- AVISO: Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes selados. Podem explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos microondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho, porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos tecidos húmidos e outros semelhantes podem resultar em risco de ferimentos, ignição e incêndio.

- Se observar fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar ebulição eruptiva retardada. Tenha cuidado ao manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebê deve ser agitado e mexido e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos no aparelho, porque podem explodir, mesmo depois de ter terminado o aquecimento no microondas.
- 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.
- O aparelho deve ser limpo regularmente e os depósitos de alimentos devem ser removidos.
- 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.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície pode deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.

- Siga as instruções de instalação disponíveis no nosso website.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.

- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo 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 elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os pólos. O dispositivo de

isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não partilhe a sua palavra-passe de Wi-Fi.
- Não utilize a função de micro-ondas para pré-aquecer o aparelho.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - 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.
- Utilize apenas acessórios fornecidos com este aparelho ou recomendados pelo fabricante.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Certifique-se de que a sonda térmica não fica presa na porta do aparelho.
- 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 ou 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 da porta quando estes estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não se esqueça de limpar e secar bem a cavidade e a porta após cada utilização. O vapor produzido durante o funcionamento do aparelho condensa nas paredes da cavidade e pode causar corrosão.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio e arco elétrico quando o micro-ondas estiver a funcionar.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 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.

2.6 Assistência técnica

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

2.7 Eliminação

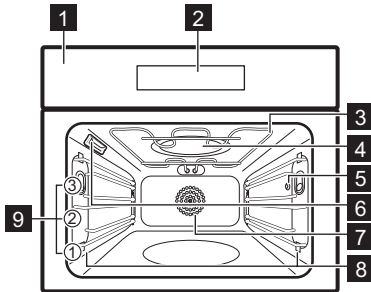
AVISO!

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 elétrica do aparelho e elimine-o.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

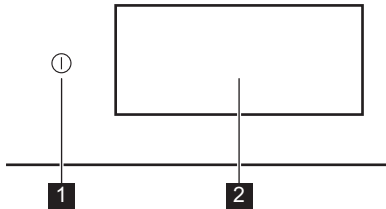
3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Elemento de aquecimento
- 4 Gerador de micro-ondas
- 5 Tomada para a sonda térmica
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Apoio para prateleira, amovível
- 9 Nível das prateleiras

4. PAINEL DE COMMANDOS

4.1 Descrição geral do painel de comandos



1 ON / OFF Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.

2 Visor Apresenta as definições atuais do aparelho.

O painel de comandos permite aceder a várias funções de cozedura e pratos. Também apresenta as informações sobre o seu estado de funcionamento atual.

4.2 Visor

O ecrã é totalmente interativo, deslocável e dividido em secções definidas. Pode deslizar pelo ecrã para navegar para a esquerda ou para a direita.

OK	Para confirmar a seleção/definições.
> <	Para navegar para o nível seguinte ou anterior no menu.
^ v	Para aceder e ajustar definições adicionais.
♥	Para guardar as definições atuais em: Favoritos.
♡	Para eliminar as definições atuais em: Favoritos.
☀	Para acender e apagar a lâmpada.
☑	Para ativar e desativar as opções.
🔒	O aparelho está bloqueado.
🔔	função Alarme sonoro está ativada.
🔔	função Alarme sonoro e fim de cozedura está ativada.
🔔	Apenas mensagem popup está ativada.
🕒	função Início programado está ativada.
×	Para fechar a mensagem pop-up ou cancelar a definição.
📶	A ligação WiFi está ativada.



A ligação Wi-Fi está desativada.



A Funcionamento remoto está ativada.



Função com modo de poupança de energia.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação. Pode escolher entre iniciar ou ignorar o processo de integração. As definições podem ser revisitadas e modificadas sempre que necessário.

Ajuste as definições: Idioma, Hora, Ligação sem fios.

5.2 Ligação sem fios

O aparelho ativa a ligação à rede Wi-Fi e a ligação ao dispositivo móvel. Pode receber notificações, controlar e monitorizar o seu aparelho a partir do seu dispositivo móvel.

Para ligar o aparelho, necessita de:

- Rede sem fios com a ligação à internet.
 - Dispositivo móvel ligado à mesma rede sem fios.
1. Para transferir a aplicação, leia o código QR localizado na contracapa. Também pode transferir a aplicação diretamente a partir da loja de aplicações.
 2. Siga as instruções de integração da aplicação.
 3. Ligue o aparelho.
 4. Prima e deslize para a esquerda para entrar no menu. Selecione: Definições / Ligações.
 5. Prima para ligar ou desligar: Wi-Fi.

O módulo sem fios do aparelho inicia dentro de 90 seg.

Frequência	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz

Potência máxima	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocolo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Licenças de software

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

Para aceder ao código fonte destes componentes de software de código fonte livre e aberto cujas condições de licença requerem publicação, e para ver as suas informações completas de direitos de autor e termos de licença aplicáveis, visite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (pasta NIU6).

5.4 Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização e do contacto com alimentos. O aparelho pode emitir odores e fumos desagradáveis. Ventile a divisão durante o pré-aquecimento.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Entre no menu e selecione: Funções.
3. Selecione a função . Selecione a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
4. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
5. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.

6. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.

7. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Menu

Prima  e deslize para a esquerda para entrar no menu.

- Pratos
- Funções
- Favoritos
- Definições

6.2 Funções

O submenu inclui uma lista de funções de cozedura.

A lista de funções pode variar dependendo da versão do software.

1. Entre no menu e selecione: Funções.
2. Selecione a função de aquecimento.
3. Ajuste as definições.
4. Prima **START**. Pode ligar a sonda térmica a qualquer momento antes ou durante a cozedura. Consulte o capítulo "Utilização dos acessórios, Sonda térmica".
5.  - prima para ajustar as definições durante a cozedura.
6. **STOP** - prima para desativar a função de aquecimento.



Rápido Pré-aquecer está disponível apenas para algumas funções de aquecimento. Para obter mais informações sobre as opções de pré-aquecimento, consulte o capítulo "Utilização diária", Definições, Submenu: Preferências.



Superior

Calor intenso para um alourar rápido por cima.



Inferior

Toste uniformemente a base dos alimentos. Bom para pizzas ou tartes, para finalizar bolos ou quiches. Pré-aqueça o forno e utilize o nível de prateleira mais baixo.



Ar quente

Cozedura uniforme num nível. Defina uma temperatura mais baixa do que para Superior e inferior.



