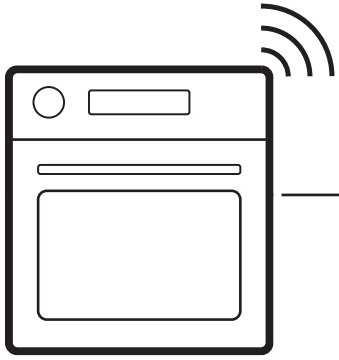
AEG

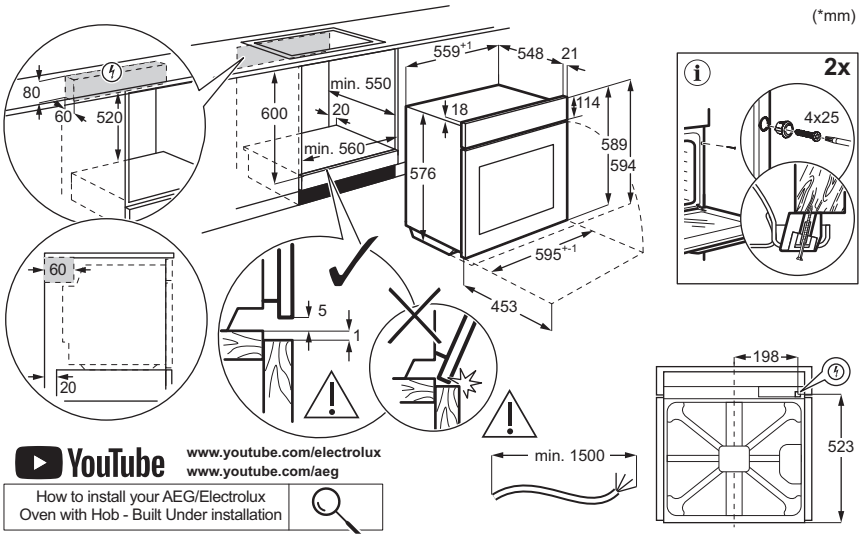
aeg.com/register

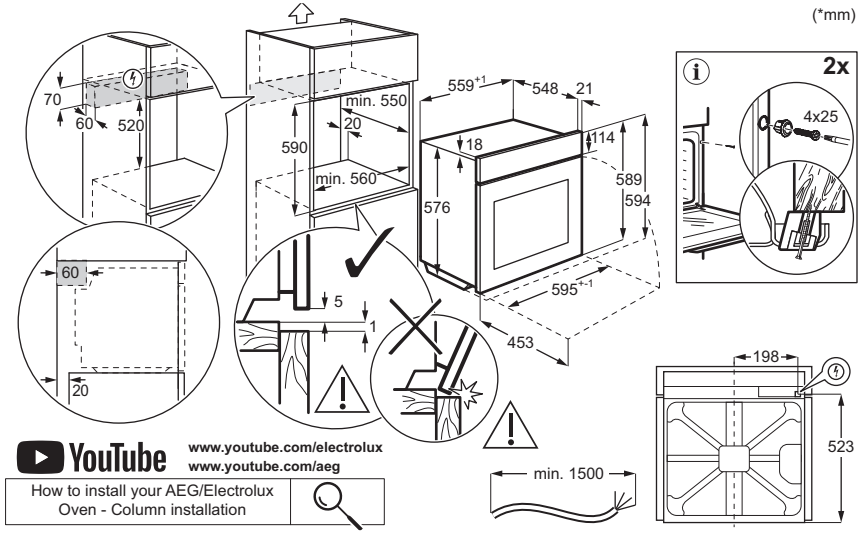


BDS57B
EB57SB
EX51SPV2B
GB5070SB
TR6PB501SB
TR6PB50WSB
TR6PB51ZSB
TR6PB53FSB

CA Manual d'usuari | **Forn de vapor** 2
EN User Manual | **Steam oven** 20
FR Notice d'utilisation | **Four vapeur** 36
ES Manual de instrucciones | **Horno de vapor** 55

INSTAL·LACIÓ / INSTALLATION / INSTALLATION / INSTALACIÓN





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

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i de fer servir l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap lesió o dany provocat per una instal·lació o ús incorrectes. Guardeu les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'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.
- Mantingueu tots els envasos lluny de l'abast dels nens i elimineu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingueu els nens i les mascotes allunyats durant l'ús i la refrigeració.
- Activeu el dispositiu de seguretat infantil, si està disponible.
- Els infants no han de netejar ni mantenir l'electrodomèstic sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.

- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot fer servir en oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan l'ús no superi els nivells (mitjans) de l'ús domèstic.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està fet malbé, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'ha de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Utilitzeu únicament el sensor d'aliments (sensor de temperatura interna) recomanat per a l'aparell.
- Per retirar els suports de la graella, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la graella primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- Abans de la neteja pirolítica, retireu tots els accessoris i els dipòsits/vessaments de la cavitat de l'aparell.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

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

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu les instruccions sobre la instal·lació al nostre lloc web.
- Aneu amb compte a l'hora de moure l'electrodomèstic, ja que pesa molt. Feu servir guants de seguretat i calçat tancat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'electrodomèstic, assegureu-vos que estigui a nivell i que la porta s'obri sense cap limitació.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

2.2 Connexió elèctrica

⚠ AVÍS!
Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques són compatibles amb les especificacions elèctriques de la xarxa elèctrica.
- L'aparell ha d'estar connectat a la presa de terra. Utilitzeu sempre un endoll a prova de cops instal·lat correctament.
- No utilitzeu adaptadors de connexió múltiple ni allargadors.
- Eviteu danyar l'endoll i el cable de xarxa. Si cal fer una substitució, l'ha de fer el nostre Centre de Servei Autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- La protecció contra descàrregues de les parts actives i aïllades s'ha de fixar de manera segura i no ha de ser extraïble sense eines.
- Connecteu l'endoll de xarxa a la presa de corrent només al final de la instal·lació. Assegureu-vos que es pot accedir a l'endoll de xarxa després de la instal·lació.
- Si la presa de corrent no està ben fixada, no hi connecteu l'endoll de l'aparell.
- No desconnecteu l'electrodomèstic estirant el cable d'alimentació. Desconnecteu-lo sempre traient l'endoll.
- Feu servir només dispositius d'aïllament: tallacircuits amb protecció, fusibles (fusibles tipus caragol extrets del portafusibles), interruptors i contactors diferencials.
- La instal·lació elèctrica ha de disposar d'un dispositiu d'aïllament que desconnecti l'aparell de la xarxa en tots els pols, amb una amplada d'obertura de contacte d'almenys 3 mm.
- Tanqueu completament la porta de l'aparell abans d'endollar-lo a la presa de corrent.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

Tipus de cables de recanvi o utilitzables a la instal·lació d'Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

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

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

2.3 Ús

⚠ AVÍS!
Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

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

⚠ AVÍS!
Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
  - No poseu estris de forn ni objectes directament a la part inferior de la cavitat.
  - No poseu paper d'alumini directament sobre el fons de la cavitat.
  - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
  - No deixeu plats ni aliments humits a l'aparell després de cuinar.
  - aneu amb compte quan traieu o instal·leu accessoris.
- La decoloració de l'esmalt o de l'acer inoxidable no afecta el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per a pastissos humits, ja que els sucs de fruita poden deixar taques permanents.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat darrere d'un panell de moble, no en tanqueu el panell durant l'ús ni fins que l'aparell s'hagi refredat completament per evitar danys per la calor i la humitat.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: Aquests llums estan pensats per a suportar condicions físiques extremes en els electrodomèstics, com ara de temperatura, vibracions, humitat, o per a indicar informació sobre l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions .
- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.4 Cura i neteja

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

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

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

Neteja pirolítica

- Llegiu totes les instruccions per a la neteja pirolítica
- Abans de fer anar la neteja pirolítica i el preescalfament inicial, elimineu de la cavitat del forn:
  - Qualsevol excés de residus de menjar i esquitxos/acumulacions d'oli o greix.
  - qualsevol objecte amovible (prestatges, baranes laterals, etc., que venen amb l'aparell), particularment estris antiadherents, olles, paelles, safates, recipients, etc.;
- Mantingueu els nens allunyats durant la neteja pirolítica, ja que l'aparell s'escalfa molt i allibera aire calent per les reixetes frontals.
- La neteja pirolítica allibera fums de residus de cuina i materials de construcció. Assegureu-vos de tenir una bona ventilació durant i després del preescalfament inicial i la neteja pirolítica.
- No vesseu o aboqueu aigua a la porta del forn durant i després de la neteja pirolítica per evitar danyar els plafons de vidre.
- Els fums alliberats per qualsevol forn pirolític/residus de cocció segons es descriu anteriorment no són nocius per a les persones, inclosos els infants ni les persones amb afeccions de salut.
- Mantingueu allunyades les mascotes de l'aparell durant i després de la neteja pirolítica i el preescalfament inicial. Els animals petits (especialment els ocells i els rèptils) poden ser molt sensibles als canvis de temperatura i a les emissions de fums.
- Les superfícies antiadherents d'olles, paelles, safates i estris es poden danyar amb la neteja pirolítica a alta temperatura i poden alliberar fums nocius de baixa intensitat.

Cocció al vapor

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

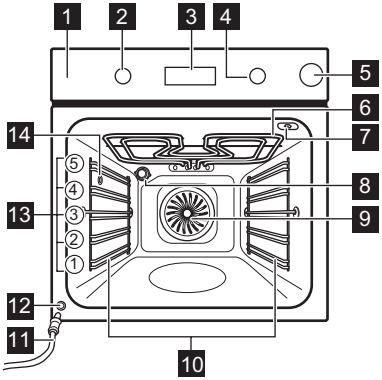
2.5 Eliminació

⚠ AVÍS!
Risc de lesions o ofegament.

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

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general



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

3.2 Tauler de control

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

Indicadors de pantalla

	L'electrodomèstic està bloquejat.
	Submenú:Cocció assistida.
	Submenú:Neteja.
	Submenú: Configuració
	Escalfament ràpid està activat.
	El dipòsit d'aigua està buit. Torneu a omplir el dipòsit.
	El dipòsit d'aigua està mig ple.
	El dipòsit d'aigua està ple.
	La cocció al vapor està activada.
	Sonda tèrmica està activat.
	Comptador de minuts està activat.
STOP	Temps de cocció està activat.
	Inici retardat està activat.
	Temporitzador està activat.
	Wifi està activat.
	Funcionament remot està activat.
	Barra de progrés: indica visualment que l'aparell ha arribat a la temperatura ajustada o que el temps de cocció ha arribat al final.

Per encendre l'aparell feu el següent:

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

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

4. ABANS DEL PRIMER ÚS

4.1 Configuració de l'hora

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

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

4.2 Preescalfat i neteja inicials

1. Preescalfeu l'aparell buit per eliminar qualsevol olor. Ventileu l'habitació.
2. Retireu tots els accessoris i els suports laterals.
3. Fixeu cadascuna de les funcions a la temperatura màxima i deixeu que l'aparell funcioni durant les durades especificades: 1 h, 15 min, 15 min. Consulteu Ús diari.
4. Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi.
5. Netegeu l'aparell amb un drap de microfibra, aigua tèbia i detergent suau. Substituïu accessoris i suports laterals.

