

AEG



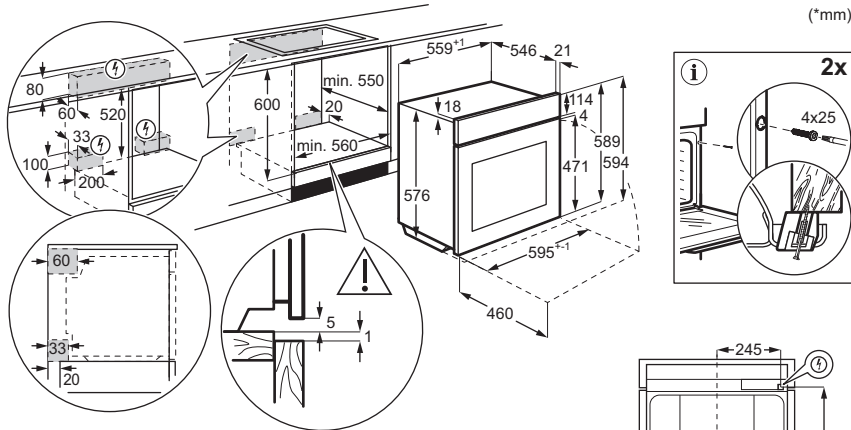
aeg.com/register



NBA5P43AK
OA5PB40AK
OA5PB40WAM

INSTAL·LACIÓ / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN

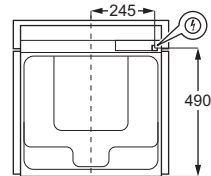
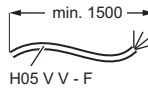
(*mm)



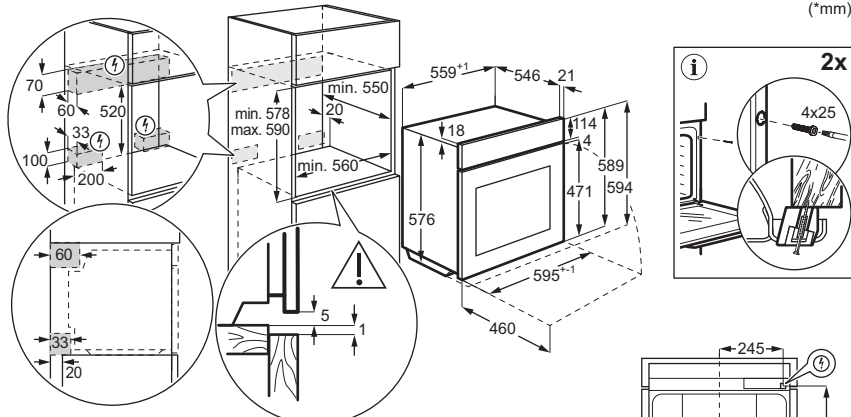
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
 Oven with Hob - Built Under installation



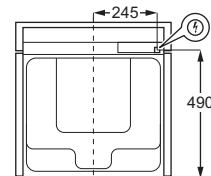
(*mm)



YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation



1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	3	6. CONSELLS I TRUCS.....	12
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	4	7. CURA I NETEJA.....	13
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	7	8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	14
4. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	7	9. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	15
5. ÚS DIARI.....	8	10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	16

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'apa-

rell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal tenir cura que els infants no juguin amb l'aparell.
- 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 evi-
teu 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.
- 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 raspadors 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'emalatge 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.

4 CATALÀ

- 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 extrems 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.

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.

⚠ AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmail:
 - 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 succs 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'espantllar l'aparell.

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu i desendolleu l'aparell del subministrament elèctric.
- 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.
- 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'escafa 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.

2.5 Eliminació

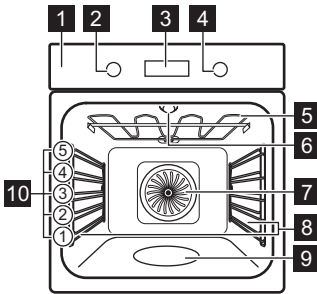
AVÍS!

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 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pantalla
- 4 Selector
- 5 Element tèrmic
- 6 Llum
- 7 Ventilador
- 8 Suport de prestatge, desmuntable
- 9 Encastat
- 10 Posicions del prestatge

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.
	Mantingueu-lo premut per ajustar la funció: Bloqueig.

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.

La cocció al vapor està activada.

Comptador de minuts està activat.

Temps de cocció està activat.

Inici retardat està activat.

Temporitzador 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.

5. ÚS DIARI

5.1 Funcions d'escalfament

	Aire calent: Enformat uniforme, tendresa, deshidratació
	Coccio convencional: Enformat tradicional
	SteamBake: Vapor
	Aliments congelats: Patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera
	Funció pizza: Coure pizza
	Calor inferior: Enfornar pastissos
	Coccio 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 d'escalfament


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 coccio. El ventilador es podria engegar automàticament.



5.3 Temporitzador

1. Gireu els selectors per triar la funció de coccio i definir la temperatura, si cal.
2. Pitgeu  fins que la pantalla mostri una funció de temporitzador desitjada:


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

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

 **Inici retardat:** Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la coccio.

3. Gireu el comandament de control per definir l'hora.
4. Pitgeu .
5. Quan el temps acabi, pitgeu  i gireu els botons a la posició d'apagat, si cal.

5.4 Ajust: SteamBake - Coccio al vapor


1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Ompliu el relleu de la cavitat amb 250 ml d'aigua de l'aixeta, com a màxim. No torneu a omplir la cavitat d'encastament durant la coccio ni si l'electrodomèstic és calent.
3. Gireu el selector de les funcions de coccio per triar la funció .
4. Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.
5. Preescalfeu l'electrodomèstic buit durant 10 min per crear humitat.
6. Introduïu el menjar a l'electrodomèstic.
7. Quan s'hagi acabat la coccio, gireu el selector de les funcions de coccio fins la posició OFF per apagar l'aparell.
8. Quan l'aparell està fred, traieu l'aigua restant del buit d'encastament amb un drap suau.




AVÍS!

Obriu la porta amb compte. La humitat despresada pot provocar cremades.

5.5 Accedir: Menú

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



1. Gireu el selector de les funcions de cocció a .

La pantalla mostra , , .





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

5.6 Posició: Cocció assistida









Cocció assistida el submenú consta de programes dissenyats per a plats concrets. 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 a .
2. Gireu el selector de control per triar  i premeu **OK**.
3. Gireu el selector de control per triar un plat (P1 - P...). Premeu **OK**.
4. Gireu el selector de control per ajustar el pes. Hi ha opcions disponibles per a determinats plats. Premeu **OK**.
5. Fiqueu el menjar a l'electrodomèstic. Premeu **OK**.
6. Quan la funció acabi, comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.


