Superior e inferior

Para cozinhados diários num único nível. Bom para todos os alimentos, como caçarolas e produtos de panificação.



Ar quente & superior

Pedaços de carne maiores e aves com ossos com superfície estaladiça.



Ar quente & inferior

Coza uniformemente massa com uma crosta estaladiça. Bom para pizzas, quiches, tortas ou tartes.



Ar quente, superior e inferior

Esta função é ideal para refeições prontas.



Micro-ondas

Descongele, aqueça ou cozinhe alimentos.



Grelhador + MO

Superfície crocante rapidamente.



Grelhador + Ventilado + MO

Assar e cozinhar mais rapidamente.



Ventilado + Resistência Circ + MO

Acelerar a cozedura e cozinhar.



Aquecimento superior/inferior + MO

Acelerar a cozedura tradicional e cozinhar.



Reaquecer

Reaqueça ligeiramente os restos para obter o melhor sabor e textura.



Grelhador

Grelhe ou toste uniformemente legumes ou carne. Também é bom para torrar pão.

**Massa de pão**

Temperatura otimizada para rápido crescimento.

**Descongelar**

Descongelação suave para cozinhar. Virar melhora os resultados. Para alimentos sensíveis como carne, a recomendação é virar duas vezes ao contrário durante o processo de descongelação.

**Estufar**

Consiga estufados tenros e suculentos fazendo uma redução dos ingredientes em conjunto.

**Cozinhar a baixa temp.**

Com baixa temperatura, maior tempo de cozedura, mas tem melhor resultado. Antes de colocar a carne no forno, doure-a.

**Derreter**

Derreta manteiga ou chocolate a baixa potência.

**Conservar**

Consiga frutas suculentas e legumes enlatados a baixa temperatura. Coloque os frascos de lata resistentes ao calor num tabuleiro cheio de água.

**Aquecer pratos**

Pré-aqueça os pratos antes de servir.

**Manter quente**

Mantenha a refeição quente até servir. Tenha em atenção que alguns pratos podem continuar a cozinhar e a secar enquanto são mantidos quentes. Cubra os pratos, se necessário.

**Desidratar**

Seque uniformemente frutas, ervas e legumes a baixa temperatura. Abra a porta ocasionalmente durante a secagem para melhorar o resultado da secagem.

**Assar**

Consiga um exterior estaladiço e um interior tenro para carne, aves ou legumes.

**Pão**

Utilize esta função para confeccionar pão e pãezinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.



Alguns tipos de aquecimento podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 80 °C.



Se abrir a porta, a função de micro-ondas para. Para recomençar, feche a porta.

6.3 Definição: Micro-ondas

1. Retire todos os acessórios, exceto a prateleira em grelha.
2. Prima Micro-ondas no visor principal.
3. Defina o tempo e a potência do microondas.
4. Prima **START**.
5. **STOP** - prima para desativar a função. Se abrir a porta, a função para. Para iniciar novamente, prima **START**.

6.4 Pratos

O submenu Pratos consiste num conjunto de programas concebidos para pratos dedicados. Cada placa neste submenu é fornecida com uma definição adequada. O tempo, a temperatura e, se disponível, a potência do microondas podem ser ajustados durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Sonda térmica.

1. Entre no menu e selecione: Pratos.
2. Escolha um prato ou um tipo de alimento.
3. Ajuste as definições de acordo com as preferências de cozedura. Ajuste a altura. A opção está disponível para pratos selecionados. Prima **OK**.
4. Coloque os alimentos no interior do aparelho de acordo com as instruções disponíveis no ecrã.
5. Prima **START**. Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

6.5 Favoritos



Esta funcionalidade está disponível apenas para modelos selecionados.

Pode guardar até 20 das suas definições favoritas, tais como função de aquecimento, função de lavagem ou loiça.

Para guardar a definição, selecione a definição preferida e prima .

Selecione: Favoritos

- 1. Entre no menu e prima: Favoritos para verificar as definições guardadas.
- 2. Selecione uma das definições guardadas.
- 3. Prima START para começar a cozinhar.

Eliminar: Favoritos

- 1. Entre no menu e prima: Favoritos para verificar as definições guardadas.
- 2. Prima:  para eliminar as definições guardadas.

6.6 Definições

Este submenu inclui uma lista de definições.

Submenu: Configuração

Idioma	Para definir o idioma do aparelho.
Hora	Para definir a hora atual.
Brilho do Visor	Para definir o brilho do visor.
Sons teclado	Para ligar e desligar o som dos campos de toque. Não é possível silenciar os sons para  .
Volume do alarme	Para definir o volume dos tons das telas e sinais.
Unidade de temperatura	Para mostrar a unidade de temperatura atual.

Submenu: Assistência técnica

Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468
-----------	--

Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar configurações	Restaura as definições de fábrica.

Submenu: Preferências

Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho.
Pré-aquecimento/Aquecimento	Nenhum - forma convencional de pré-aquecer o aparelho. Está definido como predefinição e disponível para todas as funções de cozedura. A preferência pode ser alterada para outro tipo de pré-aquecimento.
	Eco - pré-aquecer o aparelho com menos consumo de energia. Está disponível para todas as funções de cozedura.
	Rápido - diminui o tempo de aquecimento. Está disponível apenas para algumas funções.
Personalização do ecrã de standby	Para personalizar as funcionalidades e atalhos do ecrã.

Submenu: Ligações

Ligar ao WiFi	Para ligar o aparelho à rede sem fios.
WiFi	Ativar e desativar: WiFi.
Rede	Para verificar o estado da rede e a potência do sinal de: WiFi.
Esquecer esta rede	Para desativar a rede atual a partir da ligação automática com o aparelho.
Funcionamento remoto	Para iniciar o funcionamento remoto automaticamente depois de premir START. Opção visível apenas depois de ligar: WiFi.

7. FUNÇÕES ADICIONAIS

7.1 Bloqueio para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental do aparelho. Pode ser ativada a qualquer momento.

1. Aceda ao menu.
2. Selecione: Definições / Preferências / Bloqueio para crianças.

Bloqueio para crianças está ativada. Para ativar a utilização do aparelho, pressione as letras do código por ordem alfabética.

7.2 Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura. Consultar o capítulo “Funções do relógio”.

7.3 Ventoinha de arrefecimento

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

8. FUNÇÕES DO RELÓGIO

8.1 Descrição das funções do relógio

Função	Descrição
Temporizador	Para definir a duração da cozedura. O máximo é 23 h 59 min. Para definir o que acontece quando o tempo terminar, selecione o preferido: Finalizar Ação. O temporizador pode ser utilizado de forma independente, mesmo quando o forno não está a funcionar.