4.3 Connexió sense fil

Què cal per connectar l'aparell:

- Una xarxa sense fil amb connexió a internet.
- Dispositiu mòbil connectat a la mateixa xarxa sense fil.

1. Per descarregar l'aplicació, escanegeu el codi QR de la contraportada del manual d'usuari. També podeu descarregar

l'aplicació corresponent des de la botiga d'aplicacions.

2. Seguiu les instruccions de registre de l'aplicació.
3. Gireu el selector de les funcions de cocció per seleccionar .
4. Gireu el selector de control per seleccionar / Wifi. Activa-ho o desactiva-ho. Consulteu Ús diari, Canvis: Configuració.

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

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

Freqüència	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Potència màxima	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Mòdul wifi	NIUS-50

4.4 Llicències de programari

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

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

5. ÚS DIARI

5.1 Funcions de cocció

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

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

5.2 Posició: Funcions de cocció

1. Gireu el selector de les funcions d'escalfament per seleccionar una funció.
2. Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.

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

5.3 Temporitzador

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

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

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

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

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

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

5.4 Cocció al vapor

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

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

3. Empenyeu el dipòsit d'aigua fins a la seva posició inicial.
4. Podeu configurar la cocció al vapor de dues maneres:
   - Gireu el botó de les funcions de cocció per seleccionar i gireu el botó de control per configurar la temperatura.
   - Gireu el botó de les funcions de cocció a i gireu el botó de control per seleccionar . Toqueu OK. Gireu el botó de control per seleccionar una funció (S1 - S...) i si cal, configureu la temperatura. Toqueu OK dues vegades.
5. Preescalfeu l'aparell abans d'introduir-hi els aliments. Torneu a omplir el dipòsit d'aigua durant la cocció si l'indicador del dipòsit d'aigua mostra que el dipòsit està buit.
6. Quan s'hagi acabat la cocció, gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició OFF per apagar l'aparell. Obriu la porta amb compte. La humitat despresa pot provocar cremades.
7. Buideu sempre el dipòsit d'aigua després de cada cocció al vapor per evitar l'acumulació d'escala i avaries, com ara vessament d'aigua de la sortida de vapor. Espereu almenys 60 min abans de buidar.

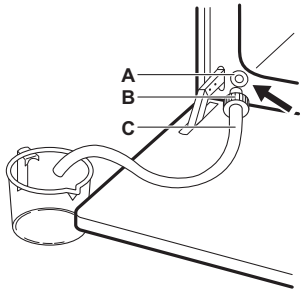
Submenú: Cocció al vapor

	Funció	Descripció
S1	AirFry Plus	Combina vapor i fregit per aire per a àpats cruixents, sucosos i més saludables.
S2	Regeneració de vapor	Aquesta funció reescalfa suaument les restes amb vapor (110–130°C °C: reescalfament humit; 130–200°C °C: reescalfament més cruixent).
S3	Cocció de pa	Per fer pa.

5.5 Buidatge del dipòsit d'aigua

Indicador del dipòsit d'aigua	
	El dipòsit està ple.
	El dipòsit està mig ple.
	El dipòsit està buit. Torneu a omplir el dipòsit.

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



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

5.6 Menú

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

1. Gireu el selector de funcions de cocció a .

La pantalla mostra , , , .

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

5.7 Ajust: Cocció assistida

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

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

Submenú: Cocció assistida

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

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

P1	**Rostit de vedella, poc fet**	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de gruix **2** ; **safata de forn** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P2	**Rostit de vedella, al punt**	
P3	**Rostit de vedella, molt fet**	
P4	**Bistec, mitjà,** 180 - 220 g per peça; 3 de cm gruix **3** ; safata de rostir en **graella** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.	
P5	**Rostit de vedella / brasejat** (costella prima, falda gruixuda), 1,5 - 2 kg **2** ; safata de rostir en **graella** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell.	
P6	**Rostit de vedella, poc fet** [1]	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de gruix **2** ; **safata de forn** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P7	**Rostit de vedella, al punt**[1]	
P8	**Rostit de vedella, molt fet**[1]	
P9	**Filet de bou, poc fet** [1]	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de gruix **2** ; **safata de forn** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P10	**Filet de bou, al punt** [1]	
P11	**Filet de bou, molt fet** [1]	
P12	**Rostit de vedella** (p. ex., espatlla), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm de gruix **2** ; safata de rostir en **graella** Afegiu líquid. Rostit tapat.	
P13	**Rostit de porc, coll o espatlla,** 1,5 - 2 kg **1**; safata de rostir en **graella** Gireu la carn a mig fer.	
P14	**Porc esqueixat** 1,5 - 2 kg [1] **2** ; **safata de forn** Gireu la carn a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.	
P15	**Llom de porc, fresc,** 1 - 1,5kg; 5 - 6 cm de gruix **2** ; safata de rostir en **graella** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.	
P16	**Costelles de porc,** 2 - 3 kg; en cru, 2 - 3 cm de gruix **3** ; **safata fonda** Afegiu líquid fins a cobrir el fons del plat. Gireu la carn a mig fer.	
P17	**Cuixa de xai amb os,** 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm de gruix **2** ; safata de rostir en **safata de forn** Afegiu-hi líquid. Gireu la carn a mig fer.	

P18	**Pollastre sencer,** 1 - 1,5 kg; fresc **2**; cassola per al forn en **safata de forn** Gireu el pollastre a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P19	**Mig pollastre** 0,5 - 0,8 kg **3** ; **safata de forn**
P20	**Pit de pollastre,** 180 - 200 g per peça **2** ; cassola per al forn en **graella** Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta.
P21	**Cuixes de pollastre, fresques** **3** ; **safata de forn** Si abans heu marinat les cuixes de pollastre, baixeu la temperatura i coeu-les més estona.
P22	**Ànec, sencer,** 2 - 3 kg **2** ; safata de rostir en **graella** Poseu la carn dins un estri de rostir. Gireu l'ànec a mig fer.
P23	**Oca, sencera,** 4 - 5 kg **2**; **safata fonda** Poseu la carn dins una safata de forn amb fondària. Gireu l'oca a mig fer.
P24	**Pastís de carn,** 1 kg **2** ; **graella**
P25	**Peix, sencer, a la graella,** 0,5 - 1 kg per peix **2** ; **safata de forn** Farciu el peix amb mantega, espècies i herbes.
P26	**Filet de peix** **3**; cassola per al forn en **graella**
P27	**Pastís de formatge** **2** ∅ Motlle desmuntable de 28 cm en **graella**
P28	**Pastís de poma** **3**; **safata de forn**
P29	**Pastís de poma** **2**; motlle de pastís sobre **graella**
P30	**Pastís de poma** **1**; ∅ 22 cm Motlle de pastís sobre **graella**
P31	**Brownies,** 2 kg de massa **3** ; **safata fonda**
P32	**Magdalenes** **3** ; safata de magdalenes en **graella**
P33	**Pa de pessic** **2**; motlle rectangular en **graella**
P34	**Patates al forn,** 1 kg **2** ; **safata de forn** Feu servir patates senceres amb pell.
P35	**Patates en grills,** 1 kg **3** ; **safata de forn** folrada amb paper de forn Talleu les patates a trossos.
P36	**Verdures a la graella,** 1 - 1,5 kg **3** ; **safata de forn** folrada amb paper de forn Talleu les verdures a trossos.
P37	**Croquetes** (congelades), 0,5 kg **3** ; **safata de forn**
P38	**Patates fregides, congelades,** 0,75 kg **3** ; **safata de forn**
P39	**Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca,** 1 - 1,5 kg **1**; cassola per al forn en **graella**
P40	**Patates gratinades** (patates crues), 1 - 1,5 kg **1**; cassola per al forn en **graella** Gireu el plat a mig fer.
P41	**Pizza fresca, prima** **2** ; **safata de forn** folrada amb paper de forn
P42	**Pizza fresca, gruixuda** **2**; **Safata de forn** folrada amb paper de forn
P43	**Quiche** **2**; Safata de forn sobre **graella**
P44	**Baguet / Xapata / Pa blanc,** 0,8 kg **2**; **safata de forn** folrada amb paper de forn El pa blanc necessita més temps.
P45	**Pa integral / Pa de sègol / Pa negre,** 1 kg **2** ; **safata de forn** folrada amb paper de forn / motlle rectangular en **graella**

[1] Cocció a baixa temperatura.

5.8 Modificació de: Configuració

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

Submenú: Configuració

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

5.9 Bloqueig

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

Si s'activa mentre l'aparell està funcionant, el tauler de control es bloqueja per assegurar que la configuració de cocció funciona de forma ininterrompuda.

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

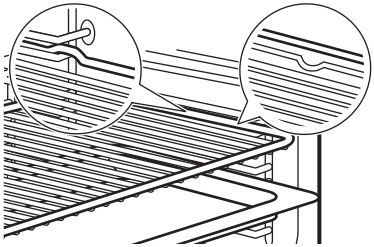
OK - pitgeu i mantingueu pitjat per activar i desactivar la funció.

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

5.10 Accessoris

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

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



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

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

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

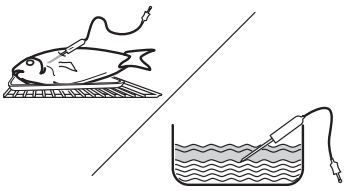
5.11 Sonda tèrmica

Mesura la temperatura interna dels aliments.

Hi ha dues temperatures per configurar:

- °C - temperatura del forn. Ha de ser almenys 25°C més alta que la temperatura de la sonda d'aliments.
- : temperatura del termòmetre d'aliments.

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



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

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

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

6. CONSELLS I TRUCS

6.1 Recomanacions de cocció

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

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

Símbols utilitzats a les taules:

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

6.2 Cocció amb ventilació

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

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

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

1) Feu servir una safata de forn o safata de degoteig
2) Utilitzeu una graella metàl·lica.
3) Feu servir ramequins de ceràmica damunt una graella metàl·lica.
4) Feu servir un motlle de flam damunt graella metàl·lica.
5) Feu servir una safata de forn damunt la graella metàl·lica.
6) Feu servir una safata de pizza damunt la graella metàl·lica.

6.3 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb IEC 60350-1.

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

1) Feu servir Safata de pastisseria.
2) Preescalfeu l'electrodomèstic durant 10 minuts.
3) Feu servir Graella.

7. CURA I NETEJA

7.1 Notes sobre la neteja

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

7.2 Extracció dels suports laterals

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.
3. Agafeu la part posterior del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.

4. Torneu a posar els suports dels prestatges a la posició inicial. Repetiu els passos en sentit invers.

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

7.3 Neteja pirolítica

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

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

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Traieu tots els accessoris no piroprotegits del forn.
3. Netegeu l'interior del forn i el vidre de la porta per dins amb aigua tèbia, un drap i un detergent suaus.
4. Gireu el selector de funcions de cocció fins a per accedir a Menú.
5. Gireu el selector per seleccionar i toqueu OK.

