



**GR6PB53FSB**  
**NBR6P531SB**  
**NBR6P531SB**  
**OR6PB51WSB**  
**TR6PB531SB**  
**TR6PB531SB**

**IT** Istruzioni per l'uso | **Forno a vapore**  
**PT** Manual de instruções | **Forno a vapor**

**3**

**30**



# INSTALLAZIONE / INSTALAÇÃO



**Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.**



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Con riserva di modifiche.

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	9
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	9
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA..	10
6. USO QUOTIDIANO.....	11
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	17
8. FUNZIONI OROLOGIO.....	17
9. USO DEGLI ACCESSORI.....	18
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	20
11. CURA E PULIZIA.....	23
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	26
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	27
14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	29

## 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

### 1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con

disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e con i dispositivi mobili con l'app.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Prima della pulizia per pirolisi rimuovere gli accessori e i depositi/le fuoriuscite eccessivi dalla cavità dell'apparecchiatura.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

## 2.2 Collegamento elettrico

### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

### **Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione per l'Europa:**

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

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm <sup>2</sup> )
massimo 1380	3x0.75
massimo 2300	3x1
massimo 3680	3x1.5

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

## 2.3 Utilizzo:

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.

- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.

### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
  - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura,

all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

## 2.4 Cura e pulizia

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro dello sportello quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Fare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura, poiché la porta è pesante.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

## 2.5 Pulizia per pirolisi

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni/Incendi/Emissioni chimiche (Fumi) in Modalità Pirolitica.

- Prima di eseguire la pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale, rimuovere dalla cavità del forno:
  - eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso/versamenti
  - eventuali oggetti rimovibili (compresi ripiani, guide laterali, ecc., forniti con l'apparecchiatura), in particolare pentole antiaderenti, gastronorm, lamiere dolci, utensili antiaderenti, ecc.

- Leggere attentamente tutte le istruzioni per la pulizia per pirolisi.
- Tenere i bambini lontano dall'elettrodomestico mentre è in corso la pulizia per pirolisi. L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può rilasciare vapori di residui di cottura e materiali strutturali, pertanto i consumatori sono invitati ad:
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo la pulizia per pirolisi.
  - fornire una buona ventilazione durante e dopo il preriscaldamento iniziale.
- Non versare o applicare acqua sulla porta del forno durante e dopo la pulizia per pirolisi per evitare di danneggiare i pannelli in vetro.
- I vapori rilasciati da tutti i forni pirolitici/residui di cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi bambini o persone affette da malattie.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante e dopo la pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale. I piccoli animali domestici (soprattutto uccelli e rettili) possono essere altamente sensibili alle variazioni di temperatura e ai fumi emessi.
- Superfici antiaderenti su pentole, padelle, teglie, utensili, ecc., possono essere danneggiate dalla temperatura elevata della pulizia per pirolisi di tutti i forni pirolitici e possono essere anche una fonte di vapori nocivi a basso livello.

## 2.6 Cottura a vapore

### AVVERTENZA!

Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
  - Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore.

- Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

## 2.7 Illuminazione interna

### AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

## 2.8 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

## 2.9 Smaltimento

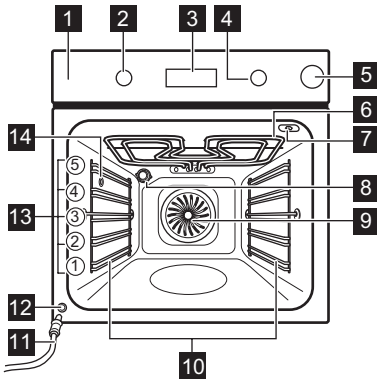
### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura


- 3 Display
- 4 Manopola di regolazione
- 5 Vaschetta dell'acqua
- 6 Resistenza
- 7 Presa per la termosonda
- 8 Lampadina
- 9 Ventola
- 10 Supporto ripiano, rimovibile
- 11 Tubo di scarico
- 12 Valvola di scarico dell'acqua
- 13 Posizioni ripiano
- 14 Uscita vapore

## 4. PANNELLO DEI COMANDI




### 4.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura

Per accendere l'apparecchiatura:

1. Premere le manopole. Le manopole fuoriescono.
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.
3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off .

### 4.2 Panoramica del pannello di controllo

-  Premere per impostare le funzioni del timer.
-  Tenere premuto per impostare la funzione: Riscaldamento rapido.
-  Premere per accendere e spegnere la luce dell'apparecchiatura.