Função	Descrição
Finalizar Ação	 Alarme sonoro Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Esta função pode ser regulada a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.
	 Alarme sonoro e fim de cozedura Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se. Não estão disponíveis para as funções de microondas.
	 Apenas mensagem pop up Quando o tempo terminar, aparece a mensagem no visor. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado. Não estão disponíveis para as funções de microondas.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo da cozedura.

Função	Descrição
Temporizador crescente	Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min. Começa automaticamente quando um processo do forno é iniciado e para quando o processo termina. É visível no ecrã principal caso não esteja definido outro temporizador. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.

8.2 Temporizador

1. Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
2. Prima: Temporizador.
3. Defina a duração. Pode seleccionar a ação final preferida premindo um dos símbolos.
4. Prima **OK** para confirmar e regressar ao ecrã principal.

8.3 Início programado

1. Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
2. Prima **...**.

3. Prima: Início programado.
4. Percorra para definir a hora de início pretendida e prima **OK**.
5. Pode agora definir a Hora de fim pretendida ou premir **OK** para ignorar este passo.
6. Prima **OK** para regressar ao ecrã principal.

8.4 Hora

1. Ligue o aparelho.
2. Prima: Definições / Configuração / Hora.
3. Acertar as horas.
4. Prima **OK**.

8.5 Alterar as definições do temporizador

Pode alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

1. Prima **^** / Temporizador.
2. Defina o novo valor do temporizador. Prima **OK**.

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

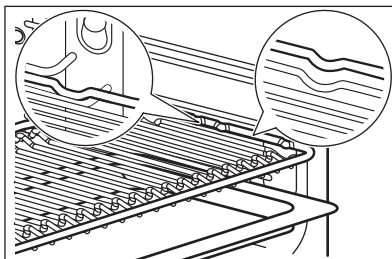
9.1 Inserir acessórios

Acessórios disponíveis dependendo do modelo. Leia o código QR para verificar como utilizar os acessórios fornecidos com o seu aparelho. Pode encomendar acessórios opcionais separadamente. Para obter mais informações, contacte o seu fornecedor local.



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

Insira o acessório (prateleira em grelha/tabuleiro) entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno e os pés apontam para baixo.



Utilize apenas materiais e recipientes adequados. Consulte “Recipientes e materiais adequados para micro-ondas” no capítulo “Sugestões e dicas”.

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

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

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

9.2 Sonda térmica

Mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- °C - a temperatura no interior do aparelho. Deve ser pelo menos 25 °C superior à temperatura do núcleo dos alimentos.
-  - a temperatura do núcleo do alimento.

Recomendações:

- Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.
- Não a utilize para pratos líquidos.
- Durante a cozedura, a agulha da sonda térmica tem de estar totalmente inserida no prato.

Cozinhar com: Sonda térmica

AVISO!

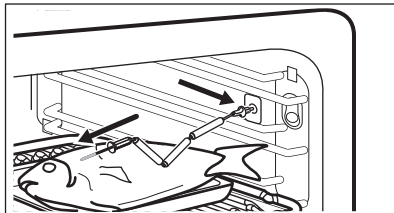
Existe o risco de queimaduras à medida que a sonda térmica e os apoios para prateleiras aquecem. Não toque na pega da sonda térmica com as mãos desprotegidas. Utilize sempre luvas para forno.

1. Selecione um tipo de aquecimento no menu: Funções ou um prato do menu: Pratos. Não utilize a sonda térmica com funções de micro-ondas, apenas funções de aquecimento padrão e funções combinadas de micro-ondas. Consulte o capítulo "Utilização diária".
2. Defina a temperatura do forno e o tempo de cozedura, se necessário.
3. Prima OK.
4. Prima START.

5. Insira a sonda térmica no interior da placa:

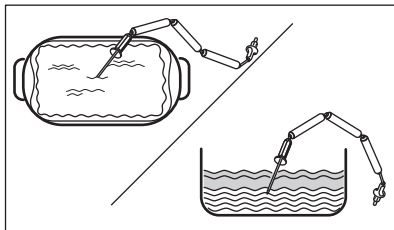
Carne, aves e peixe

Insira toda a agulha da sonda térmica na carne ou no peixe na parte mais espessa.



Caçarola

Introduza a extremidade da sonda térmica exatamente no centro da caçarola. A sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da sonda térmica. A extremidade da sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



6. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho. Consulte o capítulo "Descrição do produto".

O visor apresenta o símbolo e a temperatura atual da sonda térmica.

7.  - prima para ajustar as definições.
8. Selecione o cartão Sonda térmica para definir a temperatura de núcleo do sensor ou defina a opção preferida:
 - Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
 - Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e a cozedura para.
 - Apenas mensagem popup - quando os alimentos atingirem a temperatura

de núcleo, aparece a mensagem no visor.

9. Prima OK.

10. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

11. STOP - prima para desativar a função de aquecimento.

12. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar

Os processos de cozedura só são adequados num nível.

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

O seu aparelho pode cozer ou assar de forma diferente do seu aparelho anterior. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

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

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

Para sugestões sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética".

Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
	Temperatura
	Acessório

	Peso (kg)
	Potência do micro-ondas (W)
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)

10.2 Cozinhar a baixa temp.

Esta função permite-lhe preparar pedaços carne magra e macia e peixe. Use a sonda térmica para medir a temperatura de núcleo dos alimentos. Consulte a tabela abaixo para encontrar a definição de temperatura recomendada para o aparelho  °C, que lhe permitirá atingir a temperatura desejada no interior dos alimentos  °C.

Para assar com sabor e cor, frite a carne numa frigideira quente durante vários minutos antes de a introduzir no aparelho. Coloque os alimentos no tabuleiro de assar e coloque-os numa prateleira em grelha.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Informação para institutos de teste

Cozedura num nível

Testes de acordo com: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro 1)	Superior e inferior	Tabuleiro para assar 2) 3)	2	150	18 - 28
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro 1)	Ar quente	Tabuleiro para assar 2) 3)	2	150	18 - 28
Pão-de-ló sem gordura 1)	Superior e inferior	Prateleira em grelha	1	170	25 - 35
Pão-de-ló sem gordura 1)	Ar quente	Prateleira em grelha	1	170	28 - 38
Pão pequeno 1)	Superior e inferior	Tabuleiro para assar 2) 3)	2	140	28 - 38
Pão pequeno 1)	Ar quente	Tabuleiro para assar 2) 3)	2	140	25 - 35
Tarte de maçã 4)	Superior e inferior	Prateleira em grelha	1	170	65 - 75
Tarte de maçã 4)	Ar quente	Prateleira em grelha	1	170	57 - 67
Tosta 1) 5)	Superior	Prateleira em grelha	2	230	7 - 12

1) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida utilizando a definição: Pré-aquecer / Nenhum. Não utilize: Pré-aquecer / Rápido e Eco. Consulte Utilização diária, Definições, Submenu: Preferências.

2) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

3) O tabuleiro para assar deve tocar na parte de trás do interior do forno.

4) 2 formas colocadas na diagonal (Ø 20 cm). O da direita deve ser posicionado mais à frente do que o da esquerda.

5) De acordo com: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Funções combinadas de micro-ondas e micro-ondas

Testes de acordo com: EN 60705, IEC 60705.

Utilize uma prateleira em grelha. Tem de tocar na parte de trás do interior do forno.

			°C		
Pão-de-ló 1)	Micro-ondas	500	-	1	8 - 10
Rolo de carne 1) 2)	Micro-ondas	300	-	1	30 - 35
Prato de ovos no forno 3)	Micro-ondas	400	-	1	18 - 23
Descongelar carne picada (500 g) 4)	Micro-ondas	200	-	1	7 - 8
Bolo 3)	Aquecimento superior/inferior + MO	200	170	1	22 - 27

			°C		
Batatas gratinadas 5)	Grelhador + Ventilado + MO	200	180	1	35 - 40
Frango (1100 g) 6)	Grelhador + Ventilado + MO	200	200	1	30
	Ar quente & superior	-			18 - 23

- 1) Vire o recipiente a 1/2 ou metade do tempo de cozedura.
- 2) Utilize película aderente adequada MW durante a confeção. Antes de cozinhar, perfure a película aderente várias vezes.
- 3) Não vire os alimentos durante o processo de cozedura.
- 4) Vire a carne ao contrário no lado mais comprido, uma vez após 1/3 e uma segunda vez após 2/3 do tempo de cozedura decorrido.
- 5) Vire o recipiente para a direita a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
- 6) Coloque um prato no fundo do forno. Coloque o frango diretamente na prateleira em grelha com o peito virado para baixo. Após 30 min, vire o frango ao contrário e mude o tipo de aquecimento para: Ar quente & superior.

Receitas adicionais

					°C	
Merengues 1)	Superior e inferior	Tabuleiro para assar 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Merengues 1)	Ar quente	Tabuleiro para assar 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Scones 1)	Superior e inferior	Tabuleiro para assar 2)	3	-	200	11 - 13
Scones 1)	Ar quente	Tabuleiro para assar 2)	3	-	190	10 - 12
Frango 4)	Ar quente & superior	Tabuleiro para assar 2)	1	-	200	65 - 75
Pipocas 5)	Micro-ondas	Placa de cerâmica plana	inferior	700	-	3 - 4
Refeições empratadas, refrigeradas (1 porção) 6) 7)	Micro-ondas	Prateleira em grelha 8)	1	500	-	7 - 9
Líquidos em biberões 9)	Micro-ondas	-	inferior	1000	-	0.5
Lasanha, congelada (400 g) 10)	Grelhador + Ventilado + MO	Prateleira em grelha 8)	1	100	210	23 - 28
Lasanha, congelada (600 g) 10)	Aquecimento superior/inferior + MO	Prateleira em grelha 8)	1	200	190	48 - 53
Pizza, congelada 10)	Aquecimento superior/inferior + MO	Prateleira em grelha 8)	1	200	210	12 - 16

						
Legumes grelhados misturados	Grelhador + Ventilado + MO	Prateleira em grelha 8)	1	300	180	20 - 25
Carne de porco assado	Ventilado + Resistência Circ + MO	Prateleira em grelha 8)	1	300	165	65 - 70
Cogumelos recheados	Grelhador + Ventilado + MO	Prateleira em grelha 8)	1	300	180	12 - 17
Lasanha com folhas de massa seca	Aquecimento superior/inferior + MO	Prateleira em grelha 8)	1	200	165	30 - 35

1) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida utilizando a definição: Pré-aquecer / Nenhum. Não utilize: Pré-aquecer / Rápido e Eco. Consulte Utilização diária, Definições, Submenu: Preferências.

2) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

3) Utilize papel vegetal.

4) Coloque o frango com o peito virado para baixo. Vire-o de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

5) O saco deve ser retirado do aparelho quando o milho para pipocas parar de estourar.

6) Cubra os alimentos com uma tampa de plástico para micro-ondas.

7) Vire o recipiente a 1/2 ou metade do tempo de cozedura.

8) A prateleira em grelha tem de tocar na parte de trás do interior do forno.

9) Posicione o frasco no centro do fundo da cavidade sem utilizar quaisquer acessórios.

10) Não vire os alimentos durante o processo de cozedura.

10.4 Recomendações para o microondas

Coloque os alimentos no centro da prateleira em grelha. Use a primeira posição de prateleira.

Vire ou mexa os alimentos a meio do tempo de cozedura, para melhorar os resultados.

Mexa os preparados líquidos regularmente.

Mexa os alimentos antes de os servir.

Coloque a colher na chávena ou no copo quando aquecer líquidos, para melhorar a distribuição do calor e evitar fervura excessiva. A colher não deve tocar em nenhuma parte do interior do forno, pois pode provocar faíscas.

Coloque os alimentos no aparelho sem embalagem. As refeições prontas embaladas podem ser colocadas no aparelho se as embalagens forem próprias para micro-ondas. Consulte “Sugestões e dicas”, “Recipientes e materiais adequados para micro-ondas”.

Não cubra os alimentos quando utilizar as funções combinadas do micro-ondas. Consulte o capítulo “Utilização diária”.

Não utilize as funções de micro-ondas ou as funções de combinação de micro-ondas quando não existirem alimentos no interior do aparelho.

Cozinhar no micro-ondas

Cubra os alimentos para cozinhar ou reaquecer com as funções de micro-ondas. Se desejar obter uma crosta, cozinhe os alimentos sem tampa.

Não cozinhar demasiado os pratos, regulando a potência e o tempo para um valor demasiado elevado. Os alimentos podem secar, queimar ou incendiar-se.

Não utilize o aparelho para cozer ovos com casca e caracóis porque podem explodir. Perfure as gemas dos ovos estrelados antes de os reaquecer.