Submenú: Cocció assistida

Llegenda	
	Possibilitat d'ajustar el pes.
	Ompliu la cavitat del fons amb aigua de l'aixeta 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  2 ; safata de forn 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de gruix
P2	Rostit de vedella, al punt Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P3	Rostit de vedella, molt fet
P4	 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⁾  2 ; safata de forn 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de gruix
P7	Rostit de vedella, al punt ¹⁾ Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P8	Rostit de vedella, molt fet ¹⁾
P9	Filet de bou, poc fet ¹⁾  2 ; safata de forn 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de gruix
P10	Filet de bou, al punt ¹⁾ Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P11	Filet de bou, molt fet ¹⁾
P12	Rostit de vedella (p. ex., espatlla)  2 ; plat de rostir en graella , 0,8 - 1,5kg; 4 cm de gruix Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell. Rostit tapat.
P13	Rostit de porc, coll o espatlla , 1,5 - 2 kg  2 ; safata de rostir en graella Afegiu 200 ml de líquid al recipient de rostir.
P14	Porc esqueixat ¹⁾ , 1,5 - 2 kg  2 ; safata de forn Gireu la carn a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.


	Llom de porc , 1 - 1,5kg; 5 - 6 cm de gruix
P15	 2 ; safata de rostir en graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
	Costelles de porc , 2 - 3 kg; en cru, 2 - 3 cm de gruix
P16	 3 ; safata fonda Afegiu líquid fins a cobrir el fons del plat. Gireu la carn a mig fer.
	Cuixa de xai amb os , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm de gruix
P17	 2 ; safata de rostir en safata de forn Afegiu líquid. Gireu la carn a mig fer.
	Pollastre sencer , 1 - 1,5 kg; fresc
P18	  2;  200ml; cassola per al forn en safata de forn Gireu el pollastre a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
	Mig pollastre , 0,5 - 0,8 kg
P19	 3 ; safata de forn
	Pit de pollastre , 180 - 200 g per peça
P20	  2 ; cassola per al forn en graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta.
	Cuixes de pollastre, fresques
P21	 3 ; safata de forn Si abans heu marinat les cuixes de pollastre, baixeu la temperatura i coeu-les més estona.
	Ànec, sencer , 2 - 3 kg
P22	  2 ; safata de rostir en graella Poseu la carn dins un estri de rostir. Gireu l'ànec a mig fer.
	Oca, sencera , 4 - 5 kg
P23	  2; safata fonda Poseu la carn dins una safata de forn amb fondària. Gireu l'oca a mig fer.
	Pastís de carn , 1 kg
P24	 2 ; graella
	Peix, sencer, a la graella , 0,5 - 1 kg per peix
P25	 2 ; safata de forn Farciu el peix amb mantega, espècies i herbes.
	Filet de peix
P26	  3 ; cassola per al forn en graella

	Pastís de formatge
P27	 2;  Motlle desmuntable de 28 cm en graella
	Pastís de poma
P28	  2;  100 - 150 ml; safata de forn
	Pastís de poma
P29	 2 ; motlle de pastís en graella
	Pastís de poma
P30	  2;  100 - 150 ml;  Motlle de pastís 22 cm en graella
	Brownies , 2 kg de massa
P31	 3 ; safata fonda
	Magdalenes
P32	  2;  100 - 150 ml; safata de magdalenes en graella
	Pa de pessic
P33	 2; motlle rectangular en graella
	Patates al forn , 1 kg
P34	 2 ; safata de forn Feu servir patates senceres amb pell.
	Patates en grills , 1 kg
P35	 3 ; safata de forn folrada amb paper de forn Talleu les patates a trossos.
	Verdures a la graella , 1 - 1,5 kg
P36	 3 ; safata de forn folrada amb paper de forn Talleu les verdures a trossos.
	Croquetes, congelades , 0,5 kg
P37	 3 ; safata de forn
	Patates fregides, congelades , 0,75 kg
P38	 3 ; safata de forn
	Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca , 1 - 1,5 kg
P39	 2; cassola per al forn en graella
	Patates gratinades (patates crues) 1 - 1,5 kg
P40	 1; cassola per al forn en graella Gireu el plat a mig fer.
	Pizza fresca, prima
P41	  2 ;  100ml; safata de forn folrada amb paper de forn

P42	Pizza fresca, gruixuda ☐ ☐ 2; safata de forn folrada amb paper de forn
P43	Quiche ☐ 2; motlle de forn en graella
P44	Baguet / Xapata / Pa blanc , 0,8 kg ☐ ☐ 2; ☐ 150 ml; 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; ☐ 150 ml; safata de forn folrada amb paper de forn / motlle rectangular en graella

1) Coccio a baixa temperatura.

5.7 Modificació de: Configuració

1. Gireu el selector de les funcions de coccio 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 coccio 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 Temporitzador	On/Off
06 Llum	On/Off
07 Escalfament ràpid	On/Off
08 Recordatori de neteja	On/Off


Paràmetre	Valor
09 Mode Demo	Codi d'activació: 2468
10 Versió del programari	Comprovar
11 Restaura tots els paràmetres	Sí / No


5.8 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 coccio 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.

: pitgeu i mantingueu-lo premut per activar la funció:

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

: pitgeu i mantingueu pitjat per desactivar la funció. Sona un senyal acústic.  - parpelleja 3 vegades.

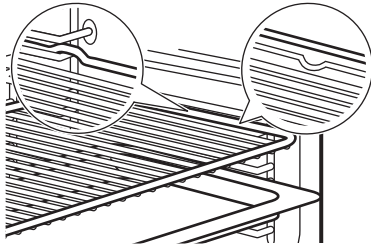
5.9 Accessoris



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.

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

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



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.






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 d'escalfament
°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			
Pasta gratinada	200	40 - 60	1	1)
Patates gratinades	180	80 - 100	1	1)
Mussaca	180	70 - 90	1	1)
Lasanya	180	80 - 100	1	1)
Canelons	200	80 - 100	1	1)
Púding	190	60 - 80	1	1)
Púding d'arròs	180	80 - 100	1	1)

	°C			
Pastís de poma, amb massa de coca esponjosa (mottle rodó)	160	110 - 120	1	2)
Pa blanc	200	80 - 100	1	3)
Llom de porc	180	110 - 130	1	1)4)

1) Feu servir el plat de vidre sobre la graella.












2) Feu servir un mottle desmuntable Ø 26 cm.








3) Utilitzeu una safata de forn.

4) Afegiu 200 ml d'aigua al plat de vidre.