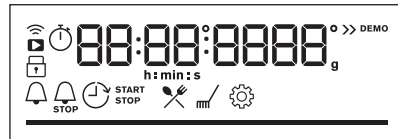


Premere per impostare la temperatura interna dell'alimento con: Termosonda



Premere per confermare la selezione.

### 4.3 Spie display



Display con le funzioni chiave.



L'apparecchiatura è bloccata.



Sottomenu: Cottura guidata.









Sottomenu: Pulizia.








Sottomenu: Impostazioni



Riscaldamento rapido è attivato.

	Il serbatoio dell'acqua è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio.
	Il serbatoio dell'acqua è mezzo pieno.
	Il serbatoio dell'acqua è pieno.
	Termosonda è attivato.
	Contaminuti è attivato.
	Tempo di cottura è attivato.

	Ora partenza ritardata è attivato.
	Timer è attivato.
	Wi-Fi è attivato.
	Operazione da remoto è attivato.
	Barra di avanzamento: indica visivamente quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata o quando il tempo di cottura termina.

## 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



### 5.1 Impostazione del tempo


Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare: "00:00" o "12:00" (a seconda del modello).

1. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora.
2. Premere **OK**.

### 5.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.



1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.

4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

### 5.3 Connessione wireless

Per collegare l'apparecchiatura occorre:

- Rete wireless con connessione a Internet.
- Dispositivo mobile connesso alla stessa rete wireless.

1. Per scaricare l'app, scansionare il codice QR che si trova sul retro del manuale d'uso. Puoi scaricare l'app anche direttamente dall'app store.
2. Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.
3. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare: .
4. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare  / Wi-Fi. Accendere o spegnere. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", modificando: Impostazioni.

Wi-Fi è attivato per impostazione predefinita. Fare riferimento al capitolo "Efficienza

energetica” per suggerimenti sul risparmio energetico.



Per motivi di sicurezza, l'operazione da remoto si disattiva automaticamente dopo 24 h. Ripetere il processo di integrazione, se necessario.

Frequenza	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocollo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Potenza massima	EIRP < 20 dBm (100 mW)

Modulo Wi-Fi NIUS-50

## 5.4 Licenze software

Il software di questo prodotto contiene componenti basati su software gratuiti e open source. AEG riconosce appieno il contributo delle comunità software e robotiche al progetto di sviluppo.

Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source, le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per visualizzare le informazioni complete sul copyright e i termini di licenza applicabili, visitare: <http://aeg.opensourcerepository.com> (cartella NIUS).

## 6. USO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Funzioni cottura



#### Cottura ventilata

Per arrostitire la carne e cuocere le torte. Impostare una temperatura inferiore a quella della Cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.



#### Cottura convenzionale

Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.



#### Funzione vapore: Umidità bassa

La funzione è adatta per carne, pollame, pietanze al forno e sformati. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante.



#### Cibi congelati

Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.



#### Funzione Pizza

Per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.



#### Resistenza inferiore

Per una doratura e una Base croccante / Cottura finale. Usare il primo livello griglia.



#### Cottura ventilata umida

Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.



#### Grill

Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.



#### Doppio grill ventilato

Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.



La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 80 °C durante alcune funzioni cottura.

### 6.2 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti

di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", consigli per il risparmio energetico.

### 6.3 Impostazione: Funzioni cottura


1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.

» Riscaldamento rapido - tenere premuto per ridurre il tempo di cottura. È disponibile per alcune funzioni cottura. La ventola può accendersi automaticamente.

### 6.4 Impostazione: Umidità bassa - Cottura a vapore



Utilizzare solo acqua. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nel serbatoio dell'acqua.

1. Premere il coperchio del serbatoio dell'acqua per aprirlo.
2. Riempire con acqua calda il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo (circa 900 ml).
3. Premere per riportare il serbatoio dell'acqua nella posizione iniziale.
4. Inserire gli alimenti nell'apparecchiatura.
5. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento .

6. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura. Riempire il serbatoio dell'acqua durante la cottura, se necessario.
7. Al termine della cottura ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off per spegnere l'apparecchiatura. Aprire la porta con cautela. L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni.
8. Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore per prevenire residui di calcare. Attendere almeno 60 min dopo ogni utilizzo per evitare che fuoriesca acqua calda dalla valvola di scarico dell'acqua.

#### AVVERTENZA!

L'apparecchiatura è calda. Rischio di ustioni. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

### 6.5 Svuotamento del serbatoio dell'acqua

#### Indicatore del serbatoio d'acqua



Il serbatoio è pieno.



