



**CCB6642CBM**

**CA** Manual d'usuari | **Cuina**

**2**

**ES** Manual de instrucciones | **Cocina**

**28**



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



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

Subjecte a canvis sense preavís.

## CONTINGUT

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....         | 2  |
| 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....       | 5  |
| 3. INSTAL·LACIÓ.....                    | 7  |
| 4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....         | 9  |
| 5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....             | 10 |
| 6. PLACA: ÚS DIARI.....                 | 11 |
| 7. PLACA: CONSELLS I RECOMANACIONS..... | 11 |
| 8. PLACA: CURA I NETEJA.....            | 13 |
| 9. ÚS DIARI DEL FORN.....               | 13 |
| 10. FUNCIONS DE RELLOTGE DEL FORN.....  | 16 |
| 11. FORN: CONSELLS I RECOMANACIONS..... | 17 |
| 12. CURA I NETEJA DEL FORN.....         | 21 |
| 13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....         | 24 |
| 14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....          | 25 |
| 15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....       | 27 |

## 1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

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

### 1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

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

persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Els infants han d'estar vigilats per a assegurar-se que no juguen amb l'aparell.
- Manteniu tot l'emalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

## **1.2 Seguretat general**

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- Només una persona qualificada ha d'instal·lar aquest aparell i substituir el cable.
- Aquest aparell s'ha de connectar a la presa de corrent mitjançant un cable de tipus H05VV-F que pugui resistir la temperatura del plafó posterior.
- Aquest aparell està pensat per utilitzar-se fins a una altitud de 2000 m sobre el nivell del mar.
- L'aparell no està dissenyat per ser utilitzat en vaixells o naus.
- No instal·leu l'aparell darrere d'una porta decorativa per evitar el sobreescalfament.
- No instal·leu l'aparell damunt d'una plataforma.
- No feu servir l'aparell mitjançant l'ús d'un temporitzador extern ni d'un sistema de control remot independent.

- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- No utilitzeu mai aigua per apagar el foc causat per la cocció. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una coberta o tapa a prova de foc.
- PRECAUCIÓ: Cal vigilar el procés de cocció. Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.
- AVÍS: Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir netejadors abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre o la tapa de vidre de la placa, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- AVÍS: Si la superfície té alguna esquerda, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Vigileu a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Abans del manteniment, talleu el subministrament elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- Aneu amb compte quan toqueu el calaix d'emmagatzematge. Pot estar molt calent.

- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- Cal incorporar els mitjans per a la desconnexió en el cablejat fix d'acord amb les normes de cablejat.
- **AVÍS:** Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

## 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.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- El moble de cuina i el forat d'instal·lació han de tenir unes dimensions adequades.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Algunes peces de l'aparell tenen corrent. Col·loqueu l'aparell dins d'un moble per tal d'evitar tocar les parts perilloses.
- Els laterals de l'aparell han d'estar al costat d'altres aparells o unitats de la mateixa alçada.
- No instal·leu l'aparell ni just al costat d'una porta ni a sota d'una finestra. Això evitarà que els utensilis de cuina calents puguin

caure de l'aparell si obriu la porta o la finestra.

- Assegureu-vos d'instal·lar un mitjà d'estabilització per tal d'evitar la bolcada de l'aparell. Referiu-vos al capítol d'instal·lació.

### 2.2 Connexió elèctrica

#### **AVÍS!**

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

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

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

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

### 2.3 Utilització

#### AVÍS!

Risc de lesió i cremades.  
Risc de descàrregues elèctriques.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que estigui autoritzat pel fabricant de l'aparell.
- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.

- Utilitzeu sempre vidres i pots aprovats per a la conservació.

#### AVÍS!

Risc d'incendi i explosió.

- Els greixos i l'oli, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Mantingueu les flames o els objectes escalfats allunyats de greixos i olis quan els utilitzeu per a cuinar.
- Els vapors que allibera l'oli molt calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli usat, que pot contenir restes d'aliments, pot causar foc a una temperatura inferior que l'oli usat per primera vegada.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.

#### AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
  - no poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell.
  - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
  - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
  - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
  - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els sucus de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- No poseu bateria de cuina calenta damunt del tauler de control.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.

- Aneu amb compte de no deixar caure objectes o estris de cuina sobre l'aparell. La superfície es pot fer malbé.
- No activeu les zones de cocció amb recipients de cuina buits o sense recipients.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat, alumini o amb un fons danyat poden causar rascades. Aixequeu sempre aquests objectes quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.

## 2.4 Cura i neteja

### AVÍS!

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

- Abans del manteniment, desactiveu l'aparell. Desconnecteu l'endoll de la presa de corrent.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els vidres es puguin trencar.
- Substituiu immediatament els vidres de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- El greix i les restes de menjar de l'interior de l'aparell poden provocar incendis.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- Assegureu-vos d'eixugar amb un drap la cavitat i la porta després de cada ús. El vapor que es produeix durant el funcionament de l'aparell es condensa a les parets de la cavitat i pot provocar corrosió. Per disminuir la condensació operar l'aparell durant 10 minuts abans de la cocció.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de

neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.

- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de l'envàs.
- No netegeu l'esmalt catalític (si escau) amb cap mena de detergent.

## 2.5 Il·luminació interior

### AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

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

## 2.6 Manteniment i reparació

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

## 2.7 Eliminació

### AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

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

# 3. INSTAL·LACIÓ

### AVÍS!

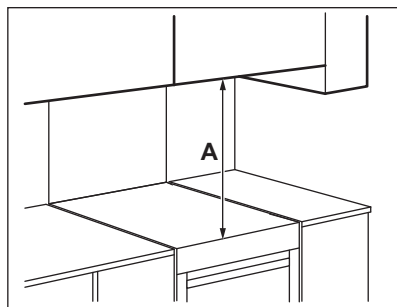
Consulteu els capítols de seguretat.

### 3.1 Dades tècniques

| Mesures     |              |
|-------------|--------------|
| Alçària     | 847 - 867 mm |
| Amplada     | 596 mm       |
| Profunditat | 600 mm       |

### 3.2 Localització de l'aparell

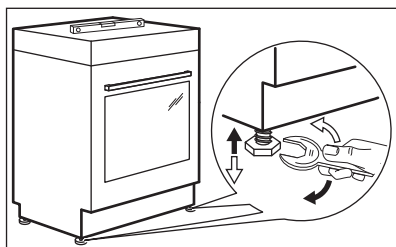
Podeu instal·lar el vostre aparell independent amb armaris en una o dues cares i a la cantonada.



#### Distàncies mínimes

| Mesura | mm  |
|--------|-----|
| A      | 650 |

### 3.3 Anivellació de l'aparell

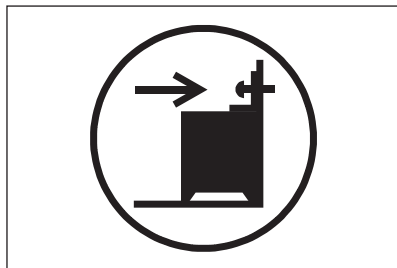


Utilitzeu els peus petits a la part inferior de l'aparell per configurar el nivell superior de superfície de l'aparell amb altres superfícies.

### 3.4 Protecció anti-inclinació

#### ⚠ PRECAUCIÓ!

Instal·leu la protecció contra bolcades per evitar que l'aparell pugui caure quan es carrega incorrectament. La protecció contra bolcades només funciona quan l'aparell es col·loca a la zona correcta. El vostre aparell té els símbols que es mostren a la imatge (si escau) per recordar-vos sobre la instal·lació de la protecció contra bolcades.



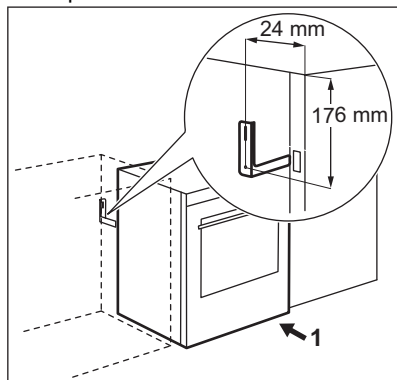
#### ⚠ PRECAUCIÓ!

Assegureu-vos d'instal·lar la protecció anti-Tilt a l'alçada correcta.

Assegureu-vos que la superfície darrere de l'aparell sigui llisa.

1. Establiu l'alçada i l'àrea correctes per a l'aparell abans d'adjuntar la protecció anti-Tilt.
2. Instal·leu la protecció contra bolcades a 176 mm de la superfície superior de l'aparell i a 24 mm del lateral esquerre a l'orifici circular del suport. Vegeu la imatge. Cargolar-lo en el material sòlid o utilitzar el reforç aplicable (paret).

3. Vostè pot trobar el forat a la part esquerra a la part posterior de l'aparell. Vegeu la imatge. Col·loqueu l'aparell al centre de l'espai entre els armaris (1). Si l'espai entre els armaris de banc és més gran que l'ample de l'aparell, s'ha d'ajustar el mesurament lateral per a centre de l'aparell.



### 3.5 Instal·lació elèctrica

#### ⚠ AVÍS!

El fabricant no es responsabilitza si no segueix les precaucions de seguretat dels capítols de seguretat.

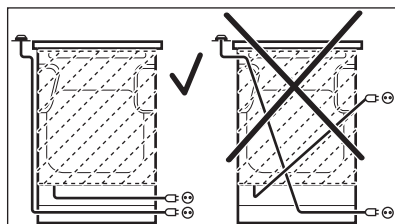
Aquest aparell es subministra sense un endoll principal o un cable principal.

#### Tipus aplicables de cables per a diferents fases:

| Fase         | Cable de mida mín.      |
|--------------|-------------------------|
| 1            | 3 x 6,0 mm <sup>2</sup> |
| 3 amb neutre | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |

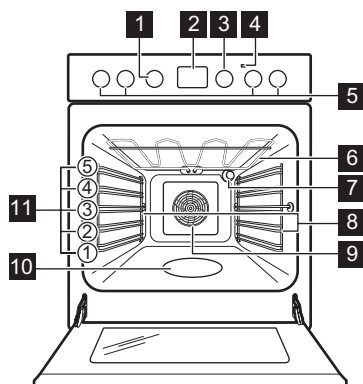
#### ⚠ AVÍS!

El cable d'alimentació no ha de tocar la part de l'aparell ombrejat en la il·lustració.