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

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

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

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

7.4 Recordatori de neteja

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

7.5 Neteja amb vapor

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

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

Durada: 30 min
Quan acaba el procés de neteja, sona un senyal. L'electrodomèstic s'apagarà.

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

7.6 Neteja del dipòsit d'aigua

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

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

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

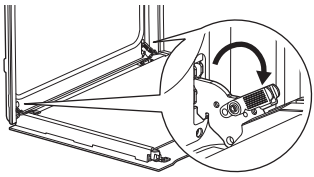
Poseu-vos en contacte amb la companyia subministradora de l'aigua per saber-ne la duresa.

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

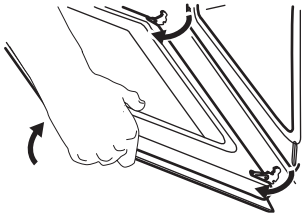
7.7 Extracció i instal·lació de la porta

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

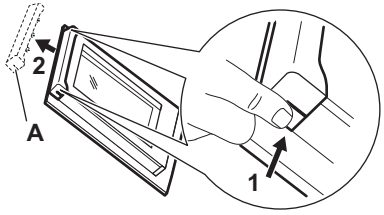
1. Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.
2. Aixequeu i estireu les baldes fins que facin clic.



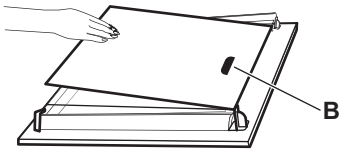
3. Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequeu i tireu per retirar la porta del suport.



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



6. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.
7. Agafeu els plafons de vidre de la porta per la vora superior un per un i tireu cap amunt fins a treure'ls de les guies. Assegureu-vos que el vidre surt completament dels suports.



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

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

7.8 Substitució de la bombeta

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

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

Llum posterior

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

8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

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

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

No podeu activar ni fer funcionar l'aparell. - L'aparell no està connectat a la xarxa elèctrica o està connectat incorrectament.

L'aparell no s'escalfa.

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

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

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

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

Hi ha fuites d'aigua de la sortida de vapor. - Hi ha massa aigua al dipòsit d'aigua. Vegeu Ús diari, Buidatge del dipòsit d'aigua.

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

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

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

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

Err C2 - Endolleu correctament Sonda tèrmica a la presa.

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

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

9. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

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

Nom del proveïdor	AEG
Identificació de model	BDS57B 949494910 EB57SB 949494908 EX51SPV2B 949494911 GB5070SB 949494909 TR6PB501SB 949494871 TR6PB50WSB 949494897 TR6PB51ZSB 949494898 TR6PB53FSB 949494899
Índex d'eficiència energètica	61.2

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

Massa	BDS57B	34.0 kg
	EB57SB	33.0 kg
	EX51SPV2B	34.0 kg
	GB5070SB	32.6 kg
	TR6PB501SB	31.6 kg
	TR6PB50WSB	31.0 kg
	TR6PB51ZSB	31.5 kg
	TR6PB53FSB	33.2 kg

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

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

Consum energètic en mode d'espera	0,8 W
Consum energètic en mode d'espera connectat a la xarxa	2,0 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	20 min

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

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

9.3 Consells d'estalvi d'energia

- Mantingueu la porta tancada durant la cocció i eviteu obrir-la sovint.
- Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.
- Feu servir estris metàl·lics o foscos i no reflectants.
- Eviteu el preescalfament llevat que sigui necessari.
- Minimitzeu les pauses entre coure diversos plats.
- Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia (només en alguns models).
- Feu servir la calor residual per mantenir el menjar calent. Reduïu la temperatura de l'electrodomèstic a mínim 3 - 10min abans d'acabar la cocció.
- Apagueu el llum durant la cocció si no és necessari.
- Cocció amb ventilació (només alguns models). Aquesta funció es feia servir per complir amb la classe d'eficiència energètica i els requisits de disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1. La porta del forn ha de romandre tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni amb el màxim nivell d'eficiència energètica possible. Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament. En alguns models això dura 30 s.
- Si és possible, apagueu la wifi per estalviar energia. Consulteu Abans del primer ús.
- Apagament automàtica: per motius de seguretat, si la funció de cocció és activa i no s'han canviat els paràmetres, l'aparell s'apaga automàticament després d'una estona. Per activar una funció de cocció més temps, configureu el temps de cocció. L'apagament automàtic no s'aplica amb la funció Inici retardat ni quan el llum està encès.
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-245 °C
  - 3 h: Màxim 250 °C

10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol ♺. Poseu l'embalatge als contenidors adients al 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 els aparells marcats amb el símbol amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

1. SAFETY INFORMATION..... **20**
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... **22**
3. PRODUCT DESCRIPTION..... **24**
4. BEFORE FIRST USE..... **25**
5. DAILY USE..... **26**
6. HINTS AND TIPS..... **30**
7. CARE AND CLEANING..... **32**
8. TROUBLESHOOTING..... **34**
9. ENERGY EFFICIENCY..... **34**
10. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... **35**

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with the app.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household do-

mestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ WARNING!
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable location that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

⚠ WARNING!
Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Total power (W)	Section of the cable (mm^2)
maximum 1,380	3x0.75
maximum 2,300	3x1
maximum 3,680	3x1.5

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

2.3 Use

⚠ WARNING!
Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of the appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.

- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable mixtures from alcohol ingredients can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

⚠ WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not place ovenware or objects directly on the cavity bottom.
  - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
  - be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

⚠ WARNING!
Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Be careful when you remove the door from the appliance, it is heavy.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

Pyrolytic cleaning

- Read all instructions for pyrolytic cleaning
- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
  - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Keep children away during pyrolytic cleaning, as the appliance becomes very hot and releases hot air from the front vents.
- Pyrolytic cleaning releases fumes from cooking residues and construction materials. Ensure good ventilation during

and after the initial preheating and pyrolytic cleaning.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes from pyrolytic ovens / cooking residues are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after pyrolytic cleaning and the initial preheating phase. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, and utensils can be damaged by high-temperature pyrolytic cleaning and may release low-level harmful fumes.

Steam Cooking

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

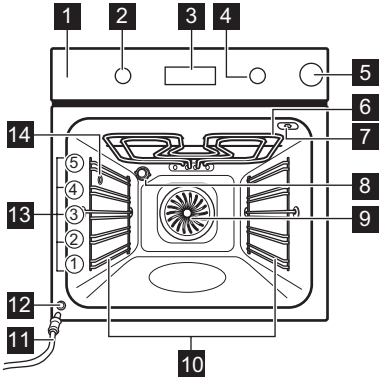
2.5 Disposal

⚠ **WARNING!**
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



1 Control panel
2 Knob for the cooking functions
3 Display
4 Control knob
5 Water tank
6 Heating element
7 Socket for the food sensor
8 Lamp
9 Fan
10 Shelf support, removable
11 Draining pipe
12 Water outlet valve
13 Shelf positions
14 Steam outlet

3.2 Control panel

	Press to set timer functions.
	Press and hold to set the function: Fast Heat Up.
	Press to turn the appliance lamp on and off.
	Press to set the food core temperature with: Food Sensor
OK	Press to confirm your selection.

Display indicators

	The appliance is locked.
	Submenu: Assisted Cooking.
	Submenu: Cleaning.
	Submenu: Settings
	Fast Heat Up is activated.
	The water tank is empty. Refill the tank.
	The water tank is half full.
	The water tank is full.

	Steam cooking is activated.
	Food Sensor is activated.
	Minute minder is activated.
STOP	Cooking time is activated.
	Time Delayed Start is activated.
	Uptimer is activated.
	Wi-Fi is activated.
	Remote operation is activated.
	Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out (selected models only).
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position **0**.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: **"00:00"** or **"12:00"** (depending on the model).

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press OK.

4.2 Initial preheating and cleaning

1. Preheat the empty appliance to remove any odours. Ventilate the room.
2. Remove all accessories and shelf supports.
3. Set each function to maximum temperature and let the appliance operate for specified durations: 1 h, 15 min, 15 min. Refer to Daily use.
4. Turn off the appliance and let it cool down.
5. Clean with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

4.3 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

1. To download the app scan the QR code located on the back cover of the user manual. You can also download the app directly from the app store.
2. Follow the app onboarding instructions.
3. Turn the knob for the cooking functions to select .
4. Turn the control knob to select / Wi-Fi. Turn it on or off. Refer to Daily use, Changing: Settings.

Wi-Fi is turned on by default. Refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

ⓘ For safety reasons, remote operation turns off automatically after 24 h. Repeat the onboarding, if needed.

Frequency	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi module	NIUS-50

4.4 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. AEG acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: http://aeg.opensoftwarerepository.com (folder NIUS).

5. DAILY USE

5.1 Cooking functions

	True Fan Cooking: Even baking, tenderness, drying
	Conventional Cooking: Traditional baking
	Humidity Low (steam function): Meat, poultry, oven dishes, casseroles
	Frozen Foods: French fries, potato wedges, spring rolls
	Pizza Function (steam function up to 230°C): Baking pizza
	Bottom Heat: Baking cakes
	Moist Fan Baking: Baking
	Grill: Toasting, grilling
	Turbo Grilling: Roasting meat, browning

The lamp may turn off automatically at a temperature below 80°C during some oven functions.

5.2 Setting: Heating functions

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to set the temperature.

Fast Heat Up - press and hold to shorten the heating time. It is available for some heating functions. Fan may turn on automatically.

5.3 Timer

1. Turn the knobs to select the cooking function and to set the temperature, if needed.
2. Press until the display shows a desired timer function:

Minute minder: Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.

Cooking time: Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.

Time Delayed Start: To postpone the start and / or end of cooking. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.

3. Turn the control knob to set the time.
4. Press OK.
5. When the time ends, press OK and turn the knobs to the off position, if needed.

5.4 Steam Cooking

1. Press the water tank to open it.
2. Fill the water tank with cold tap water to the maximum level. Do not use other liquids.

Make sure not to exceed the maximum capacity of the steam system (approximately 350 ml when empty). If the tank is full, a symbol appears on the display and the signal sounds.

3. Push the water tank to its initial position.
4. You can set the steam cooking in two ways:
   - Turn the knob for the cooking functions to select and turn the control knob to set the temperature.
   - Turn the knob for the cooking functions to and turn the control knob to select . Press OK. Turn the control knob to select a function (S1 - S...) and if needed, set the temperature. Press OK twice.
5. Preheat the appliance before you insert the food. Refill the water tank during cooking if water tank indicator shows that the tank is empty.
6. When the cooking ends, turn the knob for the cooking functions to the off position to turn off the appliance. Carefully open the door. Released humidity can cause burns.
7. Always empty the water tank after each steam cooking to prevent scale buildup and to avoid malfunctions, such as water spilling from the steam outlet. Wait at least 60 min before emptying.

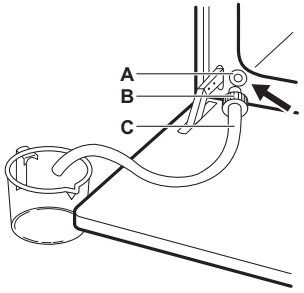
Submenu: Steam Cooking

	Function	Description
S1	AirFry Plus	Combines steam and air frying for crispy, juicy, and healthier meals.
S2	Steam Regenerating	This function gently reheats leftovers with steam (110–130°C - moist reheat, 130–200°C - crispier reheat).
S3	Bread Baking	To bake bread.