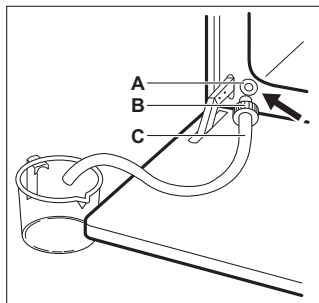
Il serbatoio è mezzo pieno.



Il serbatoio è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio.

Se si versa troppa acqua nel serbatoio, lo scarico di sicurezza fa defluire l'acqua in eccesso dal fondo dell'interno del forno.

1. Spegnerne l'elettrodomestico. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che l'apparecchiatura sia fredda.
2. Collegare il tubo di scarico **C** alla valvola di scarico **A** attraverso il connettore **B**.



3. Tenere l'estremità del tubo sotto il livello di **A** e premere ripetutamente **B** per raccogliere l'acqua restante.
4. Staccare **C** e **B** e asciugare il vano interno del forno con una spugna morbida.



Non utilizzare l'acqua scaricata per riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua.

## 6.6 Accesso: Menu

Aprire il Menu per accedere ai piatti con Cottura guidata e alle impostazioni.

1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su .

Il display visualizza , , .

2. Ruotare la manopola di controllo e selezionare l'icona per accedere al sottomenu. Premere **OK**.

## 6.7 Impostazione: Cottura guidata

Cottura guidata il sottomenu consiste in programmi aggiuntivi progettati per piatti

dedicati. I programmi iniziano con un'impostazione idonea. È possibile regolare il tempo e la temperatura durante la cottura.

1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su .
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere **OK**.
3. Ruotare la manopola di controllo per selezionare un piatto (P1 - P...). Premere **OK**.
4. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere **OK**.
5. Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

### Sottomenu: Cottura guidata

#### Legenda



Per utilizzare la funzione è necessario collegare il sensore alimenti. Fare riferimento al capitolo "Uso degli accessori".



Riempire la vaschetta dell'acqua con l'acqua per la cottura a vapore.


























Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.












































Livello del ripiano. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".

Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.



Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
<b>P1</b> Roast beef, al sangue		
<b>P2</b> Roast beef, cottura media	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	2: lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
<b>P3</b> Roast beef, ben cotto		

	<b>Piatto</b>	<b>Peso</b>	<b>Livello / Accessorio ripiano</b>
<b>P4</b>	<b>Bistecca, media cottura</b>	180 - 220 g per pezzo; 3 fette cm spesse	  <b>3</b> ; pirofila su <b>ripiano a filo</b> Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
<b>P5</b>	<b>Arrosto di manzo / brasato</b> (costoletta, scamone, fesa)	1.5 - 2 kg	  <b>2</b> ; pirofila su <b>ripiano a filo</b> Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.
<b>P6</b>	<b>Roast beef, al sangue</b> (cottura lenta)		
<b>P7</b>	<b>Roast beef, cottura media</b> (cottura lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	  <b>2; lamiera dolci</b> Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
<b>P8</b>	<b>Roast beef, ben cotto</b> (cottura lenta)		
<b>P9</b>	<b>Filetto di manzo, al sangue</b> (cottura lenta)		
<b>P10</b>	<b>Filetto di manzo, cott. media</b> (cottura lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	  <b>2; lamiera dolci</b> Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
<b>P11</b>	<b>Filetto di manzo, ben cotto</b> (cottura lenta)		
<b>P12</b>	<b>Arrosto di vitello</b> (ad es. spalla)	0.8 - 1.5 kg; 4 pezzi cm spessi	  <b>2; pirofila su ripiano a filo</b> Aggiungere liquido. Arrosto coperto.
<b>P13</b>	<b>Collo o spalla di maiale arrosto</b>	1.5 - 2 kg	  <b>1; pirofila su ripiano a filo</b> Girare la carne a metà cottura.
<b>P14</b>	<b>Maiale sfilacciato</b> (cottura lenta)	1.5 - 2 kg	  <b>2; lamiera dolci</b> Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
<b>P15</b>	<b>Lombo di maiale, fresco</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	  <b>2; pirofila su ripiano a filo</b> Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
<b>P16</b>	<b>Costolette di maiale</b>	2 - 3 kg; utilizzare crudo, 2 - 3 cm costolette di maiale sottili	 <b>3; leccarda</b> Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.
<b>P17</b>	<b>Cosciotto d'agnello con ossa</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pezzi cm spessi	  <b>2; pirofila su lamiera dolci</b> Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.
<b>P18</b>	<b>Pollo intero</b>	1 - 1.5 kg; fresco	  <b>2; ; stampo per sformati su lamiera dolci</b> Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
<b>P19</b>	<b>Mezzo pollo</b>	0.5 - 0.8 kg	  <b>3; lamiera dolci</b>