6.3 Informació pels organismes de proves i assaigs








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

	°C			
Pastissos petits, 20 per safata				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 i 4	1)2)3)
Biscuit sense greix				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 i 3	2)5)
Galletes Shortbread				
	140	35 - 45	2	1)

	°C			
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 i 4	1)3)
Torrades				
	màx.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Poseu la safata de forn amb pendent cap a la porta.
- 2) Preescalfeu l'aparell buit. No utilitzeu: Escalfament ràpid.
- 3) Feu servir una cassola universal a la quarta posició del prestatge.
- 4) Ús Graella metàl·lica.
- 5) Feu servir la graella i la safata de forn a sota. Poseu la safata de forn amb pendent cap a la porta.
- 6) Preescalfeu l'electrodomèstic buit durant 5 min. No feu servir: Escalfament ràpid.
- 7) Segons: IEC 60350-1:2023.

Receptes addicionals

		°C		
Merenga				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Pollastre				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Poseu la safata de forn amb pendent cap a la porta.
- 2) Feu servir paper d'enfornar.
- 3) Preescalfeu l'aparell buit. No feu servir: Escalfament ràpid.
- 4) Poseu el pollastre amb el pit cap avall sobre la graella. Poseu la safata d'enfornar al primer nivell. Gireu el pollastre a la meitat del temps de cocció.

7. CURA I NETEJA

7.1 Notes sobre la neteja

- Feu servir una solució de neteja per a superfícies de metall.
- Feu servir el descalcificador líquid recomanat pel fabricant per eliminar els residus de calç.
- No emmagatzemu 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 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 fer malbé el forn.

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Retireu tots els accessoris i els suports laterals extraïbles.
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 les funcions de cocció fins a  per accedir al Menú.
5. Gireu el selector de control per seleccionar  i pitgeu OK.

Programa de neteja	Durada
C1: Neteja suau	1 h
C2: Neteja normal	1 h 30 min
C3: Neteja a fons	3 h


6. Gireu el comandament de control per triar el programa de neteja i pitgeu OK.
7. Prem 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.

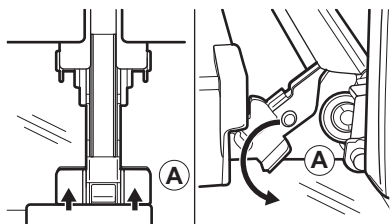
- Després de la neteja, gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF).
- Espereu fins que l'electrodomèstic s'hagi refredat i la porta es desbloquegi. Netegeu l'interior del forn amb aigua i un drap suau.

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.

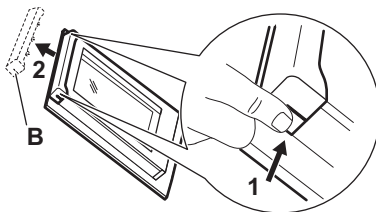
7.5 Treure i instal·lar la porta

- Assegureu-vos que l'aparell està fred.
- Obriu la porta completament.
- Colleu les palanques de fixació **A** a les dues frontisses de la porta.



- Tanqueu la porta parcialment fins que s'aturi i, a continuació, aixiqueu-la de les frontisses. Aneu amb compte, la porta és pesada.
- Poseu la porta sobre un drap suau sobre una superfície estable.
- Agafeu l'embellidor **B** situat a la vora superior de la porta pels dos costats i

empenyeu-lo cap endins per alliberar la junta del clip.



- Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.
- Aixiqueu cada panell de vidre per la seva vora superior i traieu-lo de la guia. Tracteu el vidre amb cura, especialment al voltant de les vores del plafó davanter. El vidre podria trencar-se.
- Netegeu el panell de vidre amb aigua i sabó. Assequeu el plafó de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.

Després de la neteja, feu els passos anteriors en l'ordre oposat.

Assegureu-vos que els plafons de vidre estiguin instal·lats en la posició correcta, o la superfície de la porta es podria sobreescalfar.

7.6 Substitució de la bombeta

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

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

Llum superior

- Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.
- Netegeu la coberta de vidre.
- Substitució de la bombeta.
- 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'electrodo-

mèstic. 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. Substituiu la bombeta.

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

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

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	NBA5P43AK 944035058 OA5PB40AK 944035075 OA5PB40WAM 944035011	
Índex d'eficiència energètica	81.2	
Classe d'eficiència energètica	A+	
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	1.09 kWh/cicle	
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.69 kWh/cicle	
Nombre de cavitats	1	
Font de calor	Electricitat	
Volum	71 l	
Tipus de forn	Forn integrat	
Massa	NBA5P43AK	33,0 kg
	OA5PB40AK	33,0 kg
	OA5PB40WAM	32,0 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
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	20 min

Aparell provat d'acord amb: EN 50564.


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. Reduiu 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.
- Apagada automàtica: per motius de seguretat, si la funció d'escalfament és activa i no s'han canviat els paràmetres, l'aparell s'apagarà automàticament després d'una estona. Si voleu que una funció de cocció es mantingui activada passada l'hora d'apagada automàtica, heu de definir la durada de la cocció.
 - 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 elec-

trònics. 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. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	17	6. SUGESTÕES E DICAS.....	26
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	19	7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	28
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	21	8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	29
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	22	9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	29
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	22	10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	30

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e utilização do aparelho, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças e elimine-as de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais de estimação afastados durante a utilização e o arrefecimento.
- Ative o dispositivo de segurança para crianças, se disponível.
- As crianças não devem realizar a limpeza ou manu-

tenção do aparelho sem supervisão.

1.2 Segurança geral

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

sivos da cavidade do aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação disponíveis no nosso website.
- Tenha cuidado quando deslocar o aparelho, pois ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, certifique-se de que está nivelado e que a porta abre sem qualquer restrição.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a fonte de alimentação.

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da corrente elétrica.
- O aparelho tem estar ligado à terra. Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Evite danificar a ficha e o cabo de alimentação. Se for necessária uma substituição, esta deve ser realizada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.

- Não permita que nenhum cabo de alimentação toque ou se aproxime da porta do aparelho ou do nicho abaixo, especialmente se estiver em funcionamento ou se a porta estiver quente.
- A proteção contra choques de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma segura e não pode ser removível sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no fim da instalação. Certifique-se de que o acesso à ficha está garantido após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha de alimentação elétrica.
- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos, disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que desligue o aparelho da rede elétrica em todos os polos, com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações do aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado ao abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, pois pode ser libertado ar quente e misturas inflamáveis provenientes dos ingredientes alcoólicos.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.

- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Mantenha faíscas e chamas abertas longe do aparelho quando a porta estiver aberta.
- Utilize apenas vidros e frascos aprovados para conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis perto do aparelho.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou objetos diretamente no fundo da cavidade.
 - não coloque folha de alumínio diretamente no fundo da cavidade.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não deixe pratos e alimentos húmidos no aparelho após a cozedura.
 - tenha cuidado ao remover ou instalar acessórios.
- A descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma forma funda para bolos húmidos, pois os sumos de fruta podem causar manchas permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho estiver instalado atrás de um painel de mobiliário, não feche o painel durante a utilização ou até que o aparelho esteja totalmente arrefecido, para evitar danos causados pelo calor e pela humidade.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.
- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.4 Manutenção e limpeza

AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes da manutenção, desative o aparelho e desligue-o da corrente.
- Certifique-se de que o aparelho está frio para evitar que o vidro se parta. Se os painéis de vidro da porta estiverem danificados, contacte o centro de assistência técnica autorizado para fins de substituição.
- Tenha cuidado ao remover a porta do aparelho, pois a porta é pesada.
- Limpe e seque o aparelho, a sua cavidade e os acessórios após cada utilização para evitar a condensação de vapor, corrosão e deterioração da superfície.
- Utilize um pano de microfibra, água morna e detergentes neutros para limpar o aparelho e os acessórios. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes, objetos pontiagudos ou metálicos.
- Siga as instruções de segurança na embalagem ao usar um spray para forno.

Limpeza pirolítica

- Leia todas as instruções para a limpeza pirolítica
- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
 - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/depósitos.
 - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- Mantenha as crianças afastadas durante a limpeza pirolítica, pois o aparelho fica muito quente e liberta ar quente pelas aberturas frontais.
- A limpeza pirolítica liberta fumos provenientes de resíduos de alimentos e materiais de construção. Garanta uma boa ventilação durante e após o pré-aquecimento inicial e a limpeza pirolítica.
- Não derrame nem aplique água na porta do forno durante e após a limpeza pirolítica para evitar danificar os painéis de vidro.

- Os fumos libertados por todos os fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças ou pessoas com condições médicas.
- Mantenha os animais de estimação afastados do aparelho durante e após a limpeza pirolítica e a fase de pré-aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.
- As superfícies antiaderentes de painéis, tachos, tabuleiros e utensílios podem ser danificadas pela limpeza pirolítica a alta

temperatura e podem libertar fumos nocivos de baixo nível.

2.5 Eliminação

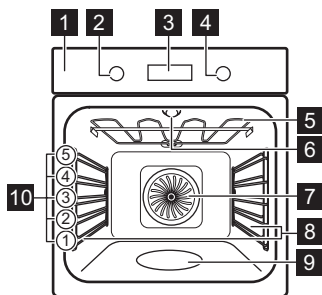
⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica e, em seguida, corte e elimine o cabo elétrico.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Apoio para prateleira, amovível
- 9 Relevo da cavidade
- 10 Nível das prateleiras

3.2 Painel de comandos

- | | |
|--|--|
| | Prima para definir as funções do temporizador. |
| | Prima sem soltar para selecionar a função: Aquecimento rápido. |
| | Prima para ligar e desligar a lâmpada do aparelho. |

- | | |
|----|--|
| | Prima sem soltar para selecionar a função: Bloquear. |
| OK | Prima para confirmar a sua seleção. |

Indicadores do visor

- | | |
|--|--------------------------------------|
| | O aparelho está bloqueado. |
| | Submenu: Cozedura assistida. |
| | Submenu: Limpeza. |
| | Submenu: Definições |
| | Aquecimento rápido está ativada. |
| | A cozedura a vapor está ativada. |
| | Conta-minutos está ativada. |
| | Tempo para cozinhar está ativada. |
| | Início programado está ativada. |
| | Temporizador crescente está ativada. |

Barra de progresso - indica visualmente quando o aparelho atinge a temperatura definida ou quando o tempo de cozedura termina.

Para ligar o aparelho:

1. Prima os botões. Os botões saem (apenas modelos selecionados).

2. Rodar o botão de funções de aquecimento para selecionar uma função.
3. Rode o botão de controlo para ajustar as definições.

Para desligar o aparelho: rode o botão das funções de aquecimento para a posição off **0**.

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO




4.1 Acertar a hora

Depois de fazer a primeira ligação à corrente elétrica, aguarde até o visor apresentar: "00:00" ou "12:00" (dependendo do modelo).

1. Rode o botão de controlo para definir a hora.
2. Prima **OK**.


4.2 Pré-aquecimento inicial e limpeza


1. Pré-aqueça o aparelho vazio para remover quaisquer odores. Ventile bem a divisão.


2. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras.
3. Regule cada função para a temperatura máxima e deixe o aparelho funcionar durante as durações especificadas:  1 h,  15 min,  15 min. Consulte a secção Utilização diária.
4. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
5. Limpe com um pano de microfibra, água morna e detergente suave. Substitua os acessórios e os apoios para prateleiras.


5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA


5.1 Tipos de aquecimento


-  **Ventilado + Resistência Circ:** Assado uniforme, tenro, seco


-  **Calor superior/inferior:** Cozedura tradicional


-  **SteamBake:** Vaporizar


-  **Congelados:** Batatas fritas, batatas em fatias, rolos de primavera

-  **Função Pizza:** Fazer pizza

-  **Aquecimento inferior:** Cozer bolos

-  **Ventilado com Resistência:** Cozer no forno

-  **Grelhador:** Tostar, grelhar

-  **Grelhador ventilado:** Assar carne, alourar


A lâmpada pode desligar-se automaticamente a uma temperatura inferior a 80°C durante algumas funções do forno.


5.2 Definição: Tipos de aquecimento


1. Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
2. Rode o botão de controlo para definir a temperatura.

» Aquecimento rápido - prima sem soltar para reduzir o tempo de aquecimento. Esta função está disponível para algumas funções de aquecimento. A ventoinha pode ligar-se automaticamente.


5.3 Timer

1. Rode os botões para selecionar o tipo de aquecimento e para definir a temperatura, se necessário.
2. Prima  até o visor exibir uma função do temporizador pretendida:

 **Conta-minutos:** Definir uma contagem decrescente. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.


 **Tempo para cozinhar:** Definir uma contagem decrescente. Quando o temporizador

terminar, é emitido um sinal sonoro e a cozedura para.

 **Início programado:** Para adiar o início e/ou final do cozinhado.

3. Rode o botão de controlo para definir a hora.
4. Prima OK.
5. Quando o tempo terminar, prima OK e rode os botões para a posição de desligado, se necessário.