5.5 Emptying water tank

Water tank indicator	
	The tank is full.
	The tank is half full.
	The tank is empty. Refill the tank.

1. Turn off the appliance and make sure it is cold.
2. Connect the draining pipe **C** to the outlet valve **A** through the connector **B**.



3. Keep the end of the pipe below the level of **A** and push **B** repeatedly to collect remaining water.
4. Detach **C** and **B** and dry the oven interior with a soft sponge.

5.6 Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the cooking functions to .

The display shows , , , .

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press OK.

5.7 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press OK.
4. Place the food inside the appliance. Press OK.
5. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Submenu: Assisted Cooking

Legend	
	Food sensor must be connected in order to use the function. Refer to Food Sensor.
	Fill the water drawer with water for steam cooking.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level. Refer to Product description.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

P1	**Roast beef, rare**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick **2**; **baking tray** Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P2	**Roast beef, medium**	
P3	**Roast beef, well done**	
P4	**Steak, medium,** 180 - 220 g per piece; 3 cm thick **3**; roasting dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.	
P5	**Beef roast / braised** (prime rib, thick flank), 1.5 - 2 kg **2**; roasting dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.	

P6	**Roast beef, rare**[1)]	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick **2**; **baking tray** Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P7	**Roast beef, medium**[1)]	
P8	**Roast beef, well done**[1)]	
P9	**Fillet of beef, rare**[1)]	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick **2**; **baking tray** Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P10	**Fillet of beef, medium**[1)]	
P11	**Fillet of beef, done**[1)]	
P12	**Veal roast** (e.g. shoulder), 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick **2**; roasting dish on **wire shelf** Add liquid. Roast covered.	
P13	**Pork roast neck or shoulder,** 1.5 - 2 kg **1**; roasting dish on **wire shelf** Turn the meat after half of the cooking time.	
P14	**Pulled pork,** 1.5 - 2 kg [1)] **2**; **baking tray** Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.	
P15	**Pork loin, fresh,** 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick **2**; roasting dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.	
P16	**Pork spare ribs,** 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin **3**; **deep pan** Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.	
P17	**Lamb leg with bones,** 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick **2**; roasting dish on **baking tray** Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.	
P18	**Whole chicken,** 1 - 1.5 kg; fresh **2**; casserole dish on **baking tray** Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.	
P19	**Half chicken,** 0.5 - 0.8 kg **3**; **baking tray**	
P20	**Chicken breast,** 180 - 200 g per piece **2**; casserole dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes in a hot pan.	
P21	**Chicken legs, fresh** **3**; **baking tray** If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.	
P22	**Duck, whole,** 2 - 3 kg **2**; roasting dish on **wire shelf** Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.	
P23	**Goose, whole,** 4 - 5 kg **2**; **deep pan** Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.	
P24	**Meat loaf,** 1 kg **2**; **wire shelf**	
P25	**Whole fish, grilled,** 0.5 - 1 kg per fish **2**; **baking tray** Fill the fish with butter, spices and herbs.	
P26	**Fish fillet** **3**; casserole dish on **wire shelf**	
P27	**Cheesecake** **2**; ∅ 28 cm springform tin on **wire shelf**	
P28	**Apple cake** **3**; **baking tray**	
P29	**Apple tart** **2**; pie form on **wire shelf**	
P30	**Apple pie** **1**; ∅ 22 cm pie form on **wire shelf**	
P31	**Brownies,** 2 kg of dough **3**; **deep pan**	
P32	**Muffins** **3**; muffin tray on **wire shelf**	
P33	**Loaf cake** **2**; loaf pan on **wire shelf**	
P34	**Baked potatoes,** 1 kg **2**; **baking tray** Use whole potatoes with skin on.	

P35	**Wedges,** 1 kg **3**; **baking tray** lined with baking paper Cut potatoes into pieces.
P36	**Grilled mixed vegetables,** 1 - 1.5 kg **3**; **baking tray** lined with baking paper Cut the vegetables into pieces.
P37	**Croquettes, frozen,** 0.5 kg **3**; **baking tray**
P38	**Pommes, frozen,** 0.75 kg **3**; **baking tray**
P39	**Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets,** 1 - 1.5 kg **1**; casserole dish on **wire shelf**
P40	**Potato gratin** (raw potatoes), 1 - 1.5 kg **1**; casserole dish on **wire shelf** Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	**Pizza fresh, thin** **2**; **baking tray** lined with baking paper
P42	**Pizza fresh, thick** **2**; **baking tray** lined with baking paper
P43	**Quiche** **2**; baking tin on **wire shelf**
P44	**Baguette / Ciabatta / White bread,** 0.8 kg **2**; **baking tray** lined with baking paper More time needed for white bread.
P45	**Whole grain / Rye / Dark bread,** 1 kg **2**; **baking tray** lined with baking paper / loaf pan on **wire shelf**

1) Low temperature cooking.

5.8 Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select the setting. Press OK.
4. Turn the control knob to adjust the value. Press OK.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

	Setting	Value
01	Time of day	Change
02	Display brightness	1 - 5
03	Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04	Buzzer volume	1 - 4
05	Food Sensor Action	1 - Alarm and stop, 2 - Alarm
06	Uptimer	On / Off
07	Light	On / Off
08	Fast Heat Up	On / Off
09	Cleaning Reminder	On / Off
10	Wi-Fi	On / Off
11	Auto remote operation	On / Off
12	Forget network	Yes / No
13	Demo mode	Activation code: 2468
14	Software version	Check
15	Reset all settings	Yes / No

5.9 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

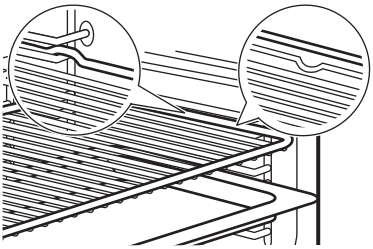
OK - press and hold to turn on and off the function.

A signal sounds. - flashes 3 times when the lock is turned on. The appliance door is locked.

5.10 Accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down. A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes, place the tray / pan underneath to collect dripping liquids.

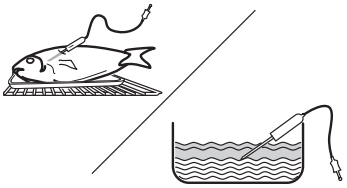
5.11 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the oven temperature. It should be at least 25°C higher than the food sensor temperature.
- - the food sensor temperature.

1. Set a cooking function and the oven temperature.
2. Insert the tip of the food sensor into the centre of the thickest part of the meat or fish. For casseroles, place the tip of the food sensor exactly in the centre, stabilized in a solid ingredient. Make sure the tip does not touch the bottom of the baking dish.



3. Plug food sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description. The display shows the current temperature of food sensor.
4. Turn the control knob to set the food sensor temperature. Press OK.
5. When food reaches the set temperature, the signal sounds. Press any symbol to stop the signal. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

You can select the desired food sensor end action in submenu: Settings.

6. Turn off the appliance.
7. Remove food sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used. If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

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

Symbols used in the tables:

	Food type
	Cooking function
°C	Temperature
	Shelf position

	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Moist Fan Baking

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

	°C			
Sweet rolls, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Rolls, 9 pieces	180	2	30 - 40	1)
Pizza, frozen, 0.35 kg	220	2	10 - 15	2)
Swiss Roll	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflè, 6 pieces	200	3	25 - 30	3)
Sponge flan base	180	2	15 - 25	4)
Victoria sandwich	170	2	40 - 50	5)
Poached fish, 0.3 kg	180	3	20 - 25	1)
Whole fish, 0.2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fish fillet, 0.3 kg	180	3	25 - 30	6)
Poached meat, 0.25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0.5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookies, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Macaroons, 24 pieces	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 pieces	170	2	30 - 40	1)
Savory pastry, 20 pieces	180	2	25 - 30	1)
Short crust biscuits, 20 pieces	150	2	25 - 35	1)
Tartlets, 8 pieces	170	2	20 - 30	1)
Vegetables, poached, 0.4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarian omelette	200	3	25 - 30	6)
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Use baking tray or dripping pan.
2) Use wire shelf.
3) Use ceramic ramekins on wire shelf.
4) Use flan base tin on wire shelf.
5) Use baking dish on wire shelf.
6) Use pizza pan on wire shelf.

6.3 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

		°C		
Small cakes, 20 per tray				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 and 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Apple pie, 2 tins Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 and 3	170	50 - 60	3)2)
Shortbread				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 and 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	max.	1 - 5	3)2)

1) Use Baking tray.
2) Preheat the appliance for 10 minutes.
3) Use Wire shelf.

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use a special oven cleaner for stubborn stains.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.
4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

If the telescopic runners are supplied, their retaining pins must point to the front.

7.3 Pyrolytic Cleaning

This programme burns off residual dirt in the appliance. Use it whenever your appliance needs a deep cleaning.

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven or the cabinet.

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all non pyro-proof accessories from the oven.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn the knob for the cooking functions to to enter Menu.
5. Turn the control knob to select and press OK.

Cleaning programme	Duration
C1 - Light cleaning	1 h
C2 - Normal cleaning	1 h 30 min
C3 - Thorough cleaning	2 h 30 min

6. Turn the control knob to select the cleaning programme and press OK.
7. Press OK to start cleaning.

When the cleaning starts, the appliance door is locked and the lamp is off. Do not start the function if you did not fully close the oven door. Until the door unlocks the display shows .

8. After cleaning, turn the knob for the cooking functions to the off position.
9. Wait until the appliance is cold and the door unlocks. Clean the oven interior with soft cloth and water.

7.4 Cleaning Reminder

When flashes on the display after cooking session, the appliance reminds you to clean it with pyrolytic cleaning. You can turn off the reminder in the submenu: Settings. Refer to Daily use, Changing: Settings.

7.5 Steam Cleaning

This cleaning procedure uses steam to remove remaining fat and food particles from the appliance.

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with a dry soft cloth.
4. Turn the knob for the cooking functions to to enter Menu.
5. Turn the control knob to select and press OK.
6. Turn the control knob to C4.
7. Fill the water tank with cold tap water to the maximum level (up to 350 ml).
8. Press OK. When the cleaning starts, the lamp is off.

Duration: 30 min

When the cleaning ends the signal sounds. The appliance turns off.

9. Wait until the appliance is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

7.6 Cleaning the water tank

This cleaning procedure removes and prevents limescale buildup in the steam system.

1. Empty the water tank. Refer to Daily use, Emptying water tank.
2. Pour 250 ml of the manufacturer recommended liquid descaler into the water tank.
3. Wait for 60 min. Empty the water tank.
4. Pour 350 ml of water into the water tank to rinse the tank. Empty the water tank.
5. Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent.

The descaling frequency depends on the water hardness and the frequency of steam cooking.

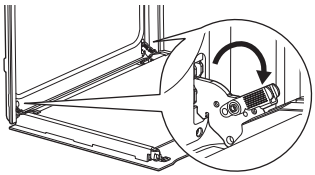
Contact your water supplier to check the water hardness level.