	<b>Piatto</b>	<b>Peso</b>	<b>Livello / Accessorio ripiano</b>
<b>P20</b>	Pollo, petto	180 - 200 g per pezzo	  2; casseruola su <b>ripiano a filo</b> Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.
<b>P21</b>	Cosce di pollo, fresche	-	  3; <b>lamiera dolci</b> Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.
<b>P22</b>	Anatra, intera	2 - 3 kg	  2; pirofila su <b>ripiano a filo</b> Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.
<b>P23</b>	Oca, intera	4 - 5 kg	  2; <b>leccarda</b> Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura.
<b>P24</b>	Polpettone	1 kg	  2; <b>ripiano a filo</b>
<b>P25</b>	Pesce intero, grigliato	0.5 - 1 kg per pesce	  2; <b>lamiera dolci</b> Farcire il pesce con burro, spezie ed erbe.
<b>P26</b>	Filetto di pesce	-	  3; casseruola su <b>ripiano a filo</b>
<b>P27</b>	Torta ai formaggi	-	 2;  Tortiera apribile da 28 cm su <b>ripiano a filo</b>
<b>P28</b>	Torta di mele	-	 3; <b>lamiera dolci</b>
<b>P29</b>	Crostata di mele	-	 2; tortiera su <b>ripiano a filo</b>
<b>P30</b>	Torta di mele americana	-	 1;  tortiera da 22 cm su <b>ripiano a filo</b>
<b>P31</b>	Brownies	2 kg di impasto	 3 <b>leccarda</b>
<b>P32</b>	Muffin	-	 3, vassoio muffin su <b>ripiano a filo</b>
<b>P33</b>	Torta di pane	-	 2; leccarda su <b>ripiano a filo</b>
<b>P34</b>	Patate al forno	1 kg	 2; <b>lamiera dolci</b> Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci.
<b>P35</b>	Spicchi	1 kg	 3 <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno Tagliare le patate a pezzi.
<b>P36</b>	Verdure miste grigliate	1 - 1.5 kg	 3 <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno Tagliare le verdure a pezzi.
<b>P37</b>	Crocchette, surgelate	0.5 kg	 3; <b>lamiera dolci</b>
<b>P38</b>	Patatine, surgelate	0.75 kg	 3; <b>lamiera dolci</b>

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
<b>P39</b>	Lasagna di carne/ verdure con fogli di pasta secca	1 - 1.5 kg	  1 casseruola su <b>ripiano a filo</b>
<b>P40</b>	Patate gratinate (pa- tate crude)	1 - 1.5 kg	  1 casseruola su <b>ripiano a filo</b> Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.
<b>P41</b>	Pizza fresca, sottile	-	  2 <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno
<b>P42</b>	Pizza fresca, spessa	-	  2; <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno
<b>P43</b>	Quiche	-	 2; teglia da forno su <b>ripiano a filo</b>
<b>P44</b>	Baguette / Ciabatta / Pane bianco	0.8 kg	  2; <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta forno Più tempo necessario per il pane bianco.
<b>P45</b>	Pane integrale / se- gale / nero	1 kg	  2; <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta forno/leccarda su <b>ripiano a filo</b>

## 6.8 Modifica: Impostazioni

1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su .
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere **OK**.
3. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione. Premere **OK**.
4. Ruotare la manopola di controllo per regolare il valore. Premere **OK**.
5. Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

### Sottomenu: Impostazioni

	Impostazione	Valore
<b>01</b>	Imposta ora	Modifica
<b>02</b>	Luminosità	1 - 5
<b>03</b>	Volume toni	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono disattivato

	Impostazione	Valore
<b>04</b>	Volume acustico	1 - 4
<b>05</b>	Termosonda Azione	1 - Allarme e arre- sto, 2 - Allarme
<b>06</b>	Timer	On/Off
<b>07</b>	Luce cappa	On/Off
<b>08</b>	Riscaldamento rapido	On/Off
<b>09</b>	Promemoria Pulizia	On/Off
<b>10</b>	Wi-Fi	On/Off
<b>11</b>	Funzionamento con te- lecomando	On/Off
<b>12</b>	Ignorare rete	Sì / No
<b>13</b>	Modalità demo	Codice di attivazio- ne: 2468
<b>14</b>	Versione software	Controllare
<b>15</b>	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No


## 7. FUNZIONI AGGIUNTIVE


### 7.1 Blocco tasti


Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è in uso, blocca il pannello dei comandi, assicurando che le attuali impostazioni di cottura continuino ininterrottamente.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è spenta, mantiene bloccato il pannello dei comandi, impedendo che l'apparecchiatura si accenda involontariamente.