5.4 Definição: SteamBake - Cozedura a vapor





1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Encha a área de baixo relevo da cavidade com o máximo 250 ml de água da torneira.
Não encha a área de baixo relevo da cavidade durante a cozedura, nem com o aparelho quente.
3. Rode o botão para as funções de aquecimento para seleccionar a função de aquecimento .
4. Rode o botão de controlo para definir a temperatura.
5. Pré-aqueça o aparelho vazio durante 10 min para criar humidade.
6. Coloque os alimentos no aparelho.
7. Quando a cozedura terminar, rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.
8. Quando o aparelho estiver frio, retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade com um pano macio.

AVISO!

Abra cuidadosamente a porta. A humidade libertada pode causar queimaduras.



5.5 Introduzir: Menu

Abra o Menu para aceder aos pratos e definições de Cozedura assistida.





1. Rode o botão das funções de aquecimento .
- O visor apresenta , , .
2. Rode o botão de controlo e seleccione o ícone para entrar no submenu. Prima OK.

5.6 Definição: Cozedura assistida



Cozedura assistida O submenu consiste em programas concebidos para pratos dedicados. Os programas começam com uma definição adequada. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.




























1. Rode o botão das funções de aquecimento .
2. Rode o botão de controlo para seleccionar . Prima OK.
3. Rode o botão de comando para seleccionar um prato (P1 - P...). Prima OK.
4. Rode o botão de controlo para ajustar o peso. A opção está disponível para pratos seleccionados. Prima OK.
5. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Prima OK.
6. Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.






















Submenu: Cozedura assistida














Legenda	
	Ajuste de peso disponível.
	Encha a área de baixo relevo da cavidade com água para cozinhar a vapor.
	Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.
	Nível da prateleira. Consulte a secção Descrição do produto.

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

P1	Carne assada, mal passada	 2; tabuleiro para assar
P2	Carne assada, média	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de espessura
P3	Carne assada, bem passada	Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P4	Bife, médio , 180 - 220 g por peça; 3 cm de espessura	 3; assadeira na prateleira em grelha
		Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.



P5	Carne assada / estufada (costeleta de primeira, flanco espesso) 1,5 - 2 kg   2; assadeira na prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.	Entrecosto de porco , 2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura P16  3; tabuleiro para grelhar Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P6	Carne assada, mal passada ¹⁾  2; tabuleiro para assar	Perna de borrego com ossos , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm de espessura P17  2; assadeira no tabuleiro para assar Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P7	Carne assada, média ¹⁾ 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de espessura Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.	Frango inteiro , 1 - 1,5 kg; fresco P18   2;  200 ml; caçarola no tabuleiro para assar Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P8	Carne assada, bem passada ¹⁾  2; tabuleiro para assar	Meio frango , 0,5 - 0,8 kg P19  3; tabuleiro para assar
P9	Filete de carne de vaca, mal passado ¹⁾  2; tabuleiro para assar	Peito de frango , 180 - 200 g por peça P20   2; caçarola na prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.
P10	Filete de carne de vaca, médio ¹⁾ 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de espessura Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.	Pernas de frango, frescas P21  3; tabuleiro para assar Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.
P11	Filete de carne de vaca, bem passado ¹⁾  2; tabuleiro para assar	Pato inteiro 2 - 3 kg P22   2; assadeira na prateleira em grelha Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.
P12	Vitela assada (p. ex., pá)   2; assadeira na prateleira em grelha , 0,8 - 1,5 kg; 4 cm de espessura Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho. Assado coberto.	Ganso inteiro , 4 - 5 kg P23   2; tabuleiro para grelhar Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.
P13	Cachaço ou pá de porco assada , 1,5 - 2 kg   2; assadeira na prateleira em grelha Adicione 200 ml de líquido à assadeira.	Rolo de carne , 1 kg P24  2; prateleira em grelha
P14	Porco assado ¹⁾ , 1,5 - 2 kg  2; tabuleiro para assar Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.	Peixe inteiro, grelhado , 0,5 - 1 kg por peixe P25  2; tabuleiro para assar Encha o peixe com manteiga, especiarias e ervas.
P15	Lombo de porco , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de espessura  2; assadeira na prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.	

P26	  3; caçarola na prateleira em grelha
P27	Cheesecake  2; Ø 28 cm forma de mola na prateleira em grelha
P28	Bolo de maçã   2;  100 - 150 ml; tabuleiro para assar
P29	Tarte de maçã  2; forma circular na prateleira em grelha
P30	Tarte de maçã   2;  100 - 150 ml; Ø 22 cm forma circular na prateleira em grelha
P31	Brownies , 2 kg de massa  3; tabuleiro para grelhar
P32	Queques   2;  100 - 150 ml; tabuleiro de queques na prateleira em grelha
P33	Bolo em forma de pão  2; tabuleiro de pão na prateleira em grelha
P34	Batatas assadas , 1 kg  2; tabuleiro para assar Use batatas inteiras com pele.
P35	Fatias , 1 kg  3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Corte as batatas em pedaços.
P36	Legumes misturados grelhados , 1 - 1,5 kg  3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Corte os legumes em pedaços.
P37	Croquetes, congelados , 0,5 kg  3; tabuleiro para assar
P38	Batatas congeladas , 0,75 kg  3; tabuleiro para assar
P39	Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca , 1 - 1,5 kg  2; caçarola na prateleira em grelha

P40	Batatas gratinadas (batatas cruas) 1 - 1,5 kg  1; caçarola na prateleira em grelha Rode o prato após metade do tempo de cozedura.
P41	Pizza fresca, fina   2;  100 ml; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P42	Pizza fresca, grossa   2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P43	Quiche  2; forma de assar na prateleira em grelha
P44	Baguete/Ciabatta/Pão branco , 0,8 kg   2;  150 ml; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.
P45	Pão integral/Centeio/Pão escuro , 1 kg   2;  150 ml; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal / tabuleiro de pão na prateleira em grelha

1) Cozinhar a baixa temperatura.

5.7 Alterar: Definições

- Rode o botão de funções de aquecimento para .
- Rode o botão de controlo para selecionar . Prima OK.
- Rode o botão de controlo para selecionar a definição. Prima OK.
- Rode o botão de controlo para ajustar o valor. Prima OK.
- Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para sair de Menu.

Submenu: Definições

	Definição	Valor
01	Hora	Alterar
02	Brilho do visor	1 - 5

Definição	Valor
03 Sons "teclado"	1 - Bip, 2 - Clique, 3 - Som desligado
04 Volume do alarme	1 - 4
05 Temporizador crescente	Ligado/Desligado
06 Luz	Ligado/Desligado
07 Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
08 Aviso de limpeza	Ligado/Desligado
09 Modo Demo	Código de ativação: 2468
10 Versão do software	Verificar
11 Restaurar configurações	Sim / Não


5.8 Bloquear



Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

Quando é ativado enquanto o aparelho está a ser utilizado, bloqueia o painel de comandos, garantindo que as configurações de cozedura atuais continuam ininterruptas.