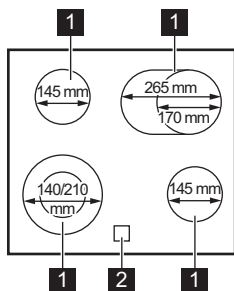
## 4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

### 4.1 Visió general



- 1 Selector per a les funcions del forn
- 2 Pantalla
- 3 Maneta per a la temperatura
- 4 Indicador/símbol de temperatura
- 5 Manetes per als fogons
- 6 Element d'escalfament
- 7 Llum
- 8 Suport de prestatge, desmuntable
- 9 Ventilador
- 10 Encastat: Dipòsit de neteja amb aigua
- 11 Posicions del prestatge

## 4.2 Informació general de la placa



- 1** Zona de cocció  
**2** Indicador de calor residual

## 4.3 Accessoris

- **Graella metàl·lica**  
Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.
- **Safata de pastisseria**  
Per a pastissos i galetes.
- **Grill/safata per a rostir**  
Per enforar i rostir o com a cassola per recollir greix.
- **Guies telescòpiques**  
Per a prestatgeries i safates.
- **Calaix d'emmagatzematge**  
El calaix d'emmagatzematge es troba sota la cavitat del forn.

## 5. ABANS DEL PRIMER ÚS

### ⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 5.1 Preescalfat i neteja inicials

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

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

### 5.2 Configuració de l'hora

Cal fixar l'hora abans de fer servir el forn.

La icona parpelleja quan es connecta l'aparell al subministrament elèctric, quan hi ha un tall de corrent o quan el temporitzador no està ajustat.

Premeu o per ajustar l'hora correcta. Al cap d'aproximadament cinc segons, el parpelleig s'atura i la pantalla mostra l'hora que heu definit.

### 5.3 Canvi de l'hora



No podeu canviar l'hora si no funciona cap de les funcionalitats.

Premeu repetidament fins que l'indicador de la funció Hora del dia parpellegi. Per establir una hora nova, consulteu "Configuració de l'hora".

### 5.4 Botons retràctils



Per fer servir l'aparell, premeu el selector. El selector surt.

## 6. PLACA: ÚS DIARI

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 6.1 Ajustament de calor

| Símbols                                                                           | Funcions          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 0                                                                                 | Posició apagada   |
|  | Zona doble        |
|  | Mantingui calent  |
| 1 - 9                                                                             | Nivell d'escalfor |




Utilitzar la calor residual per disminuir el consum d'energia. Desactiva la zona de cocció aproximadament 5-10 minuts abans que es completi el procés de cocció.

Gireu el pom de la zona de cocció seleccionada a un ajustament de calor necessari.

Per completar el procés de cocció, gireu el botó a la posició d'apagat.

### 6.2 Activació i desactivació dels anells exteriors

Podeu ajustar la superfície de cocció a les mides de la bateria de cuina.

**Per activar l'anell exterior:** gireu el botó en sentit horari fent una mica de força a . A continuació, gireu el botó en sentit antihorari fins a la configuració de calor correcta.

**Per desactivar l'anell exterior:** gireu el botó a la posició d'apagat. L'indicador s'apaga.

### 6.3 Indicador de calor residual

#### **AVÍS!**

Mentre l'indicador estigui visible, hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual.

L'indicador s'activa quan la zona de cocció s'escalfa, però no funciona si no hi ha corrent elèctric.

També pot aparèixer l'indicador:

- per a les zones de cocció dels costats, encara que no les feu servir,
- quan es col·loquen estris calents a la zona de cocció freda,
- quan la placa està desactivada, però la zona de cocció encara està calenta.

L'indicador desapareix quan la zona de cocció s'ha refredat.

## 7. PLACA: CONSELLS I RECOMANACIONS

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 7.1 Bateria de cuina

Els resultats de la cocció depenen del material dels estris de cuina



La part inferior de la bateria de cuina ha de ser com més gruixuda i plana millor. Assegureu-vos que les bases de les paelles estan netes i seques abans de col·locar-les al damunt de la superfície de la placa.

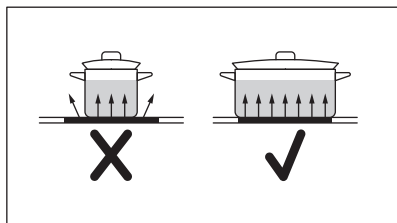


No utilitzeu estris de cuina a la placa de vitroceràmica amb bases que tinguin vores o crestes pronunciades, com ara paelles de ferro colat. Aquests podrien friccionar o ratllar la superfície de la placa de manera permanent.



Les peces de bateria de cuina fabricades amb acer esmaltat i amb bases d'alumini o coure poden fer que canviï el color de la superfície de la ceràmica de vidre.

Per estalviar energia i garantir que la placa funcioni correctament, el fons de l'estri de cuina ha de tenir un diàmetre mínim adequat.



## 7.2 Especificació de les zones de cocció

| Zona de cocció          | Diàmetre de la bateria de cuina (mm) | Potència (W) |
|-------------------------|--------------------------------------|--------------|
| Part posterior esquerra | Φ 145                                | 1200         |
| Part posterior dreta    | 170-265                              | 1400/2200    |
| Part davantera dreta    | Φ 145                                | 1200         |
| Part davantera esquerra | 140-210                              | 1000/2200    |

## 7.3 Guia de cocció simplificada



Les dades de la taula són orientatives.

| Nivell d'escalfor | Feu servir per a:                                                             | Temps (min)          | Consells                                                                                                             |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 1               | Mantenir els aliments cuits calents                                           | quan sigui necessari | Tapeu el recipient.                                                                                                  |
| 1 - 2             | Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina.                         | 5 - 25               | Barregeu de tant en tant.                                                                                            |
| 2                 | Solidificar: truites esponjoses, ous al forn.                                 | 10 - 40              | Cuineu amb una tapa posada.                                                                                          |
| 2 - 3             | Arròs bullit i plats a partir de productes làctics, escalfar menjar preparat. | 25 - 50              | Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, plats a partir de làctics a la meitat del procés.                 |
| 3 - 4             | Estofeu verdures, peix, carn.                                                 | 20 - 45              | Afegiu unes quantes cullerades d'aigua. Comproveu la quantitat d'aigua durant el procés.                             |
| 4 - 5             | Patates al vapor i altres verdures.                                           | 20 - 60              | Cobriu el fons de l'olla amb 1-2 cm d'aigua. Comproveu el nivell d'aigua durant el procés. Mantingueu l'olla tapada. |
| 4 - 5             | Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes.                      | 60 - 150             | Fins a 3 l de líquid més els ingredients.                                                                            |

| Nivell d'escalfor | Feu servir per a:                                                                                                      | Temps (min)          | Consells                       |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------|
| 6 - 7             | Sofregit: escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, patates emmascades, salsitxes, fetge, roux, ous, creps, dònuts. | quan sigui necessari | Doneu-li la volta quan calgui. |
| 7 - 8             | Per sofregir patates ratllades fregides, filets de llim i filets de carn.                                              | 5 - 15               | Doneu-li la volta quan calgui. |
| 9                 | Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates.                                             |                      |                                |

## 8. PLACA: CURA I NETEJA

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 8.1 Informació general

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- Si la superfície té ratllades o taques fosques, això pot afectar el rendiment de la placa.
- Feu servir un producte de neteja especial per a plaques.
- Utilitzeu sempre una rasqueta recomanada per a plaques amb superfície de vidre. Utilitzeu la rasqueta només com a eina addicional per a netejar el vidre després de la neteja regular.

### AVÍS!

No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.

### 8.2 Neteja de la placa

- **Retireu immediatament:** els plàstics desfets, el plàstic per a embolcallar, la sal, el sucre i aliments ensucrats, ja que podrien fer malbé la placa. Aneu amb compte per evitar cremar-vos. Feu servir un rascador de plaques especial per a la superfície de vidre en angle agut i moveu la fulla per la superfície.
- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la placa amb un drap humit i detergent no abrasiu. Després de netejar la placa de cuina, eixugueu-la amb un drap suau.
- **Per a la pèrdua de brillantor de peces metàl·liques:** feu servir una solució d'aigua amb vinagre i netegeu la superfície de vidre amb un drap.

## 9. ÚS DIARI DEL FORN

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 9.1 Funcions del forn

- 0 Posició apagada**  
El forn està apagat.



#### Aire calent

Per coure al forn com a màxim en dos nivells alhora i deshidratar aliments. Configureu la temperatura entre 20 i 40 °C, més baixa que a Cocción convencional.



#### Funció pizza

Per fer pizza al forn i altres plats que necessiten més temperatura per sota.



### Cocció convencional

Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.



### SteamBake / Aqua Cleaning

Per humitejar durant la cocció. Per aconseguir el color adequat i crosta durant la cocció. Per fer els aliments més sucosos en reescalfar-los. Vegeu «Manteniment i neteja» per a més informació relacionada amb: Aqua Cleaning.



### Rostir ràpida

Per fer trossos prims de menjar a la graella en grans quantitats i per torrar pa.



### Turbo rostir

Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar i daurar.



### Enfornat humit + ventilador

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

Amb un disseny per estalviar energia durant la cocció.

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, la temperatura de l'interior del forn pot diferir de la temperatura seleccionada. La potència de calor es pot reduir. Per a recomanacions d'estalvi energètic, vegeu el capítol "Eficiència energètica", Eficiència energètica.

Per consultar les instruccions de cocció, vegeu l'apartat Enfornat humit + ventilador del capítol "Consells".

Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament.



Podeu descongelar aliments amb la funció Enfornat humit + ventilador sense configurar la temperatura.

## 9.2 Activació i desactivació del forn



### Depèn del model si el vostre aparell té selector, indicadors o llums:

- L'indicador es posa quan el forn escalfa.
- El llum s'encén quan el forn està en marxa.
- El símbol mostra si el selector controla una de les zones de cocció, les funcions del forn o la temperatura.

1. Gireu el selector de les funcions del forn per seleccionar una funció.
2. Gireu el selector de temperatura per seleccionar una temperatura.
3. Per desactivar el forn, gireu els selectors de les funcions de forn i temperatura a la posició d'apagat.

## 9.3 Activació de la funció: SteamBake

Aquesta funció augmenta la humitat mentre es cuina.

### ⚠ AVÍS!


Risc de cremades o d'espantillar l'aparell.

La humitat despresada pot provocar cremades:

- No obriu la porta de l'electrodomèstic mentre es fa servir la funció: SteamBake.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura després de fer servir la funció: SteamBake.



Consulteu el capítol "Consells útils".

1. Obrir la porta del forn.
2. Ompliu la cavitat d'encastament amb aigua de l'aixeta.  
La capacitat màxima de la cavitat és de 250 ml.  
Ompliu la cavitat d'encastament amb aigua, només si el forn està fred.
3. Gireu el selector de funció: SteamBake 
4. Gireu el selector de temperatura per seleccionar una temperatura.
5. Introduïu els aliments a l'interior de l'aparell i tanqueu-ne la porta.

### **⚠ PRECAUCIÓ!**

No torneu a omplir-la d'aigua durant la cocción, ni si el forn està calent.