 OK - tenere premuto per attivare la funzione.



Viene emesso un segnale acustico.  - lampeggia per 3 volte quando il blocco è attivato.

 OK - tenere premuto per disattivare la funzione.

### 7.2 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne

automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	3

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura. Fare riferimento al capitolo "Funzioni orologio".


Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce cappa, Termosonda, Ora partenza ritardata.


### 7.3 Ventola di raffreddamento


Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

## 8. FUNZIONI OROLOGIO

### 8.1 Descrizione funzioni timer

  
**Contaminuti**  
Per impostare il conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura e può essere impostata in qualsiasi momento.

  
**Tempo di cottura**  
Per impostare la durata della cottura. Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si interrompe automaticamente.

  
**Ora partenza ritardata**  
Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.



**Timer**

Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura e può essere impostata in qualsiasi momento.

### 8.2 Impostazione: Contaminuti

1. Premere .

Il display visualizza: 0:00 e .

2. Ruotare la manopola di controllo per impostare Contaminuti.

3. Premere OK. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

### 8.3 Impostazione: Tempo di cottura



1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere finché il display non visualizza: 0:00 e STOP.
3. Ruotare la manopola di controllo per impostare Tempo di cottura.
4. Premere OK. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.
5. Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

### 8.4 Impostazione: Ora partenza ritardata

1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
  2. Premere finché il display non visualizza: e START .
  3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora di inizio.
  4. Premere OK.
- Il display visualizza: --:-- STOP .
5. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'orario fine.

6. Premere OK.

Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di avvio impostato.

7. Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

### 8.5 Impostazione: Timer

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare / Timer. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", Menu: Impostazioni.
3. Premere OK.
4. Ruotare la manopola di controllo per attivare e disattivare il timer.
5. Premere OK.

### 8.6 Impostazione: Imposta ora

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare / Imposta ora. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", Menu: Impostazioni.
3. Ruotare la manopola di controllo per impostare l'ora.
4. Premere OK.

## 9. USO DEGLI ACCESSORI

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

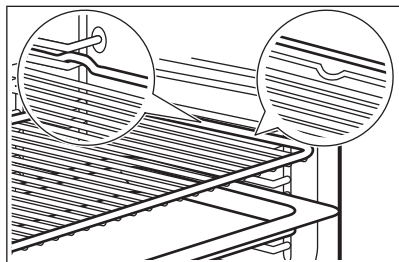
### 9.1 Inserimento di accessori

Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.



Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno e che i piedi siano rivolti verso il basso.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.


Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/eccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

## 9.2 Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo.

Le due temperature da impostare sono:

- °C - la temperatura all'interno dell'apparecchiatura. Deve essere almeno 25 °C superiore alla temperatura interna del cibo.

- : la temperatura interna della pietanza. Consigli:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Non usarlo per pietanze liquide.
- Durante la cottura, l'ago del sensore alimenti deve essere completamente inserito nella piastra.

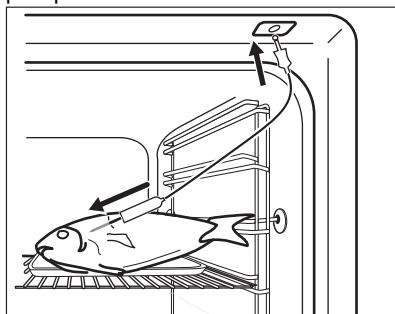
Cottura con: Termosonda

### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore alimenti e i supporti ripiani si riscaldano. Non toccare l'impugnatura del sensore alimenti a mani nude. Usare sempre le presine da forno.

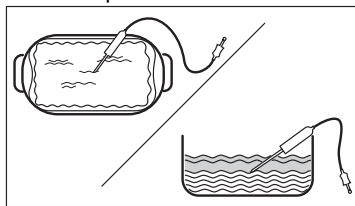
1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
3. Inserire la Termosonda all'interno della piastra:  
**Carne, pollame e pesce**


Inserire per intero l'ago della termosonda nella carne o nel pesce, nella sua parte più spessa.