Water hardness (°fH)	Steam usage	Clean the water tank every (months):
0 - 15 (soft to medium)	Often (≥1 time/week)	12
	Rarely (≤1 time/month)	24
≥16 (hard to very hard)	Often (≥1 time/week)	6
	Rarely (≤1 time/month)	12

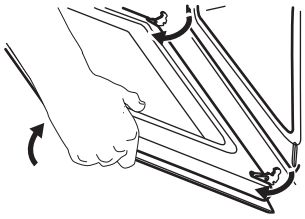
7.7 Removing and installing door

You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Do not use the appliance without the glass panels.

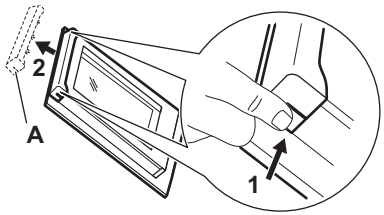
1. Open the door fully and hold both hinges.
2. Lift and pull the latches until they click.



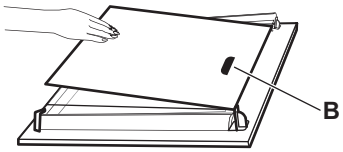
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **A** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide. Make sure the glass slides out of the supports completely.



8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels and the oven door.

Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. The printing zone **B** (if present) must face the oven interior. If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

7.8 Replacing the lamp

Disconnect the appliance from the mains and wait until it is cold.

Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp.
4. Install the glass cover.

8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

You cannot activate or operate the appliance. - The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.

The appliance does not heat up.

- The door is not closed correctly.
- Lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.

The lamp does not work. - The lamp is burnt out. Replace the lamp.

The lamp is turned off. - Moist Fan Baking - is activated.

The Food Sensor does not operate. - The plug of the Food Sensor is not fully inserted into the socket.

There is the water leaks from the steam outlet. - There is too much water in the water tank. Refer to Daily use, Emptying water tank.

The water tank empty indicator is on. - There is no water in the tank. Fill the water tank. If the indicator is still on refer to Care and cleaning, Cleaning the water tank.

The steam cooking does not work. - There is a lime residue in the steam outlet opening - Cleaning the water tank (refer to Care and cleaning) or if there is no water in the tank - fill the water tank.

It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam outlet opening. - There is a lime residue in the water tank. Refer to Care and cleaning, Cleaning the water tank.

The display shows "00:00". - There was a power cut. Set the time of day.

Err C2 - Fully plug Food Sensor into the socket.

Err C3 - Close the door. Turn the appliance off and on. Check if the door lock is not broken.

Err F102 - Close the door. Check if the door lock is not broken.

9. ENERGY EFFICIENCY

9.1 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	AEG
Model identification	BDS57B 949494910 EB57SB 949494908 EX51SPV2B 949494911 GB5070SB 949494909 TR6PB501SB 949494871 TR6PB50WSB 949494897 TR6PB51ZSB 949494898 TR6PB53FSB 949494899

Energy Efficiency Index	61.2
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l

Type of oven	Built-In Oven	
Mass	BDS57B	34.0 kg
	EB57SB	33.0 kg
	EX51SPV2B	34.0 kg
	GB5070SB	32.6 kg
	TR6PB501SB	31.6 kg
	TR6PB50WSB	31.0 kg
	TR6PB51ZSB	31.5 kg
	TR6PB53FSB	33.2 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

9.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Appliance tested according to: EN 50564, EN 63474.

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to Before first use.

9.3 Energy saving tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware.
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan to save energy (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- Moist Fan Baking (selected models only) - this function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.
- When possible, turn off the Wi-Fi to save energy. Refer to Before first use.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time. Automatic switch-off does not apply with Time Delayed Start function or when the lamp is on.
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250-maximum °C

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**36**
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**38**
3. DESCRIPTION DU PRODUIT..... **41**
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... **42**
5. UTILISATION QUOTIDIENNE..... **42**
6. CONSEILS..... **48**
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... **49**
8. DÉPANNAGE..... **52**
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE..... **52**
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES..... **53**

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ou des appareils mobiles avec l'application.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/ déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!**
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

2.2 Branchement électrique

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm^2)
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant d'ingrédients à base d'alcool peuvent se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Utilisez uniquement du verre et des récipients approuvés pour stérilisation.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez pas de plats allant au four ou d'objets directement au fond de la cavité.
  - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
  - soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des

cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

Nettoyage par pyrolyse

- Lisez toutes les instructions de nettoyage par pyrolyse
- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
  - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Tenez les enfants éloignés lors du nettoyage par pyrolyse, car l'appareil devient très chaud et libère de l'air chaud par les orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse dégage des fumées provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial et le nettoyage par pyrolyse.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson ne sont pas nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et la phase de préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, poêles, plateaux et ustensiles peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et dégager des fumées nocives à faible niveau.

Cuisson à la vapeur

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
  - Évitez d'ouvrir la porte de l'appareil pendant la cuisson vapeur.
  - Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après une cuisson vapeur.

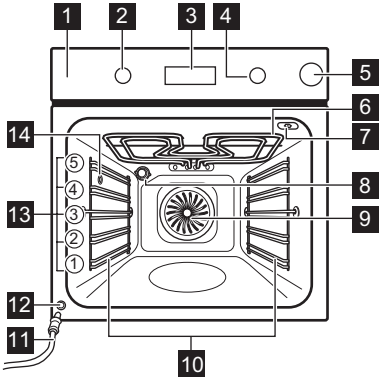
2.5 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



1 Panneau de commande
2 Molette des fonctions de cuisson
3 Affichage
4 Manette de commande
5 Réservoir d'eau
6 Résistance
7 Prise pour la sonde à viande
8 Éclairage
9 Ventilateur
10 Support de grille, amovible
11 Tuyau de vidange
12 Vanne de vidange de l'eau
13 Niveaux de la grille
14 Tuyau de sortie de la vapeur

3.2 Panneau de commande

	Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : Préchauffage rapide.
	Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.
	Appuyez pour régler la température de cuisson à cœur des aliments avec : Sonde de cuisson
OK	Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

Voyants de l'affichage

	L'appareil est verrouillé.
	Sous-menu : Cuisson assistée.
	Sous-menu : Nettoyage.
	Sous-menu : Configurations
	Préchauffage rapide est activée.
	Le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau est à moitié plein.
	Le réservoir d'eau est plein.
	La cuisson à la vapeur est activée.
	Sonde de cuisson est activée.
	Minuteur est activée.
STOP	Heure de cuisson est activée.
	Démarrage retardé est activée.
	Compteur est activée.
	Wi-Fi est activée.
	Télécommande est activée.
	Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les molettes sortent (uniquement sur certains modèles).
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt **0**.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : **"00:00"** ou **"12:00"** (selon le modèle).

1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche OK.

4.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

1. Préchauffez l'appareil vide pour éliminer les odeurs. Aérez la pièce.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
3. Réglez chaque fonction sur la température maximale et laissez l'appareil fonctionner pendant les durées spécifiées : 1 h, 15 min, 15 min. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.
4. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
5. Nettoyer avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux. Remplacer les accessoires et les supports de grille.

4.3 Connexion sans fil

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.

1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
3. Tournez la molette des modes de cuisson pour sélectionner .
4. Tournez la molette de commande pour sélectionner / Wi-Fi. Mettez-le en fonctionnement ou à l'arrêt. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Modification : Réglages de base.

Wi-Fi est activé par défaut. Voir Efficacité énergétique, Conseils pour économiser l'énergie.

ⓘ Pour des raisons de sécurité, le fonctionnement de la télécommande se désactive automatiquement après 24 h. Répétez l'intégration, si nécessaire.

Fréquence	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Module Wi-Fi	NIUS-50

4.4 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. AEG reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : http://aeg.opensoftwarerepository.com (dossier NIUS).

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Fonctions de cuisson

	Chaleur tournante : Cuisson homogène, tendreté, séchage
	Chauffage Haut/Bas : Cuisson traditionnelle

	Humidité Faible (fonction vapeur) : Viande, volaille, plats au four, ragoûts
	Plats Surgelés : Frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps
	Fonction Pizza (fonction vapeur jusqu'à 230°C) : Cuisson de pizza
	Cuisson de sole : Cuisson de gâteaux
	Circulation d'air humide : Cuisson
	Gril : Toaster, griller
	Turbo gril : Rôtir la viande, faire dorer

Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80°C.

5.2 Réglage : Modes de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.

Préchauffage rapide - appuyez et maintenez enfoncé pour raccourcir le temps de chauffage. Disponible avec certains modes de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

5.3 Minuteur

1. Tournez les molettes pour sélectionner la fonction de cuisson et régler la température si nécessaire.
2. Appuyez sur jusqu'à ce que l'affichage indique une fonction de minuterie souhaitée :

Minuteur: Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.

Heure de cuisson : Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

Démarrage retardé : Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

3. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
4. Appuyez sur OK.
5. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez les molettes sur la position arrêt, si nécessaire.

5.4 Cuisson à la vapeur

1. Appuyez sur le réservoir d'eau pour l'ouvrir.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau maximum. N'utilisez pas d'autres liquides.

Assurez-vous de ne pas dépasser la capacité maximale du circuit de vapeur (environ 350 ml lorsqu'il est vide). Si le réservoir est plein, un symbole apparaît sur l'écran et le signal retentit.

3. Replacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.
4. Vous pouvez régler la cuisson à la vapeur de deux manières :
   - Tournez la molette des fonctions de cuisson pour sélectionner et tournez le bouton de commande pour régler la température.
   - Tournez la molette des fonctions de cuisson sur et tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK. Tournez la molette de commande pour sélectionner une fonction (S1 - S...) et, si nécessaire, réglez la température. Appuyez sur OK deux fois.
5. Préchauffez l'appareil avant d'y insérer les aliments. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau pendant la cuisson si l'indicateur montre que le réservoir est vide.
6. Lorsque le temps de cuisson se termine, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil. Ouvrez la porte avec précaution. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.
7. Videz toujours le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur pour éviter l'accumulation de tartre et pour éviter des dysfonctionnements, tels que le déversement d'eau depuis la sortie de vapeur. Attendez au moins 60 min avant de vider.

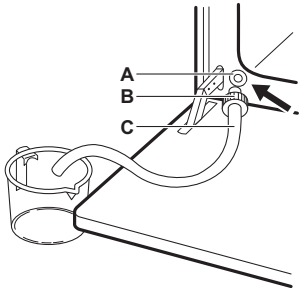
Sous-menu : Cuisson à la vapeur

	Fonction	Description
S1	AirFry Plus	Combine la cuisson à la vapeur et la friture à air chaud pour cuisiner des mets croustillants, juteux et plus sains.
S2	Réhydratation vapeur	Cette fonction réchauffe délicatement les restes à la vapeur (110–130°C - réchauffage humide, 130–200°C - réchauffage plus croustillant).
S3	Cuisson du pain	Pour cuire du pain.