Perfure várias vezes os alimentos que tenham casca ou pele antes de os cozinhar.

Corte os legumes em pedaços com tamanhos semelhantes.

Depois de desligar o aparelho, retirar os alimentos e deixá-los repousar durante alguns minutos para permitir que o calor seja uniformemente distribuído.

Descongelar no micro-ondas
 Coloque os alimentos congelados e sem embalagem sobre um prato pequeno virado ao contrário, ou sobre uma peneira de plástico ou um tabuleiro de descongelação, para que o líquido da descongelação possa derramar.

Remova os pedaços à medida que foram ficando descongelados.

Para cozinhar fruta e legumes sem os descongelar antes, pode utilizar uma potência do microondas maior.

Virar melhora os resultados. Para alimentos sensíveis, como carne, vire ao contrário duas vezes durante a descongelação.

10.5 Recipientes e materiais adequados para micro-ondas

Utilize apenas materiais e recipientes adequados para micro-ondas quando utilizar a função de micro-ondas. Utilize a tabela em baixo como referência.

Verifique as especificações do recipiente/material/recipiente dos alimentos antes da utilização.

Para outros utensílios de cozinha específicos para microondas não indicados nesta tabela, siga as instruções do fabricante.

Recipiente/Material				   
Porcelana e vidro próprios para forno, sem componentes metálicos, por exemplo, vidro à prova de calor	✓	✓	✓	
Vidro e porcelana não adequados para forno, sem decorações em prata, ouro, platina ou outro metal	✓	✗	✗	
Vidro e vitrocerâmica fabricados em material adequado para forno/congelador	✓	✓	✓	
Cerâmica e barro próprios para forno sem componentes de quartzo ou metal, nem revestimentos que contenham metal	✓	✓	✓	
Cerâmica, porcelana ou barro com fundo não vidrado ou pequenos orifícios, por exemplo, nas pegas	✗	✗	✗	
Plástico resistente ao calor até 200 °C	✓	✓	✗	
Cartão, apenas papel	✓	✗	✗	
Película aderente	✓	✗	✗	
Película aderente para micro-ondas	✓	✓	✗	
Assadeiras em metal, por exemplo, esmalte, ferro fundido	✗	✗	✗	
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta	✗	✗	✗	
Tabuleiro para assar	✗	✗	✗	
Prateleira em grelha	✓	✓	✓	

10.6 Definições de potência

Os dados abaixo são apenas para orientação.

800 - 1000 W

- Aquecer líquidos

600 - 700 W

- Cozer arroz em lume brando
- Cozinhar legumes
- Pipocas

400 - 500 W

- Aquecer pratos individuais

- Lume brando para estufados
- Descongelar e aquecer refeições congeladas prontas

300 W

- Cozinhar / Aquecer alimentos delicados
- Aquecer comida de bebé
- Continuar a cozinhar

100 - 200 W

- Descongelar pão, fruta, bolos, pastéis, queijo, manteiga, carne e peixe
- Derreter chocolate e manteiga

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

Agentes de limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.
- Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
- Limpe manchas com um detergente suave.

Utilização diária

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
- Limpe cuidadosamente resíduos e gordura da parte superior do aparelho.
- Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque o interior do aparelho apenas com um pano de microfibras após cada utilização.

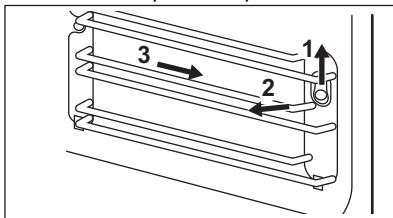
Acessórios

- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.
3. Retire os apoios da patilha traseira.



Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

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

11.3 Substituir a lâmpada

AVISO!

Risco de queimaduras, a tampa de vidro pode estar quente. Utilize luvas de proteção quando tocar na lâmpada.

A lâmpada só pode ser substituída pela assistência técnica. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

Descrição do problema	Causa e solução
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.
O aparelho não aquece.	O relógio não está acertado. Para acertar o relógio, consulte o capítulo "Funções do relógio". A porta não está bem fechada. O fusível está fundido. Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um eletricista qualificado. Bloqueio para crianças está ativada.
A lâmpada está desligada.	A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada. Para mais informações, consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".
Problema com o sinal da rede sem fios.	Verifique se o dispositivo móvel está ligado à rede sem fios. Verifique a sua rede sem fios e o seu router. Reiniciar o router.
Instalou um novo router ou alterou a configuração do router.	Para configurar o aparelho e o dispositivo móvel, consulte o capítulo "Antes da primeira utilização", Ligação sem fios.
O sinal da rede sem fios é fraco.	Mova o router para ficar o mais próximo possível do aparelho.
O sinal da rede sem fios é interrompido pelo forno micro-ondas colocado junto do aparelho.	Desligue o forno micro-ondas. Evite utilizar o forno microondas e o funcionamento remoto do aparelho ao mesmo tempo. Os microondas interrompem o sinal WiFi.

12.2 Códigos de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Encontrará a lista de problemas na tabela abaixo.

Código e descrição	Solução
F102 - a porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está partido. 1)	Fecher a porta. Ativar e desativar o aparelho.
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
F240, F239 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.	Ativar e desativar o aparelho.

Código e descrição	Solução
F131 - a temperatura do sensor do magnetrão está demasiado alta. 1)2)	Desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça. Ligue novamente o aparelho.
F602, F603 - WiFi não está disponível. 1)2)	Ativar e desativar o aparelho.

- 1) Quando a seguinte mensagem de erro continuar a aparecer no visor, significa um subsistema com falha pode ter sido desativado. Em tal caso, contacte o seu representante ou um Centro de Assistência Técnica autorizado.
- 2) Se um destes erros ocorrer, as restantes funções do aparelho continuarão a funcionar como habitualmente.

12.3 Dados de assistência técnica

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

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. É visível quando abre

a porta. Não remova a placa de características do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.) :

Número do produto (PNC):

Número de série (S.N.):

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

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

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

13.2 Dicas para poupar energia

As seguintes sugestões abaixo ajudarão a poupar energia quando utilizar o seu aparelho.

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

Utilize tachos de metal e latas e recipientes escuros e não refletores para melhorar a poupança de energia (apenas quando utilizar uma função sem micro-ondas).

Não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar, a menos que seja especificamente recomendado.

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 aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou aquecer outros pratos.

Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual ou temperatura.