### Sformato

Inserire la punta della termosonda esattamente al centro dello sformato. La termosonda dovrebbe essere stabilizzata in un punto durante la cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della termosonda. La punta della termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



4. Inserire la termosonda nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".  
Sul display appare la temperatura attuale del sensore alimenti.
5.  - premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.
6. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.
7. Premere OK.
8. Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

9. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

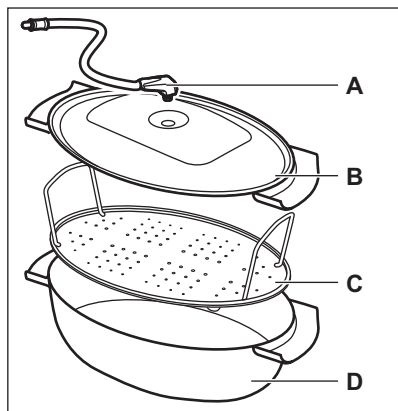
### 9.3 Pentola a vapore per la cottura a vapore



La pentola a vapore non viene fornita con l'apparecchiatura. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

Pentola a vapore consiste in:

- A. Tubo dell'iniettore: per la cottura a vapore,
- B. Coperchio,
- C. Griglia in acciaio,
- D. Ciotole in vetro.



Non:

- mettere la pentola a vapore caldo su superfici fredde/umide.
- versare liquidi freddi nella pentola a vapore quando è calda.
- utilizzare la pentola a vapore su una superficie di cottura calda.
- pulire la pentola a vapore con detergenti abrasivi, pagliette e polveri.

### 9.4 Cottura a vapore nella pentola a vapore

1. Sistemare gli alimenti sul grill in acciaio nella pentola a vapore e coprirli con il coperchio.
2. Inserire il tubicino dell'iniettore nel foro nel coperchio.
3. Mettere la pentola a vapore sulla seconda posizione del ripiano dal basso.
4. Collegare il tubo dell'iniettore al foro di entrata del vapore. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".
5. Impostare l'apparecchiatura per la funzione di cottura a vapore.

## 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

### 10.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.






Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Per suggerimenti sul risparmio energetico, fare riferimento al capitolo "Efficienza energetica".

#### Simboli utilizzati nelle tabelle:



Tipo di alimento

	Funzione cottura
	Temperatura
	Accessorio
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)





## 10.2 Cottura ventilata umida - accessori consigliati





Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

- **Teglia per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28cm

## 10.3 Cottura ventilata umida






Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

		°C		
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Panini, 9 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	30 - 40
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	2	10 - 15
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	25 - 35
Brownie	vassoio di cottura o ghiotta	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	200	3	25 - 30
Base pan di spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	15 - 25
Pasticcini per il tè	piatto da forno su griglia	170	2	40 - 50
Pesce lesso, 0,3 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	20 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	180	3	25 - 30
Carne lessa, 0,25 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	25 - 30
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 30

		°C		
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	150	2	25 - 35
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	20 - 30
Verdure, lesse, 0,4 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	200	3	25 - 30
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	4	25 - 30

## 10.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

				°C	
Tortine, 20 per teglia	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	170	20 - 35
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45
Toast <sup>1)</sup>	Grill	Ripiano a filo	4	max	1 - 5

<sup>1)</sup> Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

## 11. CURA E PULIZIA

### **⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Note sulla pulizia

#### Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

#### Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione l'apparecchiatura 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

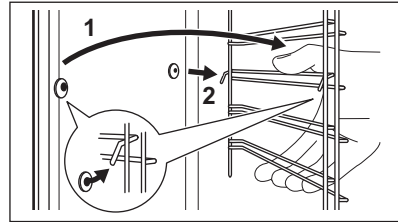
#### Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

### 11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



4. Installare i supporti ripiano seguendo al contrario la procedura indicata.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

### 11.3 Pulizia per pirolisi

#### **⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di ustioni.


#### **⚠ ATTENZIONE!**

Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Il forno potrebbe subire danni.


Non avviare la funzione se non viene chiuso completamente lo sportello del forno.

1. Assicurarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.
4. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su per accedere a Menu.
5. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare e premere OK.

Programma di pulizia	Durata
C1 - Pulizia leggera	1 h
C2 - Pulizia normale	1 h 30 min
C3 - Pulizia completa	2 h 30 min

6. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare il programma di pulizia e premere **OK**.
7. Premere **OK** per avviare la pulizia. Quando inizia la pulizia, lo sportello dell'apparecchiatura è bloccato e la lampadina è spenta. Finché lo sportello non si sblocca il display indica .
8. Dopo la pulizia, ruotare la manopola delle funzioni di cottura sulla posizione di spento.
9. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda e che la porta si sblocchi. Pulire l'interno del forno con un panno morbido e acqua.