6. Per apagar l'aparell, gireu els selectors de les funcions de forn i temperatura a la posició d'apagat.
7. Traieu l'aigua de la cavitat d'encastament.

### **⚠ AVÍS!**

Assegureu-vos que l'aparell està fred abans de treure'n l'aigua restant.

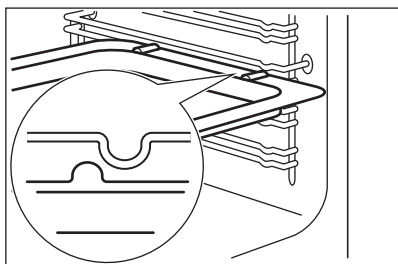
## **9.4 Ventilador de refrigeració**

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

## **9.5 Inserció dels accessoris del forn**

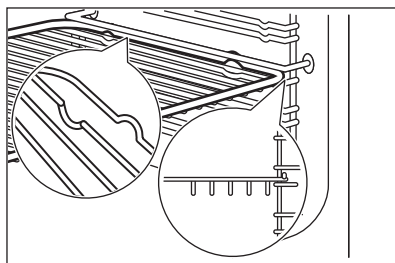
### **Paella fonda / Safata de forn:**

Empenyeu la paella fonda o la safata de forn entre les guies de suport dels prestatges.



### **Graella metàl·lica:**

Empenyeu la graella entre les barres de guia del suport de la graella.



- Tots els accessoris tenen unes petites ranures a la part superior dreta i esquerra per augmentar la seguretat. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar.
- La vora exterior de la graella evita que els estris de cuina puguin lliscar.

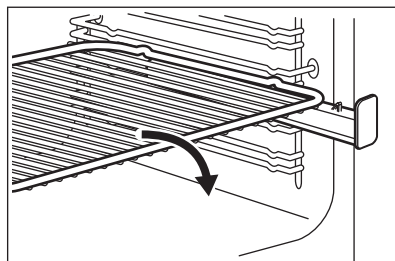
## **9.6 Guies telescòpiques: inserció dels accessoris del forn**



Conserveu les instruccions d'instal·lació de les guies telescòpiques per a usos futurs.

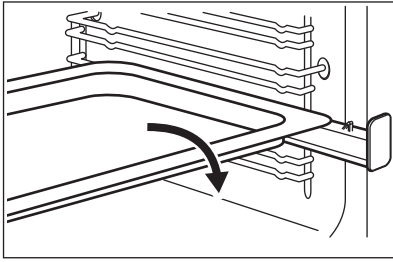
Amb les guies telescòpiques es poden posar i treure les graelles més fàcilment.

### **Graella metàl·lica:**



Col·loqueu la graella metàl·lica a les guies telescòpiques de tal manera que la base apunti cap avall.

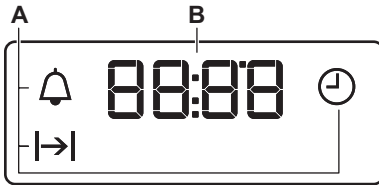
### **Paella fonda:**



Col·loqueu la safata pastissera o la paella fonda a les guies telescòpiques.

## 10. FUNCIONS DE RELLOTGE DEL FORN

### 10.1 Pantalla



- A. Funcions del rellotge
- B. Temporitzador

### 10.2 Botons

| Botó | Funcions | Descripció                             |
|------|----------|----------------------------------------|
| —    | MENYS    | Per fixar l'hora.                      |
| 🕒    | RELLOTGE | Per configurar una funció de rellotge. |
| +    | MÉS      | Per fixar l'hora.                      |

### 10.3 Funcions del rellotge

| Funció del rellotge |                     | Aplicació                                                                                                                                                                 |
|---------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 🕒                   | HORA DEL DIA        | Per ajustar, canviar o comprovar l'hora del dia.                                                                                                                          |
| ⏪                   | DURADA              | Per ajustar la durada de funcionament del forn.                                                                                                                           |
| 🔔                   | COMPTADOR DE MINUTS | Per establir un compte enrere. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament del forn. Podeu ajustar aquesta funció en tot moment, fins i tot amb el forn apagat. |

### 10.4 Ajust de la DURADA

1. Seleccioneu una funció i la temperatura del forn.

2. Premeu 🕒 una i altra vegada fins que ⏪ comenci a parpellejar el símbol.

3. Premeu **+** o **-** per ajustar el temps de DURADA.

La pantalla mostra **|→|**

4. Quan finalitza el temps, **|→|** parpelleja i sona un senyal acústic. L'aparell es desactiva automàticament.
5. Premeu qualsevol botó per aturar el senyal acústic.
6. Gireu el selector de les funcions de forn i el selector de la temperatura a la posició d'apagat.

## 10.5 Ajust del COMPTADOR DE MINUTS

1. Premeu **⌚** una i altra vegada fins que **🔔** comenci a parpellejar el símbol.
2. Premeu **+** o **-** per fixar el temps necessari.

El comptador de minuts s'inicia automàticament després de cinc segons.

3. Quan finalitza el temps, sona un senyal acústic. Premeu qualsevol botó per aturar el senyal acústic.
4. Gireu el selector de les funcions de forn i el selector de la temperatura a la posició d'apagat.

## 10.6 Cancel·lació de les funcions del rellotge

1. Premeu **⌚** repetidament fins que l'indicador de la funció necessari comenci a parpellejar.
2. Mantingueu premut **-**.  
La funció de rellotge s'apaga després d'uns segons.

# 11. FORN: CONSELLS I RECOMANACIONS

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### i

La temperatura i els temps de cocció de les taules són de referència. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients utilitzats.

## 11.1 Enfornat humit + ventilador

### Pa i pizza

| Aliment                | Temperatura (°C) | Temps (min) | Posició del prestatge |
|------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Panets                 | 180              | 25 - 35     | 3                     |
| Pizza congelada, 350 g | 190              | 25 - 35     | 3                     |

### Pastissos en safata de forn

| Aliment        | Temperatura (°C) | Temps (min) | Posició del prestatge |
|----------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Braç de gitano | 180              | 20 - 30     | 3                     |
| Brownie        | 180              | 30 - 40     | 3                     |

## Pastissos en motlle rodó

| Aliment                | Temperatura (°C) | Temps (min) | Posició del prestatge |
|------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Suflé                  | 200              | 30 - 40     | 3                     |
| Base de flam esponjosa | 180              | 20 - 30     | 3                     |
| Pastís Victòria        | 150              | 25 - 35     | 3                     |

## Peix

| Aliment               | Temperatura (°C) | Temps (min) | Posició del prestatge |
|-----------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Peix en bosses, 300 g | 180              | 25 - 35     | 3                     |
| Peix sencer, 200 g    | 180              | 25 - 35     | 3                     |
| Filet de peix, 300 g  | 180              | 25 - 35     | 3                     |

## Carn

| Aliment                  | Temperatura (°C) | Temps (min) | Posició del prestatge |
|--------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Carn en bossa, 250 g     | 200              | 25 - 35     | 3                     |
| Broquetes de carn, 500 g | 200              | 30 - 40     | 3                     |

## Petits productes de pastisseria

| Aliment                | Temperatura (°C) | Temps (min) | Posició del prestatge |
|------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Galetes                | 180              | 25 - 35     | 3                     |
| Macarrons dolços       | 160              | 25 - 35     | 3                     |
| Muffins                | 180              | 25 - 35     | 3                     |
| Galetes salades        | 170              | 20 - 30     | 3                     |
| Galetes de pasta brisa | 150              | 25 - 35     | 3                     |
| Cassoletes             | 170              | 15 - 25     | 3                     |

## Vegetarià

| Aliment                              | Temperatura (°C) | Temps (min) | Posició del prestatge |
|--------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Minestra de verdures en bossa, 400 g | 180              | 25 - 35     | 3                     |
| Truita                               | 200              | 20 - 30     | 3                     |
| Verdures en safata, 700 g            | 180              | 25 - 35     | 3                     |

## 11.2 SteamBake

### Rebosteria

| Aliment                               | Temperatura (°C) | Aigua al buit d'encastament (ml) | Temps de preescalfament (min) | Temps (min) | Posició del prestatge |
|---------------------------------------|------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------|-----------------------|
| Pa blanc                              | 180              | 150                              | 10                            | 30 - 40     | 2                     |
| Panets                                | 200              | 150                              | 5                             | 20 - 25     | 2                     |
| Focaccia                              | 190              | 150                              | 10                            | 20 - 25     | 1                     |
| Pizza casolana                        | 230              | 150                              | 10                            | 15 - 20     | 2                     |
| Galetes, scones, croissant            | 160              | 150                              | 10                            | 10 - 20     | 2                     |
| Pastís de prunes, rotlles de canyella | 160              | 150                              | 10                            | 70 - 80     | 2                     |

### Aliments congelats

| Aliment   | Temperatura (°C) | Aigua al buit d'encastament (ml) | Temps de preescalfament (min) | Temps (min) | Posició del prestatge |
|-----------|------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------|-----------------------|
| Pizza     | 200              | 100                              | 10                            | 15          | 2                     |
| Croissant | 170              | 50                               | 10                            | 25          | 2                     |
| Lasanya   | 200              | 200                              | 10                            | 35 - 45     | 2                     |

### Regeneració d'aliments

| Aliment        | Temperatura (°C) | Aigua al buit d'encastament (ml) | Temps de preescalfament (min) | Temps (min) | Posició del prestatge |
|----------------|------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------|-----------------------|
| Pa blanc       | 110              | 100                              | -                             | 30 - 40     | 2                     |
| Panets         | 110              | 100                              | -                             | 20 - 25     | 2                     |
| Pizza casolana | 110              | 100                              | -                             | 15 - 20     | 2                     |
| Focaccia       | 110              | 100                              | -                             | 20 - 30     | 2                     |
| Verdures       | 110              | 100                              | -                             | 15 - 25     | 2                     |
| Arròs          | 110              | 100                              | -                             | 15 - 26     | 2                     |
| Pasta          | 110              | 100                              | -                             | 15 - 27     | 2                     |
| Carn           | 110              | 100                              | -                             | 15 - 28     | 2                     |

## Rostir

| Aliment           | Temperatura (°C) | Aigua al buit d'encastament (ml) | Temps de preescalfament (min) | Temps (min) | Posició del prestatge |
|-------------------|------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------|-----------------------|
| Pollastre         | 210              | 200                              | -                             | 70 - 75     | 2                     |
| Mig pollastre     | 210              | 200                              | -                             | 35 - 50     | 2                     |
| Porc rostit       | 180              | 200                              | -                             | 65 - 70     | 2                     |
| Rosbif 1 - 1,5 kg | 200              | 200                              | -                             | 1. 50 - 55  | 2                     |
| 1. Poc fet        |                  |                                  |                               | 2. 60 - 65  |                       |
| 2. Mig            |                  |                                  |                               | 3. 65 - 70  |                       |
| 3. Molt fet       |                  |                                  |                               |             |                       |
| Gall dindi rostit | 200              | 200                              | -                             | 70 - 85     | 2                     |