Se for ativado um programa com Temporizador e o tempo de cozedura for

superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

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

14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

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



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

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	50
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	53
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	56
4. PANEL DE CONTROL.....	56
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	57
6. USO DIARIO.....	58
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	61
8. FUNCIONES DE RELOJ.....	61
9. USO DE ACCESORIOS.....	62
10. CONSEJOS.....	64
11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	69
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	70
13. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	71
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	72

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- No active la función de microondas cuando el aparato esté vacío. Las piezas metálicas en el interior de la cavidad pueden generar arco eléctrico.
- No se pueden utilizar contenedores metálicos de alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Este requisito no se aplica si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos apropiados para cocción con microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de la puerta sufren daños, no debe operar el aparato hasta que una persona cualificada lo haya reparado.
- **ADVERTENCIA:** Solo una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de una tapa que protege contra la exposición a la energía del microondas.
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos. Podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.

- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Se agitará o removerá el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés y se controlará la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar, incluso después de que haya terminado el calentamiento en el microondas.
- 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.
- Limpie el aparato con regularidad y elimine los restos de comida.
- 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.
- Si no se mantiene el aparato en condiciones limpias, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar situaciones de riesgo.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.

- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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



ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.

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

2.4 Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Asegúrese de que el interior y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utiliza la función de microondas.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 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 .

2.6 Asistencia técnica

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

2.7 Eliminación

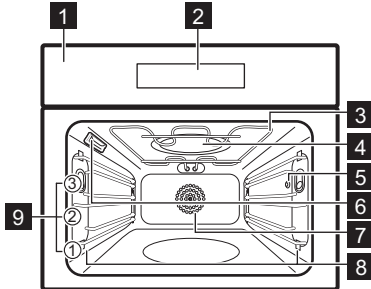
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

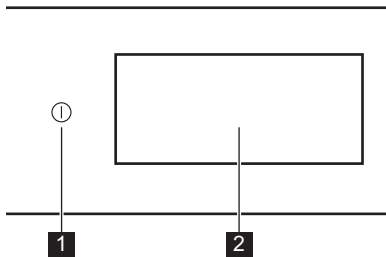
3.1 Resumen general



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

4. PANEL DE CONTROL

4.1 Vista general del panel de control



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

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

4.2 Pantalla

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

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

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

	Wi-Fi La conexión está activada.
	Wi-Fi La conexión está desactivada.
	Operación remoto está encendido.
	Función con modo de ahorro de energía.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Primera conexión

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

Ajuste los ajustes: Idioma, Hora, Conexión inalámbrica.

5.2 Conexión inalámbrica

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

Para conectar el aparato necesitas:

- Red inalámbrica con conexión a Internet.
 - Dispositivo móvil conectado a la misma red inalámbrica.
1. Para descargar la aplicación, escanee el código QR que se encuentra en la contraportada. También puede descargar la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
 2. Siga las instrucciones para instalar la aplicación.
 3. Ponga en marcha el aparato.
 4. Pulse  o desliza hacia la izquierda para acceder al menú. Seleccione: Ajustes / Conexiones.
 5. Pulse para encender o apagar: Wi-Fi.
- El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 seg.

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

5.3 Licencias de software

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

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

5.4 Precalentamiento y limpieza iniciales

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

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Entre en el menú y seleccione: Funciones.

3. Seleccione la función . Ajuste la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.

6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Menú

Pulsa  o desliza hacia la izquierda para acceder al menú.

- Platos
- Funciones
- Favoritos
- Ajustes

6.2 Funciones

El submenú incluye una lista de funciones de cocción.

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

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



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



Parte superior

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



Inferior

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



Aire caliente

Horneado y cocción uniforme en un nivel. Ajuste una temperatura inferior que para Inferior y superior.



Inferior y superior

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



Aire caliente & superior

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



Aire caliente & inferior

Hornea uniformemente la masa con una corteza crujiente. Adecuado para pizza, quiche, tarta o pastel.



Aire caliente, superior e inferior

Esta función es ideal para comidas preparadas.

	Microondas Descongele, caliente o cocine alimentos rápidamente.
	Grill + microondas Dorados crujientes más rápidos.
	Grill Turbo + microondas Asados y cocción más rápidos.
	Aire caliente + microondas Horneados y cocción más rápidos.
	Cocción convencional + micro Horneados y cocción convencional más rápidos.
	Recalentar Recalienta suavemente las sobras para conseguir el mejor sabor y textura.
	Grill Asa o dora uniformemente las verduras o la carne. También adecuado para tostar pan.
	Leudar masas Temperatura óptima para un leudado superior.
	Descongelar Descongelación suave para futuras elaboraciones. Girar mejora los resultados. Para alimentos sensibles como la carne, la recomendación es darle la vuelta dos veces durante el proceso de descongelación.
	Estofar Consigue guisos tiernos y jugosos hirviendo a fuego lento todos los ingredientes.
	Cocción lenta La cocción lenta aumenta el tiempo de cocción pero obtendrás un mejor resultado de cocción. Antes de poner la carne en el horno, sáquela.
	Fundir Derrite suavemente la mantequilla o el chocolate a baja potencia.
	Conservar Consigue jugosas frutas y verduras enlatadas a baja temperatura. Coloque los tarros de conserva resistentes al calor en una bandeja de horno con agua.
	Calientaplatos Para precalentar platos antes de servir.



Mantener Caliente

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



Desecar alimentos

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



Asado

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



Horneado de pan

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



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



Si abre la puerta, se detiene el funcionamiento del microondas. Cierre la puerta para volver a encenderlo.

6.3 Ajuste: Microondas

1. Retire todos los accesorios, salvo la parrilla.
2. Pulse  Microondas en la pantalla principal.
3. Ajuste el tiempo y la potencia del microondas.
4. Pulse **START**.
5. **STOP** - pulse para desactivar la función. Si abre la puerta, se detiene la función. Para volver a iniciarlo, pulse **START**.

6.4 Platos

El submenú Platos consta de un conjunto de programas pensados para platos concretos. Cada plato de este submenú viene indicado con el ajuste adecuado. Puede ajustar el tiempo, la temperatura y también la potencia

del microondas, si está disponible, durante la cocción.

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Sonda térmica

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

6.5 Favoritos



Esta funcionalidad solo está disponible para determinados modelos.

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

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

Seleccione: Favoritos

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

Eliminar: Favoritos

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

6.6 Ajustes

Este submenú incluye una lista de ajustes.

Submenú: Configuración

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

Submenú: Asistencia

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

Submenú: Preferencias

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

Submenú: Conexiones

Conectar a Wi-Fi	Para conectar el aparato a la red inalámbrica.
Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.
Red	Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal de: Wi-Fi.