## 11.4 Promemoria Pulizia

Quando  lampeggia sul display dopo la sessione di cottura, l'apparecchiatura ricorda di pulirla con una pulizia per pirolisi. È possibile disattivare il promemoria nel sottomenu: Impostazioni. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", modificando: Impostazioni.

## 11.5 Pulizia del serbatoio dell'acqua

1. Spegnerne l'elettrodomestico.
2. Collocare una leccarda sotto al foro di entrata vapore.
3. Versare acqua nel serbatoio: 850 ml. Aggiungere l'acido citrico: 5 cucchiaini. Attendere 60 min.
4. Attivare l'apparecchiatura e impostare la funzione: Umidità bassa. Impostare la temperatura su 230 °C.
5. Spegnerne l'apparecchiatura dopo 25 min e attendere che sia fredda.
6. Attivare l'apparecchiatura e impostare la funzione: Umidità bassa. Impostare la temperatura tra 130 e 230 °C.
7. Disattivare l'apparecchiatura dopo 10 min e attendere che sia fredda.
8. Svotare il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento al capitolo Uso quotidiano, "Svuotamento del serbatoio dell'acqua".
9. Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare rimanenti con un panno morbido.
10. Pulire il tubo di scarico con acqua tiepida e detergente delicato.

Contattare il fornitore per controllare il livello di durezza dell'acqua.

Classificazione dell'acqua:	Pulire il serbatoio dell'acqua ogni:
dolce	75 cicli - 2,5 mesi
moderatam. dura	50 cicli - 2 mesi
dura	40 cicli - 1,5 mesi
molto dura	30 cicli - 1 mese

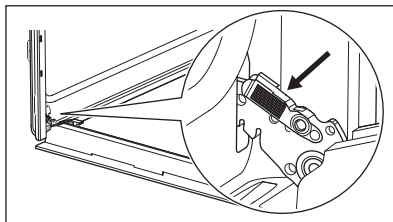
## 11.6 Rimozione e installazione della porta

La porta del forno ha tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

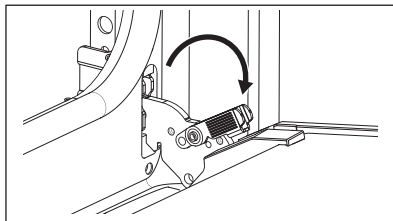
### ATTENZIONE!

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

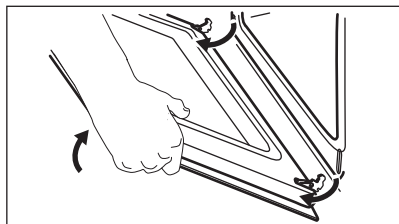
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



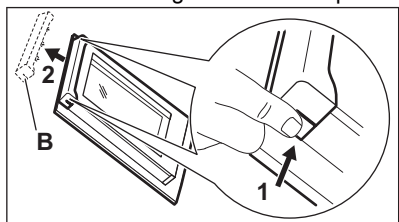
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



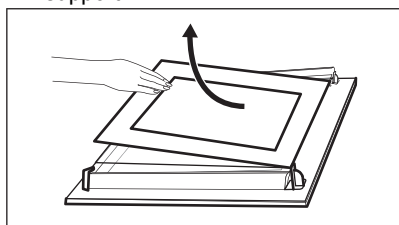
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **B** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.

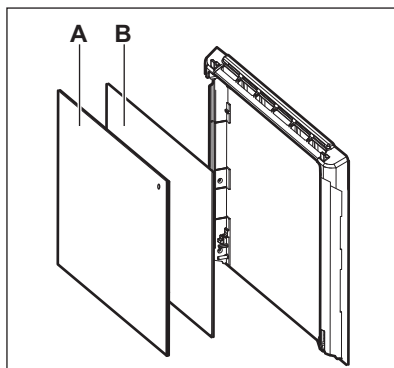


8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Al termine della pulizia installare i pannelli in vetro e la porta del forno.

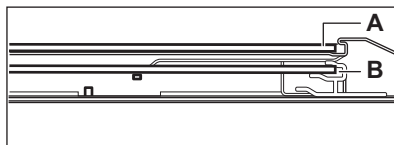
Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi. Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (**A** e **B**) nell'ordine esatto. Verificare la presenza

del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Ciascuno dei pannelli in vetro ha un aspetto diverso, per facilitare lo smontaggio e il montaggio.