Quando ativado com o aparelho desligado, mantém o painel de comandos bloqueado, impedindo que o aparelho seja ligado acidentalmente.

 - mantenha premido para ligar a função.

É emitido um sinal sonoro.  - pisca 3 vezes quando o bloqueio está ativo. A porta do aparelho está bloqueada.

 - mantenha premido para desligar a função. É emitido um sinal sonoro.  - pisca 3 vezes.

6. SUGESTÕES E DICAS

6.1 Recomendações para cozinhar

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados. Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

5.9 Acessórios

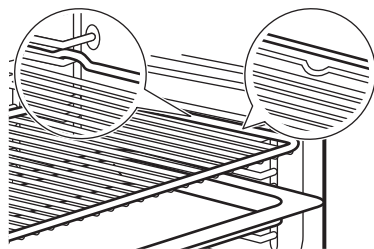


Acessórios disponíveis dependendo do modelo. Leia o código QR para verificar como utilizar os acessórios fornecidos com o seu aparelho. Pode encomendar acessórios opcionais separadamente.

Para obter mais informações, contacte o seu fornecedor local.

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

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



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

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

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

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

Símbolos utilizados nas tabelas:



Tipo de alimento



Tipo de aquecimento

°C	Temperatura
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)
	Informações adicionais

6.2 Ventilado com Resistência

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

	°C			
Massa Gratinada	200	40 - 60	1	1)
Batatas gratinadas	180	80 - 100	1	1)
Moussaka	180	70 - 90	1	1)
Lasanha	180	80 - 100	1	1)
Canelones	200	80 - 100	1	1)
Pudim de pão	190	60 - 80	1	1)
Pudim de arroz	180	80 - 100	1	1)
Bolo de maçã, feito com massa batida (forma de bolo redonda)	160	110 - 120	1	2)
Pão branco	200	80 - 100	1	3)
Pedaço de porco	180	110 - 130	1	1)4)

- 1) Utilize um prato de vidro na prateleira em grelha.
- 2) Utilize uma forma de fundo com 26 cm de Ø.
- 3) Utilize o tabuleiro para assar.
- 4) Adicione 200 ml de água ao prato de vidro.

6.3 Informação para institutos de teste

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

	°C			
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 e 4	1)2)3)

	°C			
Pão-de-ló sem gordura				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 e 3	2)5)
Bolo seco friável				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 e 4	1)3)
Tosta				
	máx.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Utilize o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.
- 2) Pré-aqueça o aparelho vazio. Não utilize: Aquecimento rápido.
- 3) Utilize o recipiente universal na quarta posição da prateleira.
- 4) Utilize Prateleira em grelha.
- 5) Utilize a prateleira em grelha e o tabuleiro para assar abaixo. Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.
- 6) Pré-aqueça o aparelho vazio durante 5 min. Não utilize: Aquecimento rápido.
- 7) De acordo com: IEC 60350-1:2023.

Receitas adicionais

		°C		
Merengues				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Frango				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Utilize o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.
- 2) Utilize papel vegetal.
- 3) Pré-aqueça o aparelho vazio. Não utilize: Aquecimento rápido.
- 4) Coloque o frango na prateleira em grelha com o peito virado para baixo. Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira. Vire a carne de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 Notas sobre a limpeza

- Utilize uma solução de limpeza para superfícies metálicas.
- Use o descalcificante líquido recomendado pelo fabricante para remover resíduos de calcário.
- Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos.
- Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

7.2 Remover os apoios para prateleiras

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
3. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.
4. Volte a colocar os suportes da prateleira na posição inicial. Repita os passos pela ordem inversa.

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

7.3 Limpeza pirolítica

Este programa queima a sujidade residual no aparelho. Utilize-o sempre que o seu aparelho necessitar de uma limpeza profunda.

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

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.
3. Limpe o interior do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
4. Rode o botão dos tipos de aquecimento para para entrar em Menu.
5. Rode o botão de controlo para selecionar e prima OK.

Programa de limpeza	Duração
C1 - Limpeza ligeira	1 h

C2 - Limpeza normal	1 h 30 min
C3 - Limpeza completa	3 h

6. Rode o botão de controlo para selecionar o programa de limpeza e prima OK.

7. Prima OK para iniciar a limpeza.

Quando a limpeza iniciar, a porta do aparelho é bloqueada e a lâmpada fica apagada. Não inicie a função se não tiver fechado totalmente a porta do forno. Até a porta desbloquear, o visor apresenta .

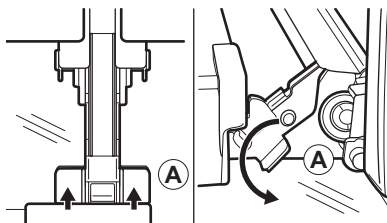
8. Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.
9. Aguarde até que o aparelho esteja frio e a porta se destranque. Limpe o interior do forno com um pano macio e água.

7.4 Aviso de limpeza

Quando piscar no visor após a sessão de cozedura, o aparelho lembra-o de o limpar com limpeza pirolítica. Pode desligar o lembrete no submenu: Definições. Consulte Utilização diária, Alterar: Definições.

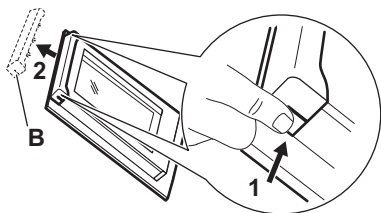
7.5 Remoção e instalação da porta

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Abrir a porta totalmente.
3. Prima as alavancas de fixação **A** nas duas dobradiças da porta.



4. Feche a porta parcialmente até que ela pare e, em seguida, levante-a para fora das dobradiças. Tenha cuidado, a porta é pesada.
5. Coloque a porta sobre um pano macio numa superfície estável.
6. Segure no friso da porta **B** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e

pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



7. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
8. Levante cada painel de vidro pela sua extremidade superior e remova-o da guia. A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.
9. Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com

cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.

Certifique-se de que introduz os painéis de vidro na posição correta, para que a superfície da porta não aqueça demais.

7.6 Substituir a lâmpada

Desligue o aparelho da corrente elétrica e aguarde até que arrefeça.

Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

Lâmpada superior

1. Rode a proteção de vidro para a retirar.
2. Limpe a cobertura de vidro.
3. Substitua a lâmpada.
4. Instale a cobertura de vidro.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Os detalhes do serviço estão na placa de características, localizada na estrutura frontal. É visível quando abre a porta. Não remova a placa de características.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Não consegue ativar ou utilizar o aparelho. - O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.