Borrar esta red	Para desactivar la conexión automática de la red actual con el aparato.
Operación remoto	Para iniciar el funcionamiento remoto automáticamente después de pulsar START. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Bloqueo de seguridad

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

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

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

7.2 Desconexión automática

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

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

7.3 Ventilador de refrigeración

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

8. FUNCIONES DE RELOJ

8.1 Descripción de funciones de reloj

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

Función	Descripción
Finalizar acción	 Sonar la alarma Cuando se agota el tiempo, suena la señal. Esta función se puede configurar en cualquier momento, incluso cuando el aparato esté apagado.
	 Sonar la alarma y parar de cocinar Cuando se agota el tiempo, suena la señal y se apaga la función de calentamiento. No están disponibles para las funciones de microondas.
	 Solo mediante mensaje emergente Cuando termina el tiempo, aparece el mensaje en la pantalla. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción. No están disponibles para las funciones de microondas.
Añadir tiempo	Para prolongar el tiempo de cocción.
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Se inicia automáticamente cuando se inicia un proceso del horno y se detiene cuando el proceso termina. Es visible en la pantalla principal en caso de que no haya otro temporizador ajustado. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.

8.2 Temporizador

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse: Temporizador.

3. Establezca la duración. Puede seleccionar la acción final preferida pulsando uno de los símbolos.
4. Pulse **OK** para confirmar y volver a la pantalla principal.

8.3 Inicio retardado

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

8.4 Hora

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

8.5 Cambio de ajustes del temporizador

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

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

9. USO DE ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de accesorios

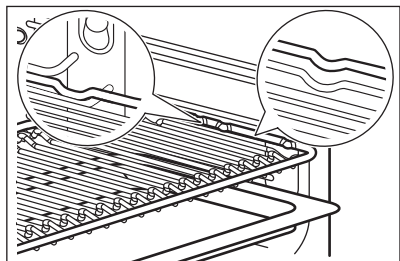
Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.



Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y materiales adecuados para microondas en el capítulo “Consejos”.

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

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



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

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

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

9.2 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

- °C - la temperatura dentro del aparato. Debe ser al menos 25 °C más alta que la temperatura interna del alimento.
- : la temperatura interior de los alimentos.

Recomendaciones:

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

Cocinar con: Sonda térmica

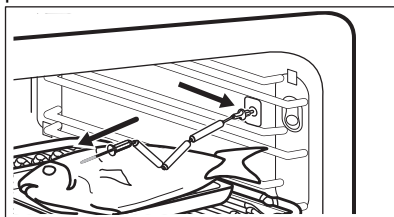
⚠ ADVERTENCIA!

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

1. Seleccione una función de cocción en el menú: Funciones o un plato del menú: Platos. No utilice la sonda térmica con funciones de microondas, solo con cocción estándar y funciones combinadas con microondas. Consulte el capítulo «Uso diario».
2. Ajuste la temperatura del horno y el tiempo de cocción, si es necesario.
3. Pulse OK.
4. Pulse START.
5. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:

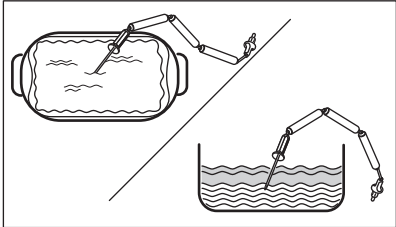
Carne, aves y pescado

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



Estofado

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



6. Inserte el conector de la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte el capítulo "Descripción del producto".
- La pantalla muestra el símbolo y la temperatura actual del sensor de alimentos.
7. - pulse para ajustar los ajustes.

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

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

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

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

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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

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

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
	Temperatura
	Accesorio
	Peso (kg)
	Potencia del microondas (W)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

10.2 Cocción lenta

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

Para obtener sabor y color al asar, fría la carne en una sartén caliente durante varios

minutos antes de introducirla en el aparato. Coloque los alimentos en la fuente de asado y colóquelos en una parrilla.

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Información para institutos de pruebas

Horneado en un solo nivel

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

				°C	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja 1)	Inferior y superior	Bandeja 2) 3)	2	150	18 - 28
Pastelillos, 20 unidades por bandeja 1)	Aire caliente	Bandeja 2) 3)	2	150	18 - 28
Bizcocho sin grasa 1)	Inferior y superior	Parrilla	1	170	25 - 35
Bizcocho sin grasa 1)	Aire caliente	Parrilla	1	170	28 - 38
Mantecados 1)	Inferior y superior	Bandeja 2) 3)	2	140	28 - 38
Mantecados 1)	Aire caliente	Bandeja 2) 3)	2	140	25 - 35
Pastel de manzana 4)	Inferior y superior	Parrilla	1	170	65 - 75
Pastel de manzana 4)	Aire caliente	Parrilla	1	170	57 - 67
Tostadas 1) 5)	Parte superior	Parrilla	2	230	7 - 12

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

Función microondas combi y criterios de microondas

Pruebas según: EN 60705, IEC 60705.

Utilice la parrilla. Debe tocar la parte posterior del interior del horno.

			°C		
Bizcocho 1)	Microondas	500	-	1	8 - 10
Pastel de carne 1) 2)	Microondas	300	-	1	30 - 35
Pudding de huevo 3)	Microondas	400	-	1	18 - 23
Descongelar la carne picada (500 g) 4)	Microondas	200	-	1	7 - 8
Pastel 3)	Cocción convencional + micro	200	170	1	22 - 27
Patatas gratinadas 5)	Grill Turbo + microondas	200	180	1	35 - 40
Pollo (1100 g) 6)	Grill Turbo + microondas	200	200	1	30
	Aire caliente & superior	-			18 - 23

1) Gire el recipiente media vuelta a media cocción.

2) Utilice una película de cocción adecuada para MW durante la cocción. Pinche la película varias veces antes de cocinar.

3) No gire los alimentos durante el proceso de cocción.

4) Dé la vuelta a la carne por el lado más largo, una vez después de 1/3 y una segunda vez después de 2/3 del tiempo de cocción transcurrido.

5) Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.

6) Coloque la comida en un plato en la base del horno. Coloque el pollo directamente en la parrilla con la pechuga hacia abajo. Tras 30 min, ponga el pollo boca abajo y cambie la función de cocción a: Aire caliente & superior.