5.5 Vidange du réservoir d'eau

Affichage de la réserve d'eau	
	Le réservoir est plein.
	Le réservoir est à moitié plein.
	Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir.

1. Éteignez l'appareil et assurez-vous qu'il est froid.
2. Raccordez le tuyau de vidange **C** à la vanne de sortie **A** par le connecteur **B**.



3. Maintenez l'extrémité du tuyau au-dessous du niveau **A** et appuyez à plusieurs reprises sur **B** pour récupérer l'eau résiduelle.
4. Détachez **C** et **B** et séchez l'intérieur du four avec une éponge douce.

5.6 Menu

Ouvrez le menu pour accéder à des plats à cuisson assistée et des configurations.

1. Tournez la molette des fonctions de cuisson sur .

L'affichage montre , , , .

2. Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur OK.

5.7 Réglage : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend des programmes conçus pour les plats dédiés. Les programmes commencent par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

1. Tournez la molette des modes de cuisson sur .
2. Tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P…). Appuyez sur OK.
4. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur OK.
5. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Sous-menu : Cuisson assistée

Légende	
	La sonde de cuisson doit être connectée pour pouvoir utiliser la fonction. Reportez-vous à Sonde de cuisson.
	Remplissez le bac à eau d'eau de cuisson à la vapeur.
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

P1	**Rôti de bœuf, saignant**	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur **2** ; **plateau de cuisson** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P2	**Rôti de bœuf, à point**	
P3	**Rôti de bœuf, bien cuit**	
P4	**Steak, à point,** 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur **3** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.	
P5	**Bœuf rôti/braisé** (côte de bœuf, flanchet), 1,5 - 2 kg **2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.	
P6	**Rôti de bœuf, saignant[1)]**	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur **2** ; **plateau de cuisson** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P7	**Rôti de bœuf, à point [1)]**	
P8	**Rôti de bœuf, bien cuit [1)]**	
P9	**Filet de bœuf, saignant [1)]**	0.5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur **2** ; **plateau de cuisson** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P10	**Filet de bœuf, à point[1)]**	
P11	**Filet de bœuf, bien cuit[1)]**	
P12	**Rôti de veau** (par ex. épaule), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm d'épaisseur **2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Ajoutez du liquide. Rôti couvert.	
P13	**Rôti de col ou épaule de porc,** 1,5 - 2 kg **1** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	
P14	**Porc émincé,** 1,5 - 2 kg [1)] **2** ; **plateau de cuisson** Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	
P15	**Filet de porc, frais,** 1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur **2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.	
P16	**Travers de porc,** 2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur **3** ; **plat profond** Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	
P17	**Gigot d'agneau avec os,** 1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur **2** ; plat à rôtir sur **plateau de cuisson** Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	
P18	**Poulet entier,** 1 - 1,5 kg ; frais **2** ; cocotte sur **plateau de cuisson** Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	
P19	**Demi-poulet,** 0,5 - 0,8 kg **3** ; **plateau de cuisson**	
P20	**Escalope de poulet,** 180 - 200 g par pièce **2** ; cocotte sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude.	
P21	**Cuisses de poulet, fraîches** **3** ; **plateau de cuisson** Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.	
P22	**Canard entier,** 2 - 3 kg **2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.	

P23	**Oie entière,** 4 - 5 kg **2** ; **plat profond** Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
P24	**Pain de viande,** 1 kg **2** ; **grille métallique**
P25	**Poisson entier, grillé,** 0,5 - 1 kg par poisson **2** ; **plateau de cuisson** Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes.
P26	**Filet de poisson** **3** ; cocotte sur **grille métallique**
P27	**Cheesecake** **2** ; ∅ 28 cm moule à charnière sur **grille métallique**
P28	**Gâteau aux pommes** **3** ; **plateau de cuisson**
P29	**Tartelettes aux pommes** **2** ; moule à tarte sur **grille métallique**
P30	**Tarte aux pommes** **1** ; ∅ 22 moule à tarte sur cm**grille métallique**
P31	**Brownies,** 2 kg de pâte **3** ; **plat profond**
P32	**Muffins** **3** ; plaque à muffins sur **grille métallique**
P33	**Quatre-quarts** **2** ; moule quatre-quarts sur **grille métallique**
P34	**Pommes de terre au four,** 1 kg **2** ; **plateau de cuisson** Utilisez des pommes de terre entières avec la peau.
P35	**Pomme quartiers,** 1 kg **3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Coupez les pommes de terre en morceaux.
P36	**Mélange de légumes grillés,** 1 - 1,5 kg **3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux.
P37	**Croquettes, surgelées,** 0,5 kg **3** ; **plateau de cuisson**
P38	**Pommes de terre, surgelées,** 0,75 kg **3** ; **plateau de cuisson**
P39	**Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches,** 1 - 1,5 kg **1** ; cocotte sur **grille métallique**
P40	**Gratin de pommes de terre** (pommes de terre crues), 1 - 1,5 kg **1** ; cocotte sur **grille métallique** Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
P41	**Pizza fraîche, fine** **2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé
P42	**Pizza fraîche, épaisse** **2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé
P43	**Quiche** **2** ; moule à gâteaux sur **grille métallique**
P44	**Baguette/Ciabatta/Pain blanc,** 0,8 kg **2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
P45	**Céréales complètes / Riz / Pain noir,** 1 kg **2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé/moule quatre-quarts sur **grille métallique**

[1] Cuisson à basse température.

5.8 Modification : Configurations

1. Tournez la molette des modes de cuisson sur .
2. Tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur OK.
5. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

Sous-menu : Configurations

	Réglage	Valeur
01	Heure actuelle	Modifier
02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son off
04	Volume alarme	1 - 4
05	Action Sonde de cuisson	1 - Alarme et arrêt, 2 - Alarme
06	Compteur	Marche/Arrêt
07	Eclairage four	Marche/Arrêt
08	Préchauffage rapide	Marche/Arrêt
09	Nettoyage conseillé	Marche/Arrêt
10	Wi-Fi	Marche/Arrêt
11	Fonctionnement à distance automatique	Marche/Arrêt
12	Ignorer Réseau	Oui/Non
13	Mode démo	Code d'activation : 2468
14	Version du logiciel	Contrôle
15	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

5.9 Touches Verrouil

Cette fonction permet d'éviter une modification accidentelle de la fonction de l'appareil.

Lorsqu'il est activé pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, il verrouille le bandeau de co'mmande, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

Lorsqu'il est activé alors que l'appareil est éteint, le bandeau de commande reste verrouillé, empêchant ainsi l'appareil d'être allumé involontairement.

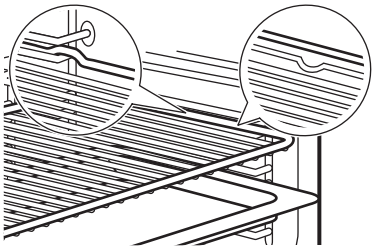
OK - Maintenez la touche enfoncée pour activer ou désactiver la fonction.

Un signal sonore retentit. - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé. Le hublot de l'appareil est verrouillé.

5.10 Accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Insérez l'accessoire (grille métallique / plateau) entre les barres de guidage du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds sont orientés vers le bas. Une petite encoche en haut renforce la sécurité et empêche la grille de basculer. Le rebord autour de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

5.11 Sonde de cuisson

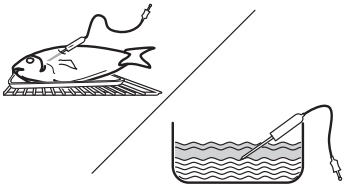
Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température du four. Elle doit être supérieure d'au moins 25°C à la température de la sonde de cuisson.
- : température de la sonde aliment.

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température du four.
2. Insérez l'extrémité de la sonde de cuisson dans le centre de la viande ou du poisson, dans sa partie la plus épaisse. Pour les cocottes, placez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre,

stabilisée dans un ingrédient solide. Assurez-vous que la pointe ne touche pas le fond du plat de cuisson.



3. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit. L'affichage indique la température actuelle de la sonde aliment.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la température de la sonde aliment.

   Appuyez sur OK.
5. Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Vous pouvez sélectionner la fin de l'action de la sonde de cuisson souhaitée dans le sous-menu : Configurations.

6. Éteignez l'appareil.
7. Débranchez la sonde de cuisson et sortez le plat de l'appareil.

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Fonction de cuisson
°C	Température
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)
	Autres informations

6.2 Circulation d'air humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

	°C			
Petits pains sucrés, 16 morceaux	180	2	20 - 30	1)
Petits pains, 9 morceaux	180	2	30 - 40	1)
Pizza, surgelée, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Gâteau roulé	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 morceaux	200	3	25 - 30	3)
Fond de tarte en génoise	180	2	15 - 25	4)
Gâteau à étages	170	2	40 - 50	5)
Poisson poché, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Poisson entier, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filet de poisson, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Viande pochée, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Chachlyk, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookies, 16 morceaux	180	2	20 - 30	1)
Meringues, 24 morceaux	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 morceaux	170	2	30 - 40	1)
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	180	2	25 - 30	1)

	°C			
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	150	2	25 - 35	1)
Tartelettes, 8 morceaux	170	2	20 - 30	1)
Légumes, pochés, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omelette végétarienne	200	3	25 - 30	6)
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôtir.
2) Utilisez la grille métallique.
3) Utilisez des ramequins en céramique sur une grille métallique.
4) Utilisez un moule à tarte sur une grille métallique.
5) Utilisez un plat de cuisson sur la grille métallique.
6) Utilisez une plaque à pizza sur la grille métallique.

6.3 IInformations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

		°C		
Petits gâteaux, 20 par plateau				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 et 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 et 3	170	50 - 60	3)2)
Biscuits sablés				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 et 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Pain grillé				
	4	max.	1 - 5	3)2)

1) Utilisez Plateau de cuisson.
2) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.
3) Utilisez Grille métallique.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez un produit de nettoyant pour four pour les taches tenaces.
- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- De l'humidité peut se condenser dans l'appareil ou sur les panneaux de verre de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez l'appareil fonctionner pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

7.2 Retrait des supports de grille

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.
4. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

7.3 Nettoyage par pyrolyse

Ce programme élimine la saleté résiduelle dans l'appareil. Utilisez-le dès que votre appareil a besoin d'un nettoyage en profondeur.

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Cela peut endommager le four ou l'armoire.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires ne résistant pas à la pyrolyse du four.
3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Tournez la molette des modes de cuisson sur pour accéder à Menu .
5. Tournez la molette pour sélectionner et appuyez sur OK.

Programme de nettoyage	Durée
C1 - Nettoyage léger	1 h
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min

6. Tournez la manette de commande pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur OK.
7. Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.

Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. La porte se déverrouille lorsque l'affichage indique .

8. Après le nettoyage, tournez la molette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
9. Attendez que l'appareil soit froid et que la porte se déverrouille. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et de l'eau.

7.4 Nettoyage conseillé

Lorsque clignote sur l'affichage après la cuisson, l'appareil vous rappelle de le nettoyer par pyrolyse. Vous pouvez désactiver le rappel dans le sous-menu : Configurations. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Modification : Configurations.