O aparelho não aquece.

- A porta não está bem fechada.
- Bloquear está ativada.
- A desativação automática está ativada.

A lâmpada não está a funcionar. - A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada.

A lâmpada está desligada. - Ventilado com Resistência - está ativada.

O visor exhibe "00:00". - Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

Err C3 - Feche a porta. Ativar e desativar o aparelho. Verifique se o bloqueio da porta não está partido.

Err F102 - Feche a porta. Verifique se o bloqueio da porta não está partido.

9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

9.1 Informações sobre o produto e folha de informações do produto de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014 e (UE) n.º 66/2014

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	NBA5P43AK 944035058 OA5PB40AK 944035075 OA5PB40WAM 944035011

Índice de Eficiência Energética	81,2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1,09 kWh/ciclo

Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0,69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	71 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	NBA5P43AK	33.0 kg
	OA5PB40AK	33.0 kg
	OA5PB40WA M	32,0 kg

Aparelho testado de acordo com: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisitos de informação de acordo com o Regulamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energia no modo de espera	0,8 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min


Aparelho testado de acordo com: EN 50564.


9.3 Sugestões de poupança de energia

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura e evite abri-la com frequência.
- Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.
- Utilize recipientes de metal ou escuros e não refletores .
- Ignore o pré-aquecimento, a menos que seja necessário.

- Minimize as pausas entre a cozedura de vários pratos.
- Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam o ventilador, para poupar energia (apenas modelos selecionados).
- Use o calor residual para manter os alimentos quentes. Reduza a temperatura do aparelho para, no mínimo, 3 - 10 min antes do fim da cozedura.
- Desligue a lâmpada durante a cozedura, a menos que seja necessário.
- Ventilado com Resistência (apenas modelos selecionados) - esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a lâmpada desligada-se automaticamente. Em alguns modelos, demora 30 seg.
- Desativação automática - por motivos de segurança, se a função de aquecimento estiver ativa e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo. Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250-máximo °C

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos elétricos e ele-

trónicos. Não elimine aparelhos marcados com o símbolo  com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	31	6. CONSEJOS.....	40
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	33	7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	41
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	35	8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	43
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	36	9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	43
5. USO DIARIO.....	36	10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	44

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.
- 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 manteni-

miento 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.
- 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, retire 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 placa 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.

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.

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.

- Antes de realizar tareas de mantenimiento, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
- 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.
- 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 spray para horno.

Limpieza Piroclítica

- Lea todas las instrucciones para la limpieza piroclítica.
- Antes de realizar la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
 - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
 - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Mantenga a los niños alejados durante la limpieza piroclítica, ya que el aparato se calienta mucho y libera aire caliente por las rejillas frontales.
- La limpieza piroclítica libera humos de residuos de cocción y materiales de construcción. Asegúrese de una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial y la limpieza piroclítica.
- 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.

2.5 Eliminación

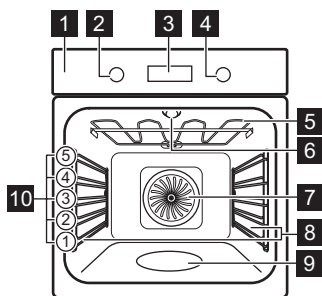
⚠ ADVERTENCIA!

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 de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de control
- 5** Elemento térmico
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Soporte de estante, extraíble
- 9** Relieve de la cavidad
- 10** Posiciones de las parrillas

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.
	Mantenga pulsado para ajustar la función: Bloqueo.
OK	Pulse para confirmar la selección.

Indicadores de pantalla

	El aparato está bloqueado.
	Submenú: Cocción asistida.
	Submenú: Limpieza.
	Submenú: Ajustes
	Calentamiento rápido está activado.
	La cocción al vapor está activada.
	Avisador está activado.
	Tiempo de cocción está activado.
	Inicio retardado está activado.
	Tiempo de funcionamiento 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.

5. USO DIARIO

5.1 Funciones de cocción



Aire caliente: Horneado uniforme, ternura, secado



Cocción convencional: Horneado tradicional



SteamBake: Cocción al vapor



Congelados: Patatas fritas, patatas, rollitos de primavera



Función Pizza: 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 timer 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.

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 Ajuste: SteamBake - Cocción al vapor


1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Rellene el relieve de la cavidad con agua del grifo (250 ml máximo). No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el aparato caliente.
3. Gire el mando para seleccionar una función de cocción .
4. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
5. Precaliente el aparato en vacío durante 10 min para crear humedad.
6. Introduzca la comida en el aparato.
7. Al finalizar la cocción, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición OFF para apagar el aparato.
8. Cuando el aparato esté frío, retire el agua restante del relieve de la cavidad con un paño suave.

ADVERTENCIA!

Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.

5.5 Acceso: Menú

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



1. Gire el mando para las funciones de cocción .

La pantalla muestra , , .





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

5.6 Ajuste: Cocción asistida






Cocción asistida el submenú consta 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 para las funciones de cocción .
2. Gire el mando de control para seleccionar  y pulse **OK**.
3. Gira el mando de control para seleccionar un plato (P1 - P...). Pulse **OK**.
4. Gire el mando de control para ajustar el peso. La opción está disponible para determinados platos. Pulse **OK**.
5. Colócalos dentro del aparato. Pulse **OK**.
6. Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.





















Submenú: Cocción asistida

Leyenda	
	Posibilidad de ajustar el peso.
	Rellene el relieve inferior de la cavidad 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	 2; bandeja 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de grosor
P2	Rosbif, al punto	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértele en el aparato.
P3	Rosbif, muy hecho	
	Carne, al punto , 180 - 220 g por pieza; 3 cm de grosor	
P4	 .  . 3; fuente de asado en parrilla	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértele en el aparato.
	Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso) 1,5 - 2 kg	
P5	  2; fuente de asar en parrilla	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértele en el aparato.