## 11.3 Informació pels organismes de proves i assaigs

| Aliment                                                                              | Funció              | Temperatura (°C) | Temps (min) | Accessoris                | Posició del prestatge |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|-------------|---------------------------|-----------------------|
| Pastissos petits (20 pastissos petits per safata)                                    | Cocció convencional | 170              | 20 - 30     | Safata                    | 4                     |
| Pastissos petits (20 pastissos petits per safata) <sup>1)</sup>                      | Aire calent         | 150              | 20 - 30     | Safata                    | 2                     |
| Pastissos petits (20 pastissos petits per safata) <sup>1)</sup>                      | Aire calent         | 150              | 25 - 35     | Safata/safata escorredora | 1 + 4                 |
| Pastís de poma, 2 motlles (de 20 cm de diàmetre) a la reixeta, disposats en diagonal | Cocció convencional | 180              | 70 - 90     | Reixeta                   | 1                     |
| Pastís de poma, 2 motlles (de 20 cm de diàmetre) a la reixeta, disposats en diagonal | Aire calent         | 160              | 70 - 90     | Reixeta                   | 2                     |
| Pastís de poma, 2 motlles (de 20 cm de diàmetre) a la reixeta, disposats en diagonal | Funció pizza        | 160              | 60 - 80     | Reixeta                   | 2                     |
| Pa de pessic sense greix, 1 motlle (de 26 cm de diàmetre) a la reixeta               | Cocció convencional | 170              | 30 - 40     | Reixeta                   | 3                     |
| Pa de pessic sense greix, 1 motlle (de 26 cm de diàmetre) a la reixeta               | Aire calent         | 150              | 35 - 45     | Reixeta                   | 2                     |

| Aliment                                                                               | Funció              | Temperatura (°C) | Temps (min)                                               | Accessoris                      | Posició del pres-tatge |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| Pa de pessic sense greix, 1 motlle (de 26 cm de dià-metre) a la reixeta <sup>1)</sup> | Aire calent         | 160              | 25 - 35                                                   | Reixeta                         | 1 + 4                  |
| Galetes escoceses short-bread/tires                                                   | Aire calent         | 140              | 20 - 35                                                   | Safata                          | 3                      |
| Galetes escoceses short-bread/tires                                                   | Aire calent         | 140              | 20 - 30                                                   | Safata                          | 1 + 4                  |
| Galetes escoceses short-bread/tires                                                   | Cocció convencional | 160              | 20 - 35                                                   | Safata                          | 3                      |
| Torrades <sup>1)</sup>                                                                | Rostir ràpida       | Màx.             | 1 - 5                                                     | Reixeta                         | 4                      |
| Hamburguesa de bou                                                                    | Rostir              | Màx.             | 15 - 20 pel pri-mer costat.<br>10 - 15 pel se-gon costat. | Reixeta/<br>safata escor-redora | 4 + 1                  |

<sup>1)</sup> Preescalfeu el forn durant 10 minuts.

## 12. CURA I NETEJA DEL FORN

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 12.1 Notes sobre la neteja

#### Productes de neteja

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

#### Ús diari

- Netegeu la cavitat després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.
- No deixeu menjar dins l'electrodomèstic durant més de 20 minuts. Eixugueu la cavitat amb un drap de microfibra després de cada ús.

#### Accessoris

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

### 12.2 Forns d'acer inoxidable o alumini

Netegeu la porta del forn només amb una esponja o drap humits. Assequeu-la amb un drap suau.

No feu servir fregalls metàl·lics, àcids ni agents de neteja abrasius perquè podrien danyar la superfície. Netegeu el tauler de control del forn seguint les mateixes precaucions.

### 12.3 Neteja de la cavitat d'encastament

El procés de neteja elimina els residus de cal de la cavitat d'encastament després de cuinar amb vapor.



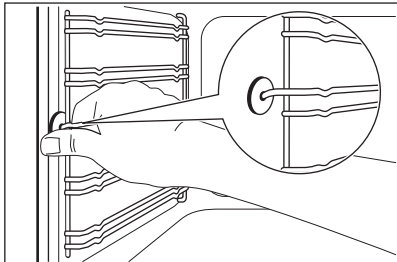
Per a al funció: Amb SteamBake, recomanem dur a terme el procés de neteja després de cada 5-10 cicles de cocció.

1. Introduïu 250 ml de vinagre blanc a la cavitat d'encastament, a la part inferior del forn.  
Feu servir com a màxim vinagre 6% sense additius.
2. Deixeu que el vinagre desfaci el residu calcarí a temperatura ambient durant 30 minuts.
3. Netegeu la cavitat amb aigua calenta i un drap suau.

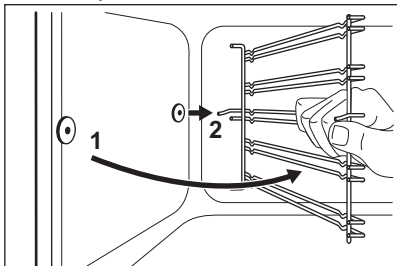
## 12.4 Extracció dels suports de la reixeta

Per netejar el forn, retireu els suports de la reixeta.

1. Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.



2. 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.



Els pins de retenció de les guies telescòpiques han d'apuntar cap a la part davantera.

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

### PRECAUCIÓ!

Assegureu-vos que el cable de fixació llarg estigui a la part davantera. Els extrems dels dos cables han d'apuntar cap a la part posterior. Si s'instal·la incorrectament, l'esmalt es podria fer malbé.

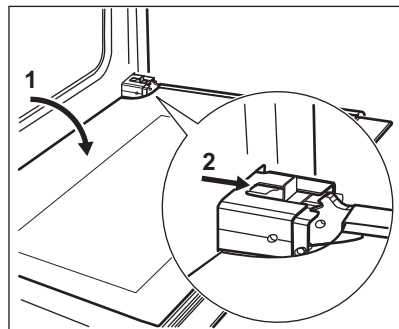
## 12.5 Utilització: Aqua Cleaning

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

1. Aboqueu aigua a la cavitat repujada: 250ml.
2. Seleccioneu la funció .
3. Ajusteu la temperatura a 90 °C.
4. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 30 min.
5. Apagueu l'aparell.
6. Espereu que l'aparell es refredi.  
Assequeu la cavitat amb un drap suau.

## 12.6 Extracció de la porta del forn

Per netejar més fàcilment, traieu la porta.



1. Obriu la porta completament.
2. Moveu el regulador corredís fins que sentiu un clic.
3. Tanqueu la porta fins que el regulador corredís es bloquegi.

#### 4. Traieu la porta.

Per treure la porta, tireu la porta cap a fora, primer per un costat i després per l'altre.

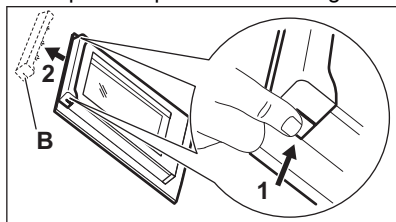
Quan hagi acabat el procés de neteja, seguïu els passos en ordre invers per inserir la porta del forn. Assegureu-vos que se sent un clic quan inseriu la porta. Si cal, feu pressió a la porta.

### 12.7 Eliminació i neteja de les ulleres de la porta

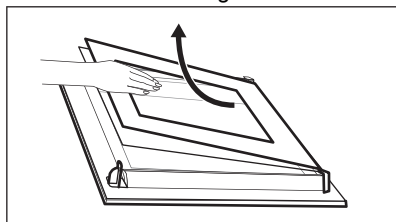


El vidre de la porta del vostre producte pot ser diferent dels exemples de les imatges o pot tenir una altra forma. La quantitat de vidres pot ser diferent.

1. Agafeu l'embellidor B a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu cap a dins per alliberar el segell del clip.



2. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.
3. Agafeu els panells de vidre de la porta per la vora superior i tireu cap amunt fins a treure'ls de les guies.



4. Netegeu els panells de vidre de la porta. Per instal·lar els panells, seguïu els mateixos passos en sentit contrari.

### 12.8 Substitució de la bombeta

#### ⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.  
La bombeta pot estar calenta.

1. Apagueu el forn. Espereu fins que el forn es refredi.
2. Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica.
3. Col·loqueu un drap a la part inferior de la cavitat.

#### La bombeta posterior



La coberta de vidre de la bombeta es troba a la part posterior de la cavitat.

1. Feu girar la coberta de vidre de la bombeta en sentit antihorari per retirar-la.
2. Netegeu la coberta de vidre.
3. Substituïu la bombeta del forn per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C. Feu servir el mateix tipus de bombeta.
4. Col·loqueu la coberta de vidre.

### 12.9 El calaix

#### ⚠ AVÍS!

No poseu menjar dins del calaix.

#### ⚠ AVÍS!

No emmagatzemeu elements inflamables (com ara materials de neteja, bosses de plàstic, guants per al forn, paper, productes de neteja, aerosols o articles de plàstic) al calaix. Quan s'utilitza el forn, el calaix pot arribar a ser calent. Hi ha un risc d'incendi.

El calaix per sota del forn es pot treure per a la neteja.

#### Extracció del calaix:

1. Obriu el calaix al màxim.
2. Aixequeu el calaix lleugerament de tal manera que es pugui aixecar en angle a les guies del calaix.

Per instal·lar el calaix, seguïu el mateix procés en sentit contrari.