7.5 Nettoyage vapeur

Cette procédure de nettoyage utilise la vapeur pour éliminer la graisse restante et les particules de nourriture restant dans l'appareil.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez l'intérieur du four et l'intérieur de la porte en verre à l'aide d'un chiffon sec et doux.
4. Tournez la molette des modes de cuisson sur pour accéder à Menu .
5. Tournez la molette pour sélectionner et appuyez sur OK.
6. Tournez la molette de commande sur C4.
7. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau maximal (environ 350 ml).
8. Appuyez sur OK. Lorsque le nettoyage démarre, l'ampoule est éteinte.

Durée : 30 min
Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit. Éteint l'appareil.

9. Attendez que l'appareil soit froid. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

7.6 Nettoyage du réservoir d'eau

Cette procédure de nettoyage élimine et empêche l'accumulation de tartre dans le système de vapeur.

1. Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre Utilisation quotidienne, Vidange du réservoir d'eau.
2. Versez 250 ml du détartrant liquide recommandé par le fabricant dans le réservoir d'eau.
3. Attendez 60 min. Vidangez le réservoir d'eau.
4. Versez 350 ml d'eau dans le réservoir d'eau pour rincer le réservoir. Vidangez le réservoir d'eau.
5. Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.

La fréquence de détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence de cuisson à la vapeur.

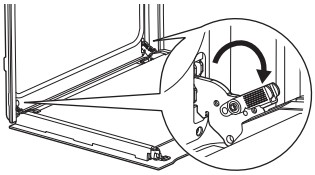
Contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

Dureté de l'eau (°Th)	Utilisation de la vapeur	Nettoyez le réservoir d'eau tous les (mois) :
0 - 15 (douce à moyenne)	Souvent (≥1 fois/semaine)	12
	Rarement (≤1 fois/mois)	24
≥16 (dure à très dure)	Souvent (≥1 fois/semaine)	6
	Rarement (≤1 fois/mois)	12

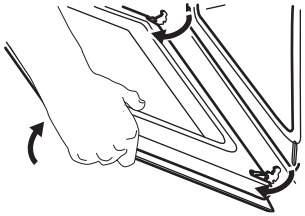
7.7 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux en verre internes pour les nettoyer. N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

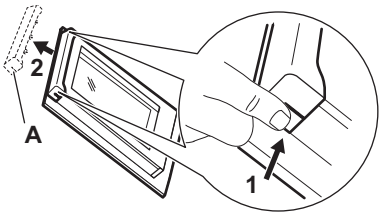
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



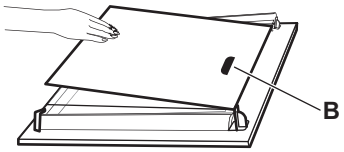
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
5. Tenez le cache de porte **A** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
7. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



8. Nettoyez les panneaux en verre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
9. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

Veillez à replacer les panneaux de verre dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impression sur le côté du panneau de verre. La zone d'impression **B** (si présente) doit faire face à l'intérieur du four. Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

7.8 Remplacement de l'ampoule

Débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il soit froid.

Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

Lampe arrière

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Installez le couvercle en verre.

8. DÉPANNAGE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Les détails de service figurent sur la plaque signalétique située sur le cadre avant. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

Vous ne pouvez pas activer ou utiliser l'appareil. - L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

L'appareil ne chauffe pas.

- La porte n'est pas correctement fermée.
- Touches Verrouil est activée.
- L'arrêt automatique est activé.

Le voyant ne fonctionne pas. - L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule.

L'éclairage est éteint. - Circulation d'air humide - est activée.

La Sonde de cuisson ne fonctionne pas. - La fiche de la Sonde de cuisson n'est pas complètement insérée dans la prise.

Il y a des fuites d'eau par la sortie de vapeur. - Il y a trop d'eau dans le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre Utilisation quotidienne, Vidange du réservoir d'eau.

Le voyant du réservoir d'eau vide est allumé. - Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. Remplissez le réservoir d'eau. Si le voyant est toujours allumé, reportez-vous à Entretien et nettoyage, Nettoyage du réservoir d'eau.

La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas. - Il y a un résidu de calcaire dans l'ouverture de la purge de vapeur. - Nettoyez le réservoir d'eau (reportez-vous à Entretien et nettoyage) ou, s'il n'y a pas d'eau dans le réservoir, remplissez le réservoir d'eau.

Il faut plus de trois minutes pour vidanger le réservoir d'eau ou l'eau fuit par l'ouverture de la purge de vapeur. - Il y a un résidu de calcaire dans le réservoir d'eau. Reportez-vous à Entretien et nettoyage Nettoyage du réservoir d'eau.

L'affichage indique "00:00". - Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

Err C2 - Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.

Err C3 - Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil. Vérifiez que le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

Err F102 - Refermez la porte. Vérifiez que le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

9.1 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N ° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BDS57B 949494910 EB57SB 949494908 EX51SPV2B 949494911 GB5070SB 949494909 TR6PB501SB 949494871 TR6PB50WSB 949494897 TR6PB51ZSB 949494898 TR6PB53FSB 949494899
Indice d'efficacité énergétique	61.2

Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable

Masse	BDS57B	34.0 kg
	EB57SB	33.0 kg
	EX51SPV2B	34.0 kg
	GB5070SB	32.6 kg
	TR6PB501SB	31.6 kg
	TR6PB50WSB	31.0 kg
	TR6PB51ZSB	31.5 kg
	TR6PB53FSB	33.2 kg

Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.

9.2 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2,0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564, EN 63474.

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous à Avant la première utilisation.

9.3 Conseils pour économiser l'énergie

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sautez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Circulation d'air humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.
- Si possible, désactivez le Wi-Fi pour économiser de l'énergie. Reportez-vous à Avant la première utilisation.
- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson. L'arrêt automatique ne s'applique pas avec la fonction Démarrage retardé ou lorsque l'éclairage est allumé.
  - 12,5 h : 30-115 °C
  - 8,5 h : 120-195 °C
  - 5,5 h : 200-245 °C
  - 3 h : maximum 250 °C

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole avec les déchets ménagers. Rapportez ce

produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.





1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....**55**
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... **57**
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....**60**
4. ANTES DEL PRIMER USO.....**61**
5. USO DIARIO..... **61**
6. CONSEJOS.....**67**
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO..... **68**
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... **70**
9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....**71**
10. 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 sufridos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con la aplicación.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.

- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de asistencia técnica autorizado o un profesional cualificado similar tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/ derrames que haya en el interior del aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

⚠ ADVERTENCIA!
Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

2.2 Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA!
Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- Asegúrese de que los parámetros de la place de características técnicas son compatibles con los valores del suministro eléctrico.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si es necesario sustituirlo, deberá hacerlo nuestro centro de asistencia técnica autorizado.
- Evite que el cable de alimentación toque o quede cerca de la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, sobre todo mientras funciona o si la puerta está caliente.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de conectar el enchufe a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

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

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

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras esté funcionando, ya que pueden salir aire caliente y mezclas inflamables procedentes de los ingredientes alcohólicos.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Mantenga las chispas y las llamas abiertas alejadas del aparato cuando la puerta esté abierta.
- Utilice únicamente frascos y tarros de vidrio homologados para conservar alimentos.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

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

2.4 Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

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

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

Limpieza Pirolítica

- Lea todas las instrucciones para la limpieza pirolítica.
- Antes de realizar la limpieza pirolítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
  - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
  - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Mantenga a los niños alejados durante la limpieza pirolítica, ya que el aparato se calienta mucho y libera aire caliente por las rejillas frontales.
- La limpieza pirolítica libera humos de residuos de cocción y materiales de construcción. Asegúrese de una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial y la limpieza pirolítica.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza pirolítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por los hornos pirolíticos y los residuos de cocción no son dañinos para las personas, incluidos los niños y personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y el precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de ollas, sartenes, bandejas y utensilios pueden dañarse con la limpieza pirolítica a alta temperatura y pueden liberar humos nocivos de bajo nivel.

Cocción al vapor

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

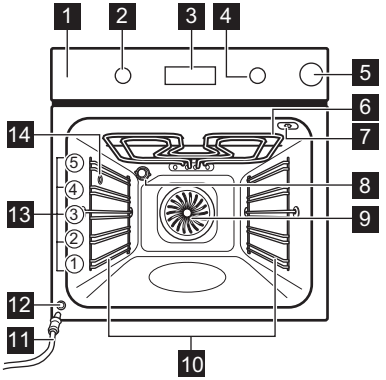
2.5 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



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

3.2 Panel de control

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

Indicadores de pantalla

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

Para poner en marcha el aparato.

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

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

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Ajuste de la hora

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

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

4.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

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

4.3 Conexión inalámbrica

Para conectar el aparato necesitas:

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

1. Para descargar la aplicación, escanee el código QR que se encuentra en la contraportada del manual del usuario. También puede descargar la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
2. Siga las instrucciones para instalar la aplicación.
3. Gire el mando de las funciones de cocción para seleccionar .
4. Gire el mando de control para seleccionar / Wi-Fi. Enciéndalo o apáguelo. Consulte Uso diario, cambio: Ajustes.

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

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

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

4.4 Licencias de software

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

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

5. USO DIARIO

5.1 Funciones de calentamiento

	Aire caliente: Horneado uniforme, ternura, secado
	Cocción convencional: Horneado tradicional
	Humedad baja (función de vapor): Carne, aves, platos al horno, guisos
	Congelados: Patatas fritas, patatas, rollitos de primavera

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

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

5.2 Ajuste: Funciones de cocción

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

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

5.3 Temporizador

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

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

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

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

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

5.4 Cocción al vapor

1. Presione el depósito de agua para abrirlo.
2. Llene el depósito con agua fría del grifo hasta alcanzar el nivel máximo. No utilice otros líquidos.

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

3. Empuje el depósito de agua hasta su posición inicial.
4. Puede configurar la cocción al vapor de dos maneras:
   - Gire el mando de las funciones de cocción para seleccionar y gire el mando de control para ajustar la temperatura.
   - Gire el mando de las funciones de cocción a la posición y gire el mando de control para seleccionar . Pulse OK. Gire el mando de control para seleccionar una función (S1 - S...) y, si es necesario, ajuste la temperatura. Pulse OK dos veces.
5. Precaliente el aparato antes de introducir los alimentos. Vuelva a llenar el depósito de agua durante la cocción si el indicador del depósito de agua muestra que este está vacío.
6. Al finalizar la cocción, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado del aparato. Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.
7. Vacíe siempre el depósito de agua después de cada cocción al vapor para evitar la acumulación de cal y fallos de funcionamiento como el derrame de agua por la salida de vapor. Espere al menos 60 min antes de vaciarlo.

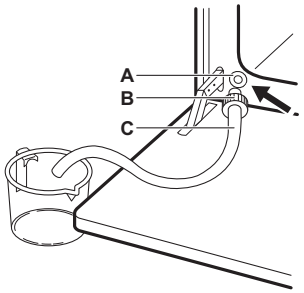
Submenú: Cocción al vapor

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

5.5 Vaciado del depósito de agua

Indicador del depósito de agua	
	El depósito está lleno.
	El depósito está medio lleno.
	El depósito está vacío. Vuelva a llenar el depósito.