Recetas adicionales

					°C	
Merengues 1)	Inferior y superior	Bandeja 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Merengues 1)	Aire caliente	Bandeja 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Bollos 1)	Inferior y superior	Bandeja 2)	3	-	200	11 - 13
Bollos 1)	Aire caliente	Bandeja 2)	3	-	190	10 - 12
Pollo 4)	Aire caliente & superior	Bandeja 2)	1	-	200	65 - 75
Palomitas de maíz 5)	Microondas	Placa cerámica plana	inferior	700	-	3 - 4
Comidas emplatadas, frías (1 ración) 6) 7)	Microondas	Parrilla 8)	1	500	-	7 - 9
Líquidos en biberones 9)	Microondas	-	inferior	1000	-	0.5
Lasaña congelada (400 g) 10)	Grill Turbo + microondas	Parrilla 8)	1	100	210	23 - 28

						
Lasaña congelada (600 g) 10)	Cocción convencional + micro	Parrilla 8)	1	200	190	48 - 53
Pizza congelada 10)	Cocción convencional + micro	Parrilla 8)	1	200	210	12 - 16
Verduras al grill	Grill Turbo + microondas	Parrilla 8)	1	300	180	20 - 25
Cerdo asado	Aire caliente + microondas	Parrilla 8)	1	300	165	65 - 70
Champiñones rellenos	Grill Turbo + microondas	Parrilla 8)	1	300	180	12 - 17
Lasaña con láminas de pasta seca	Cocción convencional + micro	Parrilla 8)	1	200	165	30 - 35

- 1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte Uso diario, Ajustes, Submenú: Preferencias.
- 2) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
- 3) Utilice papel de horno.
- 4) Coloque el pollo con el lado de la pechuga hacia abajo. De la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción.
- 5) La bolsa debe sacarse del aparato cuando los granos dejen de salir.
- 6) Cubra los alimentos con una tapa de plástico para microondas.
- 7) Gire el recipiente media vuelta a media cocción.
- 8) La parrilla debe tocar la parte posterior del interior del horno.
- 9) Coloque el frasco en el centro del fondo de la cavidad sin utilizar ningún accesorio.
- 10) No gire los alimentos durante el proceso de cocción.

10.4 Recomendaciones para microondas

Coloque la comida en el centro de la parrilla. Use el primer nivel.

Remueva o dé la vuelta a la comida a mitad de cocción para mejorar los resultados.

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Coloque la cuchara en la taza o en el vaso cuando caliente líquidos para mejorar la distribución del calor y evitar que hiervan demasiado. La cuchara no debe tocar ninguna parte del interior del horno, ya que podría provocar chispas.

Coloque la comida en el aparato sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el aparato si el embalaje es apto para microondas. Consulte

el apartado “Consejos” para ver los recipientes y materiales adecuados para microondas.

No cubra la comida si utiliza funciones combinadas del microondas. Consulte el capítulo “Uso diario”.

No utilice funciones del microondas ni funciones combinadas del microondas si no hay alimentos dentro del aparato.

Cocción por microondas

Cubra los alimentos para cocinarlos o recalentarlos con funciones de microondas. Cocine los alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.

No recocine los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. La comida puede secarse, quemarse o provocar fuego.

No utilice el aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara porque pueden

estallar. Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos.

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

Después de apagar el aparato, saque los alimentos y déjelo reposar unos minutos para que el calor se distribuya uniformemente.

Descongelación en el microondas

Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.

Retire las piezas después de descongeladas.

Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero puede utilizar una potencia superior del microondas.

Girar mejora los resultados. Para alimentos sensibles como la carne, dé la vuelta dos veces durante la descongelación.

10.5 Recipientes y materiales adecuados para microondas

Para el microondas, utilice solo utensilios y materiales adecuados. Consulte la tabla siguiente como referencia.

Compruebe las especificaciones de los utensilios de cocina/material/recipiente de alimentos antes de usarlos.

Para otros utensilios de cocina específicos para microondas no enumerados en esta tabla, siga las instrucciones del fabricante.

Material del utensilio de cocina	 		  
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	✗	✗
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓
Cerámica y barro aptos para horno sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	✓
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	✗	✗	✗
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	✗
Cartón, solo papel	✓	✗	✗
Película de cocción	✓	✗	✗
Película para microondas	✓	✓	✗
Fuentes de metal, como esmalte o hierro fundido	✗	✗	✗
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	✗	✗	✗
Bandeja	✗	✗	✗
Parrilla	✓	✓	✓

10.6 Ajuste de potencia

Los siguientes datos son meramente orientativos.

800 - 1000 W

- Calentar líquidos

600 - 700 W

- Cocer arroz
- Cocinar verduras
- Palomitas de maíz

400 - 500 W

- Calentar platos únicos
- Estofados a fuego lento

- Descongelar y calentar platos preparados congelados

300 W

- Cocinar / calentar alimentos delicados
- Calentar alimentos infantiles
- Continuar cocinando

100 - 200 W

- Descongelar pan, frutas, pasteles, bollería, queso, mantequilla, carne y pescado
- Fundir chocolate y mantequilla

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

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

Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
- Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del aparato.
- No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

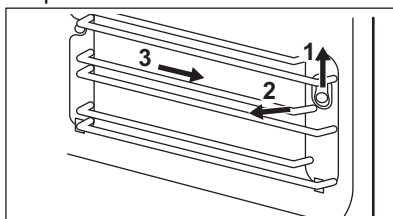
Accesorios

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

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire con cuidado de los soportes del estantes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.
3. Extrae los carriles de la sujeción posterior.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

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

11.3 Cambio de la bombilla



ADVERTENCIA!

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

Solamente el servicio técnico está autorizado a sustituir la lámpara. Póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

12.1 Qué hacer si...

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

12.2 Códigos de error

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

Código y descripción	Solución
F102: la puerta no está completamente cerrada o el cierre no funciona. ¹⁾	Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato.
F111: la Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.

Código y descripción	Solución
F240, F239: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.
F131: la temperatura del sensor del Magnetron es demasiado alta. 1)2)	Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. Encienda el aparato.
F602, F603: la conexión Wi-Fi no está disponible. 1)2)	Encienda y apague el aparato.

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

12.3 Datos de servicio

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

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

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.) :
Número de producto (PNC):
Número de serie (S.N.)

13. EFICIENCIA ENERGÉTICA

13.1 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

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

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

13.2 Consejos para ahorrar energía

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

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

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

cuando utilice una función de horno no microondas).

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

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

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

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

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

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

Mantener calientes los alimentos

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

Cocción con la bombilla apagada

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

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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