## 13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 13.1 Què fer si...

| Problema                                                                                        | Possible causa                                                                           | Solució                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No es pot engegar l'aparell.                                                                    | L'aparell no està connectat al subministrament elèctric o està connectat incorrectament. | Comproveu que l'aparell estigui connectat correctament al subministrament elèctric.                                                                                                                           |
| No es pot engegar l'aparell.                                                                    | El fusible s'ha fos.                                                                     | Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.                                       |
| L'indicador d'escalfor residual no s'il·lumina.                                                 | La zona no està calenta perquè s'ha fet servir poca estona.                              | Si la zona s'ha fet servir prou temps per estar calenta, parleu amb un centre de servei autoritzat.                                                                                                           |
| No es pot activar el fogó exterior.                                                             |                                                                                          | Engueu primer el fogó interior.                                                                                                                                                                               |
| El forn no s'escalfa.                                                                           | El forn està desactivat.                                                                 | Activeu el forn.                                                                                                                                                                                              |
| El forn no s'escalfa.                                                                           | El rellotge no està ajustat.                                                             | Ajusteu el rellotge.                                                                                                                                                                                          |
| El forn no s'escalfa.                                                                           | No s'han fet els ajustaments necessaris.                                                 | Assegureu-vos que els ajustaments siguin els correctes.                                                                                                                                                       |
| El llum no funciona.                                                                            | La bombeta és defectuosa.                                                                | Substituiu la bombeta.                                                                                                                                                                                        |
| A la pantalla apareix "12.00".                                                                  | Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric.                                | Restabliu el rellotge.                                                                                                                                                                                        |
| El vapor d'aigua i la condensació s'han acumulat a sobre dels aliments i a la cavitat del forn. | Heu deixat el plat dins del forn durant massa temps.                                     | No deixeu els plats dins el forn més de 15 o 20 minuts després d'acabar-se la cocció.                                                                                                                         |
| La cocció no dona bons resultats si s'utilitza la funció SteamBake.                             | No heu omplert la cavitat amb aigua.                                                     | Consulteu la secció "Activació de la funció SteamBake".                                                                                                                                                       |
| L'aigua de la cavitat no bull.                                                                  | La temperatura és massa baixa.                                                           | Ajusteu la temperatura a 110 °C com a mínim. Consulteu el capítol "Forn: Consells".                                                                                                                           |
| L'aigua surt de la cavitat.                                                                     | Hi ha massa aigua a la cavitat.                                                          | Desactiveu el forn i assegureu-vos que l'aparell és fred. Eixugueu l'aigua amb una esponja o drap. Afegiu la quantitat d'aigua correcta a la cavitat. Consulteu la secció "Activació de la funció SteamBake". |

### 13.2 Dades per a la reparació

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

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa de dades tècniques està situada al marc davanter de la cavitat de l'aparell. No

retireu la placa d'identificació de la cavitat de l'aparell.

**Us recomanem que anoteu les dades aquí:**

Model (MOD.) .....

**Us recomanem que anoteu les dades aquí:**

Número de producte (PNC) .....

Número de sèrie (S.N.) .....

## 14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

### 14.1 Informació del producte d'acord amb els Reglaments sobre disseny ecològic de la UE per a plaques

|                                                             |                                         |                                     |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| Identificació de model                                      | CCB6642CBM                              |                                     |
| Tipus de placa                                              | Vitroceràmica dins de cuina autoportant |                                     |
| Nombre de zones de cocció                                   | 4                                       |                                     |
| Tecnologia de calefacció                                    | Escalfador radiant                      |                                     |
| Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)               | Part davantera esquerra                 | 21.0 cm                             |
|                                                             | Part posterior esquerra                 | 14.5 cm                             |
|                                                             | Part davantera dreta                    | 14.5 cm                             |
| Longitud (L) i amplada (A) de la zona de cocció no circular | Part posterior dreta                    | Longitud 26.5 cm<br>Amplada 17.0 cm |
| Consum energètic per a zona de cocció (EC electric cooking) | Part davantera esquerra                 | 178.9 Wh/kg                         |
|                                                             | Part posterior esquerra                 | 181.8 Wh/kg                         |
|                                                             | Part davantera dreta                    | 181.8 Wh/kg                         |
|                                                             | Part posterior dreta                    | 174.1 Wh/kg                         |
| Consum energètic de la placa (EC electric hob)              | 179.2 Wh/kg                             |                                     |

IEC/EN 60350-2 : Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 2: Plaques: mètodes per mesurar-ne el rendiment.

### 14.2 Placa - Estalvi d'energia

Podeu estalviar energia durant la cocció diària si seguiu els consells següents.

- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.
- Si és possible, poseu sempre les tapes a la bateria de cuina.
- Abans d'activar la zona de cocció, col·loqueu-hi l'estri de cuina.

- El fons dels estris de cuina han de tenir el mateix diàmetre que la zona de cocció.
- Col·loqueu els estris de cuina més petits a les zones de cocció més petites.
- Col·loqueu els estris de cuina directament al centre de la zona de cocció.
- Utilitzeu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre'ls.

### 14.3 Full d'informació del producte i informació del producte segons la normativa d'etiquetatge energètic i disseny ecològic de la UE per a forns

|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| Nom del proveïdor      | AEG                  |
| Identificació de model | CCB6642CBM 940003139 |

|                                                           |                                |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Escala d'eficiència energètica                            | 95.3                           |
| Classe d'eficiència energètica                            | A                              |
| Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional   | 0.95 kWh/cicle                 |
| Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació | 0.82 kWh/cicle                 |
| Nombre de cavitats                                        | 1                              |
| Font de calor                                             | Electricitat                   |
| Volum                                                     | 73 l                           |
| Tipus de forn                                             | Forn dins de cuina independent |
| Massa                                                     | 50.8 kg                        |

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

#### 14.4 Forn: estalvi d'energia

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

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

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

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

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

##### Cocció amb ventilador

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

#### Calor residual

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

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

#### Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir el menjar calent.


#### Enfornat humit + ventilador


Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

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

|                                                                                          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consum energètic en mode d'espera                                                        | 0.8 W  |
| Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum | 20 min |

## 15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

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

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

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



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

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....       | 28 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....        | 31 |
| 3. INSTALACIÓN.....                       | 34 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....          | 36 |
| 5. ANTES DEL PRIMER USO.....              | 36 |
| 6. PLACA - USO DIARIO.....                | 37 |
| 7. PLACA - CONSEJOS.....                  | 38 |
| 8. PLACA - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....  | 39 |
| 9. HORNO - USO DIARIO .....               | 40 |
| 10. HORNO - FUNCIONES DE RELOJ.....       | 42 |
| 11. HORNO - CONSEJOS Y PAUTAS.....        | 44 |
| 12. HORNO - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... | 47 |
| 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....            | 50 |
| 14. EFICACIA ENERGÉTICA.....              | 51 |
| 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....        | 53 |

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

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

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- Este aparato se debe conectar a la alimentación eléctrica con un cable de tipo H05VV-F para soportar la temperatura del panel trasero.
- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud de hasta 2000 m sobre el nivel del mar.
- Este aparato no está diseñado para su uso en embarcaciones, barcos ni buques.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.
- No instale el aparato en una plataforma.

- No utilice el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de la puerta o el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Tenga cuidado cuando toque el cajón de almacenamiento. Puede calentarse.
- 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.
- Los medios de desconexión se deben incorporar en el cableado fijo de conformidad con las normas de cableado.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de conexión diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- El armario de la cocina y el hueco deben tener las dimensiones adecuadas.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Algunas partes del aparato tienen corriente. Encajone el aparato en un mueble para evitar tocar las partes peligrosas.
- Los laterales del aparato deben estar junto a aparatos o unidades de la misma altura.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Asegúrese de instalar un medio estabilizador para evitar que el aparato se incline. Consulte el capítulo de instalación.

## 2.2 Conexión eléctrica

### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

## 2.3 Uso

### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones y quemaduras.  
Riesgo de descarga eléctrica.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- No utilice papel de aluminio u otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato especifique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.

### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.

- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido o que tengan la base dañada pueden causar arañazos. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

## 2.4 Cuidado y limpieza

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes del mantenimiento, apague el aparato.  
Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

- Asegúrese de que el aparato está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato. La puerta es pesada.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Asegúrese de que el interior, el plato giratorio y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (si procede) con ningún tipo de detergente.

## 2.5 Iluminación interna

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

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

- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.6 Asistencia técnica

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

## 2.7 Eliminación

### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

# 3. INSTALACIÓN

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

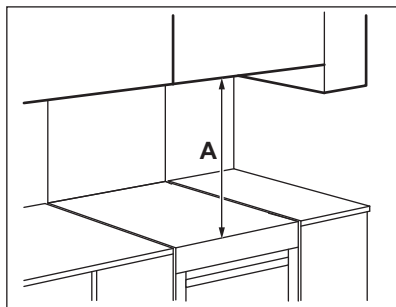
## 3.1 Datos técnicos

### Dimensiones

|        |             |
|--------|-------------|
| Altura | 847 - 867mm |
| Ancho  | 596mm       |
| Fondo  | 600mm       |

## 3.2 Ubicación del aparato

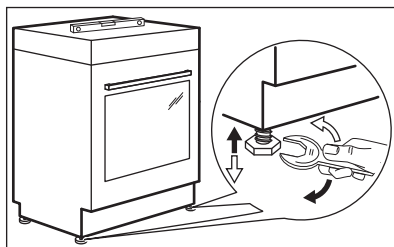
Puede instalar su aparato independiente en armarios de uno o dos lados y en la esquina.



## Distancias mínimas

| Dimensiones | mm  |
|-------------|-----|
| A           | 650 |

## 3.3 Nivelado del aparato

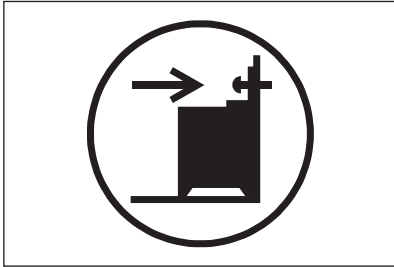


Utilice patas de poca altura en la parte inferior del aparato para nivelar la superficie con otras superficies.

## 3.4 Protección antiinclinación

### PRECAUCIÓN!

Instale la protección antiinclinación para evitar que el aparato caiga bajo cargas incorrectas. La protección antiinclinación solo funciona cuando el aparato se coloca en una zona correcta. Su aparato tiene los símbolos que aparecen en las imágenes (en su caso) para recordarle la instalación de la protección antiinclinación.

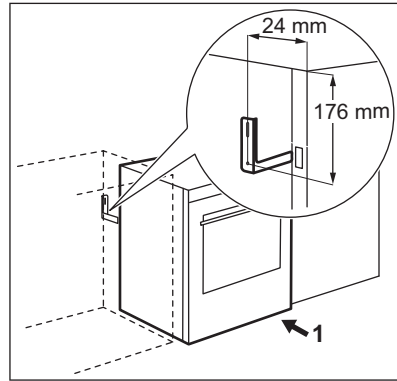


### ⚠ PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que coloca la protección antinclinación a la altura correcta.

Asegúrese de que la superficie detrás del aparato es lisa.

1. Ajuste la altura y el área adecuadas para el aparato antes de acoplar la protección antinclinación.
2. Instale la protección antinclinación a 176 mm de distancia desde la superficie superior del aparato y a 24 mm del lateral izquierdo del aparato hasta el orificio circular de la abrazadera. Observe la ilustración. Atorníllela en el material sólido o utilice un refuerzo adecuado (pared).
3. El orificio se encuentra en el lado izquierdo de la parte posterior del aparato. Observe la ilustración. Coloque el aparato en el centro del espacio entre los armarios (1). Si el espacio entre los armarios es superior a la anchura del aparato, debe ajustar las dimensiones laterales para centrar el aparato.