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



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

5.6 Menú

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

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

La pantalla muestra , , y .

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

5.7 Ajuste: Cocción asistida

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

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

Submenú: Cocción asistida

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

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

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

P5	**Asado de ternera/estofado** (costillas de cebado, flanco grueso) 1,5 - 2 kg **2**; fuente de asar en **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.	
P6	**Rosbif, poco hecho**[1)]	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de grosor **2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P7	**Rosbif, al punto**[1)]	
P8	**Rosbif, muy hecho**[1)]	
P9	**Filete de ternera, poco hecho**[1)]	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de grosor **2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P10	**Filete de ternera, al punto** [1)]	
P11	**Filete de ternera, hecho** [1)]	
P12	**Asado de ternera** (por ejemplo, el hombro), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm de grosor **2**; fuente de asar en **parrilla** Añada líquido. Asado cubierto.	
P13	**Cuello o paleta de cerdo asado,** 1,5 - 2 kg **1**; fuente de asar en **parrilla** Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	
P14	**Cerdo desmenuzado,** 1,5 - 2 kg [1)] **2**; **bandeja** Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.	
P15	**Lomo de cerdo, fresco,** 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de grosor **2**; fuente de asar sobre **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.	
P16	**Costillas de cerdo** 2 - 3 kg; usar crudas 2 - 3 cm finas **3**; **bandeja profunda** Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	
P17	**Pierna de cordero con hueso,** 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm de grosor **2**; fuente de asar en **bandeja** Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	
P18	**Pollo entero,** 1 - 1,5 kg; fresco **2**; cacerola en **bandeja** Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.	
P19	**Medio pollo,** 0,5 - 0,8 kg **3**; **bandeja**	
P20	**Pechuga de pollo,** 180 - 200 g por pieza **2** ; cacerola sobre **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.	
P21	**Muslos de pollo, frescos** **3**; **bandeja** Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.	
P22	**Pato entero,** 2 - 3 kg **2**; fuente de asar en **parrilla** Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.	
P23	**Ganso, entero,** 4 - 5 kg **2**; **bandeja profunda** Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.	
P24	**Pastel de carne,** 1 kg **2**; **fuente de asado en parrilla**	
P25	**Pescado entero, a la parrilla,** 0,5 - 1 kg por pescado **2**; **bandeja** Sazone el pescado con mantequilla, especias y hierbas aromáticas.	
P26	**Filete de pescado** **3**; cacerola en **parrilla**	
P27	**Tarta de queso** **2**; ∅ 28 cmSímbolo de molde desmontable en **parrilla**	
P28	**Torta de manzana** **3**; **bandeja**	

P29	**Tarta de manzana** **2**; molde para pastel sobre la **parrilla**
P30	**Pastel de manzana** **1**; ∅ 22 cm molde para pastel sobre la **parrilla**
P31	**Brownies,** 2 kg de masa **3**; **bandeja profunda**
P32	**Magdalenas** **3**; bandeja para muffins en **parrilla**
P33	**Pan de bizcocho** **2**; bandeja de pan en **parrilla**
P34	**Patatas al horno,** 1 kg **2**; **bandeja** Utilice patatas enteras con la piel.
P35	**Porciones,** 1 kg **3**; **bandeja** forrada con papel de hornear Corte las patatas en trozos.
P36	**Verduras al grill,** 1 - 1,5 kg **3**; **bandeja** forrada con papel de hornear Corte las verduras en trozos.
P37	**Croquetas, congeladas,** 0,5 kg **3**; **bandeja**
P38	**Patatas fritas, congeladas,** 0,75 kg **3**; **bandeja**
P39	**Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca,** 1 - 1,5 kg **1**; cacerola en **parrilla**
P40	**Patatas gratinadas** (patatas crudas), 1 - 1,5 kg **1**; cacerola en **parrilla** Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
P41	**Pizza fresca, fina** **2**; **bandeja** forrada con papel de hornear
P42	**Pizza fresca, gruesa** **2**; **bandeja para hornear** forrada con papel de hornear
P43	**Quiche** **2**; molde de hornear sobre la **parrilla**
P44	**Baguette / chapata / pan blanco,** 0,8 kg **2**; **bandeja** forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
P45	**Pan integral/de centeno/negro,** 1 kg **2**; **bandeja** forrada con papel de hornear / pan de bizcocho en **parrilla**

[1] Cocción a baja temperatura.

5.8 Cambio: Ajustes

1. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
2. Gire el mando de control para seleccionar . Pulse OK.
3. Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
4. Gire el mando de control para ajustar el valor. Pulse OK.
5. Gire el mando de funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir del Menú.

Submenú: Ajustes

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

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

5.9 Bloqueo

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

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

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

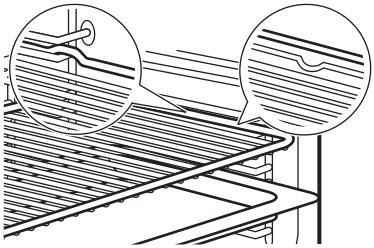
OK - manténgalo pulsado para activar y desactivar la función.

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

5.10 Accesorios

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

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



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

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

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

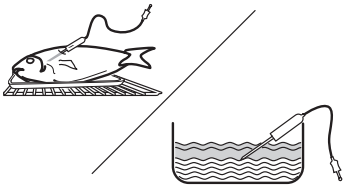
5.11 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

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

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



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

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

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

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

6. CONSEJOS

6.1 Recomendaciones de cocción

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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Símbolos utilizados en las tablas:

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

6.2 Horneado húmedo + ventilador

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

	°C			
Rollitos dulces, 16 piezas	180	2	20 - 30	1)
Rollitos, 9 piezas	180	2	30 - 40	1)
Pizza congelada, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Brazo de gitano	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 piezas	200	3	25 - 30	3)
Base de masa brisé	180	2	15 - 25	4)
Tarta Victoria	170	2	40 - 50	5)
Pescado pochado, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Pescado entero, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filete de pescado, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne pochada, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Galletas, 16 piezas	180	2	20 - 30	1)
Mostachones de almendra, 24 piezas	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 piezas	170	2	30 - 40	1)
Tarta salada, 20 piezas	180	2	25 - 30	1)
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	150	2	25 - 35	1)
Tartaletas, 8 piezas	170	2	20 - 30	1)
Verduras pochadas, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Tortilla vegetariana	200	3	25 - 30	6)
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Utilice la bandeja para repostería o la bandeja de goteo.
2) Utilice la parrilla.
3) Utilice ramequines cerámicos sobre parrilla.
4) Utilice un molde para flanes sobre la parrilla.
5) Utilice un plato para hornear sobre la parrilla.
6) Utilice un molde para pizza sobre la parrilla.

6.3 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

		°C		
Pastelillos, 20 unidades por bandeja				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 y 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 y 3	170	50 - 60	3)2)
Galletas masa quebr				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 y 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Tostadas				
	4	máx.	1 - 5	3)2)

1) Utilice Bandeja.
2) Precaliente el aparato 10 minutos.
3) Utilice Parrilla.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

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

7.2 Extracción de los carriles de apoyo

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

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

7.3 Limpieza pirolítica

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

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

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Saque del horno todos los accesorios que no sean aptos para la pirólisis.
3. Limpie el interior del horno y el vidrio de la puerta por dentro con agua templada, un paño suave y detergente suave.
4. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición para acceder al Menú.
5. Gire el mando de control para seleccionar y pulse OK.

Programa de limpieza	Duración
C1 - Limpieza ligera	1 h

C2 - Limpieza normal	1 h 30 min
C3 - Limpieza a fondo	2 h 30 min

6. Gire el mando de control para seleccionar el programa de limpieza y pulse OK.
7. Pulse OK para iniciar la limpieza.

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

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

7.4 Aviso de limpieza

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

7.5 Limpieza vapor

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

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

Duración: 30 min
Al finalizar la limpieza sonará la señal. El aparato se apaga.

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

7.6 Limpieza del depósito de agua

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

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

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

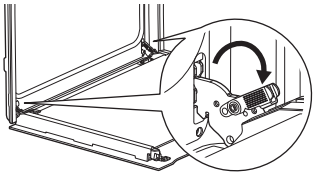
Póngase en contacto con su compañía de suministro para conocer el nivel de dureza del agua.

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

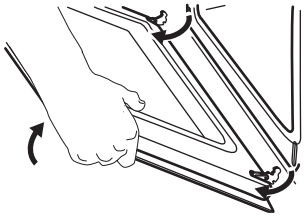
7.7 Extracción e instalación de la puerta

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

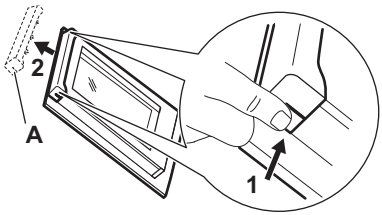
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



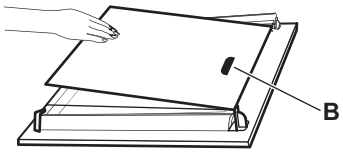
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



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



6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



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

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

7.8 Cambio de la bombilla

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

Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

Bombilla trasera

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

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

El aparato no se calienta.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Err C2 - Enchufe elSonda térmica a fondo en la toma.

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

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

9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BDS57B 949494910 EB57SB 949494908 EX51SPV2B 949494911 GB5070SB 949494909 TR6PB501SB 949494871 TR6PB50WSB 949494897 TR6PB51ZSB 949494898 TR6PB53FSB 949494899
Índice de eficiencia energética	61.2
Clase de eficiencia energética	A++
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrable

Masa	BDS57B	34.0 kg
	EB57SB	33.0 kg
	EX51SPV2B	34.0 kg
	GB5070SB	32.6 kg
	TR6PB501SB	31.6 kg
	TR6PB50WSB	31.0 kg
	TR6PB51ZSB	31.5 kg
	TR6PB53FSB	33.2 kg

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

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

Consumo de energía en modo de espera	0,8 W
Consumo de energía en modo de espera de red	2.0 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

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

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

9.3 Consejos para ahorrar energía

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción y evite abrirla con frecuencia.
- Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.
- Use utensilios de cocina metálicos u oscuros y no reflectantes.
- Evite precalentar los alimentos a menos que sea necesario.
- Minimice los tiempos entre el horneado de un plato y el del siguiente.
- Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía (solo en algunos modelos).
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente. Reduzca la temperatura del aparato al mínimo, de 3 a 10 min, antes de terminar la cocción.
- Apague la luz durante la cocción a menos que sea necesario.
- Horneado húmedo + ventilador (solo en algunos modelos). Esta función se utilizó para cumplir los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente. En algunos modelos tarda 30 seg.
- Apague la Wi-Fi siempre que sea posible para ahorrar energía. Consulte Antes del primer uso.
- Desconexión automática - Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo. Para prolongar el tiempo de cocción, ajuste dicho tiempo. El apagado automático no funciona con la función Inicio retardado ni cuando la lámpara está encendida.
  - 12,5 h: 30-115 °C
  - 8,5 h: 120-195 °C
  - 5,5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250 - máximo °C

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo ⍾ con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