P6	Rosbif, poco hecho ¹⁾	 2; bandeja 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de grosor
P7	Rosbif, al punto ¹⁾	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P8	Rosbif, muy hecho ¹⁾	
P9	Filete de ternera, poco hecho ¹⁾	 2; bandeja 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de grosor
P10	Filete de ternera, en su punto ¹⁾	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P11	Filete de ternera, hecho ¹⁾	
P12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	  2; fuente de asado en parrilla , 0,8 - 1,5 kg; 4 cm de grosor Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato. Asado cubierto.
P13	Cuello o paleta de cerdo asado , 1,5 - 2 kg	  2; fuente de asar en parrilla Añada 200 ml de líquido a la fuente de asado.
P14	Cerdo desmenuzado ¹⁾ , 1,5 - 2 kg	 2; bandeja Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
P15	Lomo de cerdo , 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 en 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; Ø 28 cm Símbolo de molde desmontable en parrilla
P28	Torta de manzana	  2; 100 - 150 ml; bandeja
P29	Tarta de manzana	 2; forma de pastel en parrilla
P30	Pastel de manzana	  2; 100 - 150 ml; Ø 22 cm Forma de pastel en parrilla

P31	Brownies , 2 kg de masa ☐ 3; bandeja profunda
P32	Magdalenas ☐ 2; 100 - 150 ml; 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 ☐ 2; 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; 100 ml; bandeja forrada con papel de hornear
P42	Pizza fresca, gruesa ☐ 2; bandeja forrada con papel de hornear
P43	Quiche ☐ 2; molde para hornear en parrilla
P44	Baguette / chapata / pan blanco , 0,8 kg ☐ 2; 150 ml; bandeja forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.

P45	Pan integral/de centeno/negro , 1 kg ☐ 2; 150 ml; bandeja forrada con papel de horno/bandeja de pan sobre parrilla / molde para pan sobre la parrilla
------------	---

1) Cocción a baja temperatura.

5.7 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	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado
06	Luz	Encendido/ Apagado
07	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado
08	Aviso de limpieza	Encendido/ Apagado
09	Modo demostración	Código de activación: 2468
10	Versión del software	Comprobar
11	Restaurar todos los ajustes	Sí / No


5.8 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.

 - mantener pulsado para activar la función:

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

 - mantener pulsado para desactivar la función. Suena una señal.  - parpadea 3 veces.

5.9 Accesorios

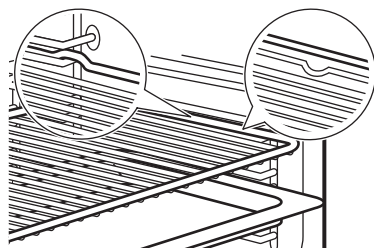


Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado.

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

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

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



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.





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
	Funciones 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			
Pasta gratinada	200	40 - 60	1	1)
Patatas gratinadas	180	80 - 100	1	1)
Moussaka	180	70 - 90	1	1)
Lasaña	180	80 - 100	1	1)
Canelones	200	80 - 100	1	1)
Pudding de pan	190	60 - 80	1	1)
Arroz	180	80 - 100	1	1)






	°C			
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160	110 - 120	1	2)
Pan blanco	200	80 - 100	1	3)
Redondo de cerdo	180	110 - 130	1	1)4)

- 1) Utilice un recipiente de cristal en la parrilla.
- 2) Use un molde desmontable de 26 Ø cm.
- 3) Utilice la bandeja de horno.
- 4) Añada 200 ml de agua al recipiente de cristal.


6.3 Información para institutos de pruebas

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

	°C			
Pastelillos, 20 unidades por bandeja				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 y 4	1)2)3)
Bizcocho sin grasa				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 y 3	2)5)
Galletas masa quebr				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)








	°C			
	140	37 - 47	2 y 4	1)3)

Tostadas

	máx.	1 - 2	5	4)6)7)
---	------	-------	---	--------

- 1) Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.
- 2) Precaliente el aparato vacío. No use: Calentamiento rápido.
- 3) Use una bandeja universal en la cuarta posición de la balda.
- 4) Use Parrilla.
- 5) Use una parrilla de alambre y una bandeja para hornear abajo. Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.
- 6) Precaliente el aparato vacío durante 5 min. No utilice: Calentamiento rápido.
- 7) Según: IEC 60350-1:2023.

Recetas adicionales

		°C		
Merengues				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Pollo				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.
- 2) Utilice papel de horno.
- 3) Precaliente el aparato vacío. No use: Calentamiento rápido.
- 4) Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo en la parrilla. Coloque la bandeja en el primer nivel. Dé la vuelta al pollo a media cocción.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

- Utilice una solución de limpieza para superficies metálicas.
- Utilice el descalcificador líquido recomendado por el fabricante para eliminar los residuos de cal.
- 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 extraígallo.



- 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. El horno podría dañarse.

- Asegúrese de que el aparato está frío.
- Retire todos los accesorios y los carriles de apoyo extraíbles.
- Limpie el interior del horno y el vidrio de la puerta por dentro con agua templada, un paño suave y detergente suave.
- Gire el mando para seleccionar la función de cocción  para entrar en Menú.
- Gire el mando de control para seleccionar el  y pulse OK.


Programa de limpieza	Duración
C1 - Limpieza ligera	1 h
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min
C3 - Limpieza a fondo	3 h

- Gire el mando de control para seleccionar el programa de limpieza y pulse OK.
- 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.

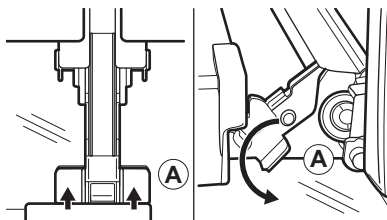
- Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.
- Espera a que el aparato se enfríe y la puerta se desbloquee. Limpie el interior del horno con agua y un paño suave.

7.4 Aviso de limpieza

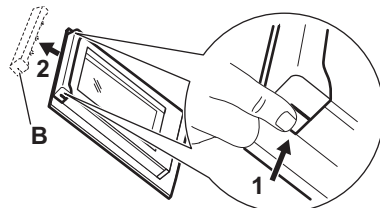
Cuando  parpadea en la pantalla tras concluir la cocción, el aparato le recuerda que lo limpie mediante la limpieza pirolítica. Puede desactivar el aviso en el submenú: Ajustes. Consulte Uso diario, Cambio: Ajustes.

7.5 Extracción e instalación de la puerta

- Asegúrese de que el aparato esté frío.
- Abra la puerta por completo.
- Presione las palancas de fijación **A** de ambas bisagras de la puerta.



- Cierre la puerta parcialmente hasta que se detenga, luego levántala de las bisagras. Tenga cuidado, la puerta es pesada.
- Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
- Sujete el marco de la puerta **B** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



- Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
- Levante cada uno de los paneles de vidrio por su borde superior y quítelo de la guía. Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.
- Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

Asegúrese de que los paneles de cristal se insertan en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

7.6 Cambio de la bombilla

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

Cambie la bombilla por otra apropiada termo-resistente hasta 300 °C.

Bombilla superior

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

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.º 65/2014 y (UE) n.º 66/2014

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	NBA5P43AK 944035058 OA5PB40AK 944035075 OA5PB40WAM 944035011
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad

Volumen	71 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	NBA5P43AK 33,0 kg OA5PB40AK 33,0 kg OA5PB40WAM 32,0 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.º 2023/826

Consumo de energía en modo de espera	0,8 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.


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.

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