## 3.5 Instalación eléctrica

### ⚠ ADVERTENCIA!

El fabricante declina toda responsabilidad si no sigue las precauciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

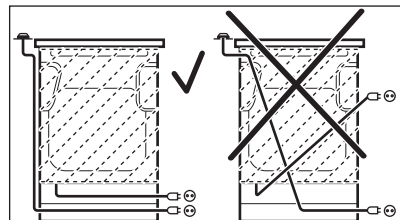
El aparato se suministra sin enchufe y cable de alimentación.

### Tipos de cables adecuados para las distintas fases:

| Fase         | Dimensiones mín. del cable |
|--------------|----------------------------|
| 1            | 3x6,0 mm <sup>2</sup>      |
| 3 con neutro | 5x1,5 mm <sup>2</sup>      |

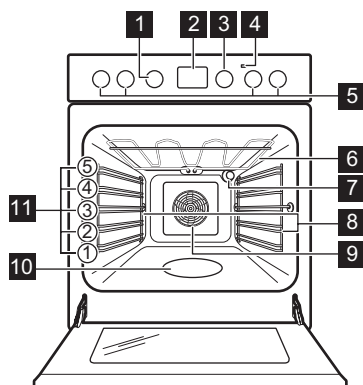
### ⚠ ADVERTENCIA!

El cable de alimentación no debe tocar la parte del aparato sombreada en la ilustración.



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

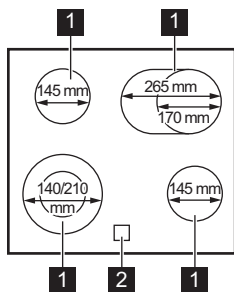
### 4.1 Resumen general



- 1** Mando de las funciones superiores del horno

- 2** Pantalla  
**3** Mando de temperatura  
**4** Indicador/símbolo de temperatura  
**5** Mandos de la placa  
**6** Elemento térmico  
**7** Bombilla  
**8** Soporte de parrilla extraíble  
**9** Ventilador  
**10** Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua  
**11** Posiciones de las parrillas

### 4.2 Descripción general de la placa



- 1** Zona de cocción  
**2** Indicador de calor residual

### 4.3 Accesorios

- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**  
Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Carriles telescópicos**  
Para estantes y bandejas.
- **Compartimento de almacenamiento**  
El cajón de almacenamiento está debajo de la cavidad del horno.




## 5. ANTES DEL PRIMER USO

### ⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.


### 5.1 Precalentamiento y limpieza iniciales

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



1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Ajuste la función . Ajuste la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Ajuste la función . Ajuste la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Ajuste la función . Ajuste la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

## 5.2 Ajuste de la hora

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

 parpadea al conectar el electrodoméstico a la corriente eléctrica si ha habido un corte


de corriente o si no está ajustado el temporizador.

Pulse  o  para ajustar la hora correcta. Después de aproximadamente cinco segundos se detiene el parpadeo y la pantalla indica la hora ajustada.

## 5.3 Cambio de la hora



Si alguna de las funciones está activa, no es posible cambiar la hora.

Pulse  repetidamente hasta que parpadee el indicador de la función Hora.

Para ajustar una nueva hora, consulte "Ajustar la hora".

## 5.4 Mandos escamoteables




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

# 6. PLACA - USO DIARIO

## ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 6.1 Ajuste de temperatura

| Símbolos                                                                            | Función             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Posición de apagado |
|  | Doble zona          |
|  | Mantener Caliente   |
| 1 - 9                                                                               | Ajustes de calor    |




Utilice el calor residual para reducir el consumo de energía. Desactive la zona de cocción unos 5 - 10 minutos antes de finalizar el proceso de cocción.

Gire el mando de la zona de cocción seleccionada hasta la temperatura necesaria. Para terminar el proceso de cocción, gire el mando hasta la posición de apagado.

## 6.2 Activación y desactivación de los circuitos exteriores

Es posible adaptar la superficie de cocción al tamaño del recipiente.

**Para activar el circuito exterior:** gire el mando a la derecha por la resistencia hasta . A continuación, gire el mando hacia la izquierda hasta la posición de calor correcta.

**Para desactivar el circuito exterior:** gire el mando del temporizador a la posición de apagado. El indicador se apaga.

### 6.3 Indicador de calor residual

**⚠ ADVERTENCIA!**  
Mientras el indicador esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

El indicador aparece cuando una zona de cocción está caliente, pero no funciona si la alimentación eléctrica no está conectada.

- También puede aparecer el indicador:
- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
  - cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,
  - cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

## 7. PLACA - CONSEJOS

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

### 7.1 Utensilios de cocina

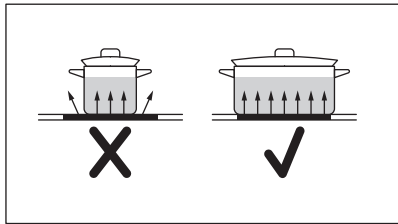
Los resultados de la cocción dependen del material de los utensilios de cocina

**i**  
La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible. Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.

**i**  
No use utensilios de cocina en la cocina de cerámica con bases con bordes o crestas pronunciadas, por ejemplo, sartenes de hierro fundido. Estos podrían rayar o dañar la superficie de la placa permanentemente.

**i**  
Los utensilios de cocina fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

Para ahorrar energía y asegurar el buen funcionamiento de la placa de cocción, la base de la batería de cocina debe tener un diámetro mínimo adecuado.



### 7.2 Especificaciones de la zona de cocción

| Zona de cocción           | Diámetro del utensilio de cocina (mm) | Potencia (W) |
|---------------------------|---------------------------------------|--------------|
| Parte trasera izquierda   | Φ 145                                 | 1200         |
| Parte trasera derecha     | 170-265                               | 1400/2200    |
| Parte delantera derecha   | Φ 145                                 | 1200         |
| Parte delantera izquierda | 140-210                               | 1000/2200    |

## 7.3 Guía de cocción simplificada



Los datos de la tabla son valores orientativos.

| Ajuste de temperatura | Usar para:                                                                                                                              | Tiempo (min)        | Consejos                                                                                                                             |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| }- 1                  | Mantener calientes los alimentos.                                                                                                       | según sea necesario | Tapar los utensilios de cocina.                                                                                                      |
| 1 - 2                 | Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.                                                                             | 5 - 25              | Mezcla de vez en cuando.                                                                                                             |
| 2                     | Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.                                                                                     | 10 - 40             | Cocina el plato con una tapa.                                                                                                        |
| 2 - 3                 | Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.                                                                      | 25 - 50             | Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.                                |
| 3 - 4                 | Verduras al vapor, pescado, carne.                                                                                                      | 20 - 45             | Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.                                                     |
| 4 - 5                 | Patatas al vapor y otras verduras.                                                                                                      | 20 - 60             | Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio. |
| 4 - 5                 | Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.                                                                             | 60 - 150            | Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.                                                                                           |
| 6 - 7                 | Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas. | según sea necesario | Dele la vuelta cuando sea necesario.                                                                                                 |
| 7 - 8                 | Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.                                                                                  | 5 - 15              | Dele la vuelta cuando sea necesario.                                                                                                 |
| 9                     | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.                                                                  |                     |                                                                                                                                      |

## 8. PLACA - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.

- Utilice un limpiador especial para placas vitrocerámicas.
- Utilice siempre un raspador recomendado para placas vitrocerámicas. Utilice el raspador solo como herramienta adicional para limpiar la superficie de vidrio después del procedimiento de limpieza estándar.

### **ADVERTENCIA!**

No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.

## 8.2 Limpieza de la placa vitrocerámica

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie

del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de la limpieza, seque la placa con un paño suave.
- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio con un paño.

## 9. HORNO - USO DIARIO

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 9.1 Funciones del horno

#### **Posición de apagado**

El horno está apagado.

#### **Aire caliente**

Para hornear en un máximo de dos posiciones de parrilla simultáneamente y para secar alimentos.

Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.

#### **Función Pizza**

Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.

#### **Cocción convencional**

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.

#### **SteamBake / Limpieza con agua**

Para añadir humedad durante el cocinado. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar.

Consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.

#### **Grill rápido**

Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos en grandes cantidades y tostar pan.

#### **Grill turbo**

Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.

#### **Horneado húmedo + ventilador**

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de la clase de eficiencia energética y de la normativa EcoDesign (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. Está diseñado para ahorrar energía durante la cocción.

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 temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.

Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador.

Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente.



Puede descongelar los alimentos eligiendo la función Horneado húmedo + ventilador sin ajustar la temperatura.

## 9.2 Activación y desactivación del horno



Depende del modelo si su aparato tiene símbolos del mando, indicadores o pilotos:

- El indicador se enciende cuando el horno se calienta.
- La luz se enciende cuando el horno está funcionando.
- El símbolo muestra si el mando controla una de las zonas de cocción, las funciones del horno o la temperatura.

1. Gire el mando de las funciones del horno para seleccionar una función del horno.
2. Gire el mando del termostato para seleccionar una temperatura.
3. Para desactivar el horno, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.

## 9.3 Activar la función: SteamBake

Esta función aumenta la humedad durante la cocción.



### ADVERTENCIA!

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

La humedad liberada puede causar quemaduras:

- No abra la puerta del aparato cuando utiliza la función: SteamBake.
- Abra la puerta del aparato con cuidado después de utilizar la función: SteamBake.



Consulte el capítulo "Consejos".

1. Abra la puerta del horno.
2. Rellene el gofrado de la cavidad con agua del grifo.  
La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml.  
Llene el gofrado de la cavidad con agua cuando el horno está frío.
3. Gire el mando de función: SteamBake



4. Gire el mando de temperatura para ajustar una temperatura.
5. Coloque los alimentos en el aparato y cierre la puerta del horno.



### PRECAUCIÓN!

No rellene el gofrado de la cavidad con agua durante la cocción ni con el horno caliente.

6. Para apagar el aparato, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.
7. Retire el agua del relieve de la cavidad.



### ADVERTENCIA!

Asegúrese de que el aparato esté frío antes de retirar el resto de agua del gofrado de la cavidad.

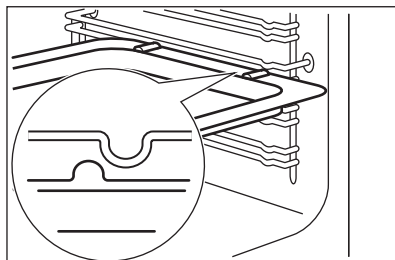
## 9.4 Ventilador de refrigeración

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Si apaga el horno, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que se enfríe.

## 9.5 Inserción de los accesorios del horno

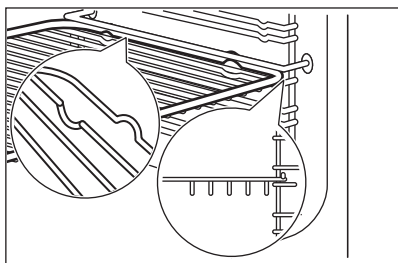
### Sartén profunda / Bandeja de hornear

Introduzca la sartén profunda o la bandeja de hornear entre las barras guía del carril de apoyo.



### Parrilla:

Empuje el estante entre las barras guía del carril de apoyo.



- Todos los accesorios tienen pequeñas muescas en la parte superior del lado derecho e izquierdo para aumentar la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco.
- El borde alto alrededor del estante es un dispositivo que evita que los utensilios de cocina se deslicen.

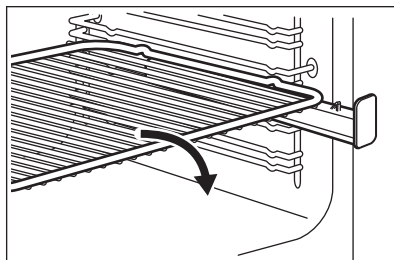
## 9.6 Carriles telescópicos: inserción de los accesorios del horno



Conserve las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para su uso futuro.

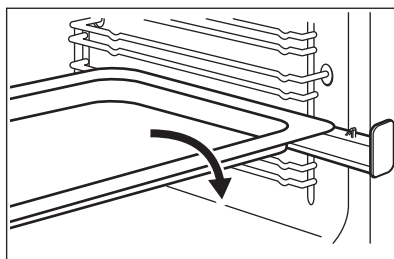
Con carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

### Parrilla:



Coloque la parrilla sobre los carriles telescópicos de forma que las patas apunten hacia abajo.

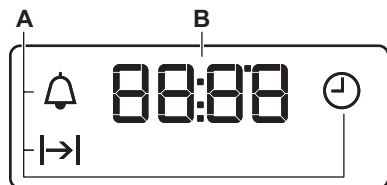
### Bandeja honda:



Coloque la bandeja para hornear o la bandeja profunda en los carriles telescópicos.

## 10. HORNO - FUNCIONES DE RELOJ

### 10.1 Pantalla



- A. Funciones de reloj
- B. Temporizador

## 10.2 Teclas

| Tecla | Función | Descripción                         |
|-------|---------|-------------------------------------|
| —     | MENOS   | Para ajustar la hora.               |
| ⌚     | RELOJ   | Para ajustar una función del reloj. |
| +     | MÁS     | Para ajustar la hora.               |

## 10.3 Funciones de reloj

| Función de reloj |          | Aplicación                                                                                                                                                         |
|------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⌚                | HORA     | Para ajustar, cambiar o comprobar la hora.                                                                                                                         |
| →                | DURACIÓN | Programar la duración del funcionamiento del horno.                                                                                                                |
| 🔔                | AVISADOR | Para ajustar una cuenta atrás. Esta función no afecta al funcionamiento del horno. Puede ajustar esta función cualquier momento, incluso si el horno está apagado. |

## 10.4 Ajuste de la DURACIÓN

1. Ajuste una función y una temperatura del horno.
2. Pulse ⌚ repetidamente hasta que |→| empiece a parpadear.
3. Pulse + o — para ajustar la DURACIÓN.

La pantalla muestra |→|.

4. Al acabarse el tiempo, |→| parpadea y suena una señal. El aparato se apaga automáticamente.
5. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
6. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.

## 10.5 Ajuste del minutero AVISADOR

1. Pulse ⌚ repetidamente hasta que 🔔 empiece a parpadear.

2. Pulse + o — para programar la hora correspondiente.  
El minutero empieza automáticamente después de 5 segundos.
3. Al acabarse el tiempo programado sonará una señal. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
4. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de la temperatura a la posición de desconexión.

## 10.6 Cancelación de las funciones del reloj

1. Pulse ⌚ varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.
2. Mantenga pulsada —.  
La función de reloj se apaga en unos segundos.

## 11. HORNO - CONSEJOS Y PAUTAS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

### 11.1 Horneado húmedo + ventilador

#### Pan y pizza

| Alimento              | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Bollos                | 180              | 25 - 35      | 3                       |
| Pizza congelada 350 g | 190              | 25 - 35      | 3                       |

#### Pastel en bandeja de horno

| Alimento        | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Brazo de gitano | 180              | 20 - 30      | 3                       |
| Brownie         | 180              | 30 - 40      | 3                       |

#### Pastel en molde

| Alimento           | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|--------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Soufflé            | 200              | 30 - 40      | 3                       |
| Base de masa brisé | 180              | 20 - 30      | 3                       |
| Tarta Victoria     | 150              | 25 - 35      | 3                       |

#### Pescado

| Alimento                | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pescado pochado 300 g   | 180              | 25 - 35      | 3                       |
| Pescado entero 200 g    | 180              | 25 - 35      | 3                       |
| Filete de pescado 300 g | 180              | 25 - 35      | 3                       |

#### Carne

| Alimento                 | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|--------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Carne pochada 250 g      | 200              | 25 - 35      | 3                       |
| Brochetas de carne 500 g | 200              | 30 - 40      | 3                       |

## Horneados pequeños

| Alimento                  | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Galletas                  | 180              | 25 - 35      | 3                       |
| Mostachones de almendra   | 160              | 25 - 35      | 3                       |
| Magdalenas                | 180              | 25 - 35      | 3                       |
| Crujientes salados        | 170              | 20 - 30      | 3                       |
| Galletas de masa quebrada | 150              | 25 - 35      | 3                       |
| Tartaletas                | 170              | 15 - 25      | 3                       |

## Vegetariana

| Alimento                    | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Verduras en papillote 400 g | 180              | 25 - 35      | 3                       |
| Tortilla                    | 200              | 20 - 30      | 3                       |
| Verduras en bandeja 700 g   | 180              | 25 - 35      | 3                       |

## 11.2 SteamBake

### Repostería

| Alimento                              | Temperatura (°C) | Agua en el gofrado del interior (ml) | Duración del calentamiento previo (min) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------------------------------|------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------|--------------|-------------------------|
| Pan blanco                            | 180              | 150                                  | 10                                      | 30 - 40      | 2                       |
| Panecillos                            | 200              | 150                                  | 5                                       | 20 - 25      | 2                       |
| Focaccia                              | 190              | 150                                  | 10                                      | 20 - 25      | 1                       |
| Pizza casera                          | 230              | 150                                  | 10                                      | 15 - 20      | 2                       |
| Galletas, bollos, croissant           | 160              | 150                                  | 10                                      | 10 - 20      | 2                       |
| Pastel de ciruela, rollitos de canela | 160              | 150                                  | 10                                      | 70 - 80      | 2                       |

### Congelados

| Alimento  | Temperatura (°C) | Agua en el gofrado del interior (ml) | Duración del calentamiento previo (min) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------|------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------|--------------|-------------------------|
| Pizza     | 200              | 100                                  | 10                                      | 15           | 2                       |
| Croissant | 170              | 50                                   | 10                                      | 25           | 2                       |
| Lasaña    | 200              | 200                                  | 10                                      | 35 - 45      | 2                       |

## Regeneración de alimentos

| Alimento       | Temperatura (°C) | Agua en el gofrado del interior (ml) | Duración del calentamiento previo (min) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|----------------|------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------|--------------|-------------------------|
| Pan blanco     | 110              | 100                                  | -                                       | 30 - 40      | 2                       |
| Panecillos     | 110              | 100                                  | -                                       | 20 - 25      | 2                       |
| Pizza casera   | 110              | 100                                  | -                                       | 15 - 20      | 2                       |
| Focaccia       | 110              | 100                                  | -                                       | 20 - 30      | 2                       |
| Verduras       | 110              | 100                                  | -                                       | 15 - 25      | 2                       |
| Arroz          | 110              | 100                                  | -                                       | 15 - 26      | 2                       |
| Accesorio para | 110              | 100                                  | -                                       | 15 - 27      | 2                       |
| Carne          | 110              | 100                                  | -                                       | 15 - 28      | 2                       |

## Asado

| Alimento          | Temperatura (°C) | Agua en el gofrado del interior (ml) | Duración del calentamiento previo (min) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------|------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------|--------------|-------------------------|
| Pollo             | 210              | 200                                  | -                                       | 70 - 75      | 2                       |
| Medio pollo       | 210              | 200                                  | -                                       | 35 - 50      | 2                       |
| Cerdo asado       | 180              | 200                                  | -                                       | 65 - 70      | 2                       |
| Rosbif 1 - 1,5 kg | 200              | 200                                  | -                                       | 1. 50 - 55   | 2                       |
| 1. Poco hecho     |                  |                                      |                                         | 2. 60 - 65   |                         |
| 2. Medio          |                  |                                      |                                         | 3. 65 - 70   |                         |
| 3. Muy hecho      |                  |                                      |                                         |              |                         |
| Pavo asado        | 200              | 200                                  | -                                       | 70 - 85      | 2                       |

## 11.3 Información para institutos de pruebas

| Alimento                                                           | Función              | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Accesorios                   | Posición de la parrilla |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|--------------|------------------------------|-------------------------|
| Pasteles pequeños (20 pasteles pequeños por bandeja)               | Cocción convencional | 170              | 20 - 30      | Bandeja                      | 4                       |
| Pasteles pequeños (20 pasteles pequeños por bandeja) <sup>1)</sup> | Aire caliente        | 150              | 20 - 30      | Bandeja                      | 2                       |
| Pasteles pequeños (20 pasteles pequeños por bandeja) <sup>1)</sup> | Aire caliente        | 150              | 25 - 35      | Bandeja/<br>bandeja de goteo | 1 + 4                   |

| Alimento                                                                | Función              | Temperatura (°C) | Tiempo (min)                                      | Accesorios                 | Posición de la parrilla |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|---------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| Pastel de manzana, 2 moldes, diámetro 20 cm) en la rejilla, en diagonal | Cocción convencional | 180              | 70 - 90                                           | Rejilla                    | 1                       |
| Pastel de manzana, 2 moldes, diámetro 20 cm) en la rejilla, en diagonal | Aire caliente        | 160              | 70 - 90                                           | Rejilla                    | 2                       |
| Pastel de manzana, 2 moldes, diámetro 20 cm) en la rejilla, en diagonal | Función Pizza        | 160              | 60 - 80                                           | Rejilla                    | 2                       |
| Bizcocho sin grasa, 1 molde (diámetro 26 cm) en la rejilla              | Cocción convencional | 170              | 30 - 40                                           | Rejilla                    | 3                       |
| Bizcocho sin grasa, 1 molde (diámetro 26 cm) en la rejilla              | Aire caliente        | 150              | 35 - 45                                           | Rejilla                    | 2                       |
| Bizcocho sin grasa, 1 molde (diámetro 26 cm) en la rejilla <b>1)</b>    | Aire caliente        | 160              | 25 - 35                                           | Rejilla                    | 1 + 4                   |
| Galletas masa quebr/Masa quebrada                                       | Aire caliente        | 140              | 20 - 35                                           | Bandeja                    | 3                       |
| Galletas masa quebr/Masa quebrada                                       | Aire caliente        | 140              | 20 - 30                                           | Bandeja                    | 1 + 4                   |
| Galletas masa quebr/Masa quebrada                                       | Cocción convencional | 160              | 20 - 35                                           | Bandeja                    | 3                       |
| Tostadas <b>1)</b>                                                      | Grill rápido         | Máx.             | 1 - 5                                             | Rejilla                    | 4                       |
| Hamburguesa de vacuno                                                   | Grill                | Máx.             | 15 - 20 primer lado.<br>Lado de 10 - 15 segundos. | Rejilla / Bandeja de goteo | 4 + 1                   |

**1)** Precaliente el horno 10 minutos.

## 12. HORNO - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza

#### Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. Limpie y

compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.

- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

#### Uso diario

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

- No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.

### Accesorios

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No limpie los accesorios en el lavavajillas.
- Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

## 12.2 Hornos de acero inoxidable o aluminio

Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja o un paño húmedos. Séquela con un paño suave.

No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

## 12.3 Limpieza del grabado de la cavidad

El procedimiento de limpieza elimina los restos de cal del gofrado de la cavidad después del proceso de cocción con vapor.



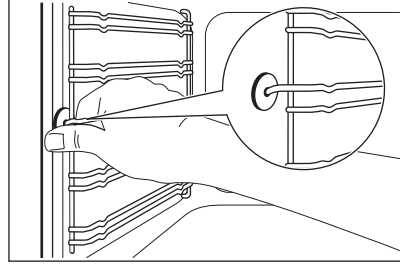
Para la función: SteamBake se recomienda llevar a cabo el procedimiento de limpieza al menos cada 5 - 10 ciclos de cocción.

1. Coloque 250 ml de vinagre blanco en el gofrado de la cavidad en la parte inferior del horno.  
Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.
2. Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.

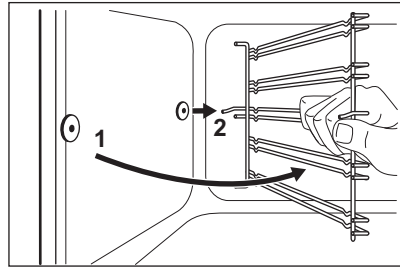
## 12.4 Extracción de los soportes de los estantes

Para limpiar el horno, retire los soportes de los estantes.

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



2. Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.



Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.

Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.




### PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que el cable de fijación más largo esté en la parte delantera. Los extremos de los dos cables deben apuntar hacia la parte trasera. Una instalación incorrecta puede dañar el esmalte.

## 12.5 Guía de uso : Limpieza con agua

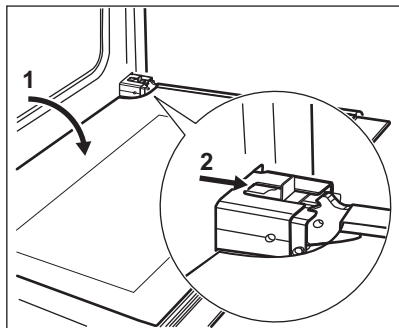
Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el aparato.

1. Vierta agua en el relieve del interior. 250ml.
2. Seleccione la función .
3. Ajuste la temperatura a 90 °C.

4. Deje que el aparato funcione durante 30 min.
5. Apague el aparato.
6. Espere hasta que el aparato esté frío. Seque el interior con un paño suave.

## 12.6 Desmontaje de la puerta del horno

Para facilitar la limpieza, retire la puerta.



1. Abra la puerta por completo.
2. Mueva el control deslizante hasta que oiga un clic.
3. Cierre la puerta hasta que el deslizador se bloquee.
4. Retire la puerta.  
Para retirar la puerta, tire primero de la puerta hacia fuera desde un lado y luego desde el otro.

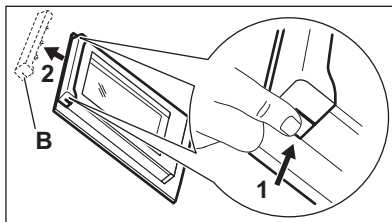
Cuando finalice el procedimiento de limpieza, inserte la puerta del horno en el orden opuesto. Asegúrese de oír un clic al insertar la puerta. Use fuerza si es necesario.

## 12.7 Retirada y limpieza de los anteojos de la puerta

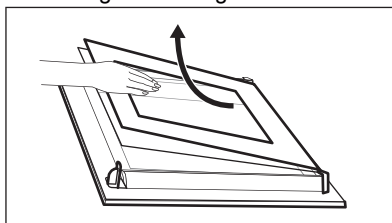


El vidrio de la puerta de su producto puede ser diferente en tipo y forma de los ejemplos que ve en las imágenes. El número de gafas también puede ser diferente.

1. Sujete el marco de la puerta por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



2. Tire del borde del acabado de la puerta hacia adelante para desengancharla.
3. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extraígalos de la guía.



4. Limpie los paneles de cristal de la puerta. Para instalar los paneles, siga los mismos pasos en orden inverso.

## 12.8 Cambio de la bombilla

### ⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

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

### La bombilla trasera



La cubierta de cristal de la lámpara se encuentra en la parte posterior de la cavidad.

1. Gira tapa de cristal de la lámpara en sentido antihorario para retirarla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla del horno por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

Utilice el mismo tipo de lámpara de horno.

4. Instale la tapa de cristal.

## 12.9 El cajón

### ADVERTENCIA!

No ponga alimentos dentro del cajón.

### ADVERTENCIA!

No guarde artículos inflamables (como materiales de limpieza, bolsas de plástico, guantes de horno, papel, productos limpiadores, aerosoles u otros objetos de plástico) en el cajón. Cuando se utiliza el horno, el cajón puede calentarse. Existe peligro de incendio.

El cajón situado debajo del horno se puede retirar para limpiarlo.

### Extracción del cajón:

1. Tire del cajón hacia afuera hasta el tope.
2. Levante ligeramente el cajón, de modo que pueda levantarse en un ángulo de las guías del cajón.

Para instalar el cajón, siga el procedimiento inverso.

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Qué hacer si...

| Problema                                       | Posible causa                                                                    | Solución                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No se puede encender el aparato.               | El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado. | Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica.                                                                          |
| No se puede encender el aparato.               | Ha saltado el fusible.                                                           | Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
| El indicador de calor residual no se enciende. | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.                       | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.                             |
| No se puede encender el anillo exterior.       |                                                                                  | Active primero el anillo interior.                                                                                                                 |
| El horno no se calienta.                       | El horno está desactivado.                                                       | Desactive el horno.                                                                                                                                |
| El horno no se calienta.                       | El reloj no está ajustado.                                                       | Ajuste el reloj                                                                                                                                    |
| El horno no se calienta.                       | No se han realizado los ajustes necesarios.                                      | Asegúrese de que los ajustes sean los correctos.                                                                                                   |
| La bombilla no funciona.                       | La bombilla es defectuosa.                                                       | Cambie la bombilla.                                                                                                                                |

| Problema                                                                    | Posible causa                                    | Solución                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La pantalla muestra "12.00".                                                | Se ha producido un corte de corriente.           | Restablezca el reloj.                                                                                                                                                                                      |
| Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno. | Ha dejado el plato en el horno demasiado tiempo. | No deje los platos en el horno más de 15 o 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.                                                                                                                |
| No se cocina bien con la función SteamBake seleccionada.                    | No ha llenado el gofrado de la cavidad con agua. | Consulte "Activación de la función SteamBake".                                                                                                                                                             |
| El agua del gofrado de la cavidad no hierve.                                | La temperatura es demasiado baja.                | Ajuste la temperatura al menos a 110 °C. Consulte el capítulo "Horno - Consejos".                                                                                                                          |
| El agua se sale del gofrado de la cavidad.                                  | Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.  | Apague el horno y asegúrese de que el aparato está frío. Limpie el agua con un paño o esponja. Añada la cantidad correcta de agua al gofrado de la cavidad. Consulte "Activación de la función SteamBake". |

### 13.2 Datos de servicio

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

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

#### Se recomienda escribir los datos aquí:

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

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

### 14.1 Información del producto conforme a la normativa EcoDesign de la UE para placas de cocción

|                                                         |                                      |                        |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|
| Identificación del modelo                               | CCB6642CBM                           |                        |
| Tipo de placa                                           | Placa dentro de cocina independiente |                        |
| Número de zonas de cocción                              | 4                                    |                        |
| Tecnología de calentamiento                             | Calentador radiante                  |                        |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)         | Parte delantera izquierda            | 21.0 cm                |
|                                                         | Parte trasera izquierda              | 14.5 cm                |
|                                                         | Parte delantera derecha              | 14.5 cm                |
| Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular | Parte tras. der.                     | L 26.5 cm<br>A 17.0 cm |

|                                                              |                           |             |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------|
| Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking) | Parte delantera izquierda | 178.9 Wh/kg |
|                                                              | Parte trasera izquierda   | 181.8 Wh/kg |
|                                                              | Parte delantera derecha   | 181.8 Wh/kg |
|                                                              | Parte trasera derecha     | 174.1 Wh/kg |
| Consumo energético de la placa de cocción (EC electric hob)  |                           | 179.2 Wh/kg |

IEC/EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos: encimeras eléctricas - Parte 2: Placas: Métodos de medición del rendimiento.

## 14.2 Placa de cocción - Ahorro de energía

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Antes de activar la zona de cocción, coloque los recipientes encima.
- El fondo del utensilio que va a utilizar debe tener el mismo diámetro que la zona de cocción.

- Coloque los utensilios de cocina más pequeños en las zonas de cocción más pequeñas.
- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para descongelarla.

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

|                                                                       |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Nombre del proveedor                                                  | AEG                                  |
| Identificación del modelo                                             | CCB6642CBM 940003139                 |
| Índice de eficiencia energética                                       | 95.3                                 |
| Clase de eficiencia energética                                        | A                                    |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional          | 0.95 kWh/ciclo                       |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado | 0.82 kWh/ciclo                       |
| Número de cavidades                                                   | 1                                    |
| Fuente de energía                                                     | Electricidad                         |
| Volumen                                                               | 73 l                                 |
| Tipo de horno                                                         | Horno dentro de cocina independiente |
| Masa                                                                  | 50.8 kg                              |

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

## 14.4 Horno - Ahorro de energía

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

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

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

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

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

### Cocción con ventilador

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

### Calor residual

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

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

### Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener caliente la comida, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.



### Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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

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

## 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland





**aeg.com**

867364301-A-362024



**CE**