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.



Assicurarsi di installare correttamente nelle sedi il pannello in vetro centrale.



## 11.7 Sostituzione della lampadina

### ⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.  
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

### ⚠ ATTENZIONE!

Tenere sempre la lampada alogena con un panno, per evitare che i residui di grasso si brucino sulla lampada.

### Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.

3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.



4. Installare il coperchio in vetro.

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Cosa fare se...

Problema	Controllare se...
Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione.	L'apparecchiatura è stata collegata in modo corretto all'alimentazione di rete.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
L'elettrodomestico non si riscalda.	La porta dell'elettrodomestico è chiusa.
L'elettrodomestico non si riscalda.	È saltato il fusibile.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Blocco tasti è disattivato.
La spia è spenta.	La Cottura ventilata umida è attivata.
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata.
La Termosonda non funziona.	La spina della Termosonda è completamente inserita nella presa.
Err C2	È stata staccata la spina della Termosonda dalla presa di corrente.
Err C3	La porta dell'elettrodomestico è chiusa o la chiusura della porta non è rotta.
Err F102	La porta dell'elettrodomestico è chiusa.
Err F102	Il blocco della porta non è rotto.
Il display visualizza 00:00.	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.
È presente dell'acqua all'interno del forno.	La quantità di acqua nel serbatoio è insufficiente.
 - la spia è spenta.	La quantità di acqua nel serbatoio è sufficiente. Se si verificano delle perdite di acqua nell'elettrodomestico e la spia resta spenta, contattare un Centro di assistenza autorizzato.
 - la spia è accesa.	Il serbatoio contiene una quantità sufficiente di acqua. Se il serbatoio è pieno e la spia resta accesa, contattare un Centro di assistenza autorizzato.
La cottura a vapore non funziona.	Non vi sono residui di calcare nel foro di entrata del vapore.
La cottura a vapore non funziona.	L'acqua è presente nel serbatoio.

Problema	Controllare se...
Per svuotare il serbatoio dell'acqua o per il verificarsi di acqua dall'apertura di entrata del vapore occorrono più di tre minuti.	Non vi sono residui di calcare nel foro di entrata del vapore. Pulire il serbatoio dell'acqua.



Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

## 12.2 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

**Consigliamo di annotare i dati qui:**

Modello (MOD.):

Codice prodotto (PNC):

Numero di serie (S.N.):

## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

### 13.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

Nome del fornitore	AEG
Identificazione modello	GR6PB53FSB 949494950 NBR6P531SB 949494870 NBR6P531SB 949494946 OR6PB51WSB 949494949 TR6PB531SB 949494948 TR6PB531SB 949494951
Indice di efficienza energetica	61.2
Classe di efficienza energetica	A++
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.52 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno da incasso

Massa	GR6PB53FSB	33.1 kg
	NBR6P531SB	34.2 kg
	NBR6P531SB	33.8 kg
	OR6PB51WSB	33.1 kg
	TR6PB531SB	33.9 kg
	TR6PB531SB	33.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni.

## 13.2 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Potenza elettrica assorbita in standby	0.8 W
Potenza elettrica assorbita in standby di rete	2.0 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

Per indicazioni su come attivare e disattivare la connessione wireless alla rete, consultare il capitolo "Prima del primo utilizzo".

## 13.3 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico.

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

### Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

### Calore residuo

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo o la temperatura.

### Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

### Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

### Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.


Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la


lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

#### **Wi-Fi**

Quando possibile, spegnere il Wi-Fi per risparmiare energia.

## **14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE**

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

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



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

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	30
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	32
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	36
4. PAINEL DE COMMANDOS.....	36
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	37
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	38
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	44
8. FUNÇÕES DO RELÓGIO.....	44
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	45
10. SUGESTÕES E DICAS.....	48
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	50
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	53
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	54
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	56

## 1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

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

## **1.2 Segurança geral**

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

- **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- **AVISO:** O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### **AVISO!**

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação disponíveis no nosso website.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.

- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

### 2.2 Ligação elétrica

#### **AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

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

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

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

<b>Potência total (W)</b>	<b>Secção do cabo (mm<sup>2</sup>)</b>
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

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

### **2.3 Utilização**

#### **⚠ AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

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

### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

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

## 2.4 Manutenção e limpeza

### **AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro da porta quando estes estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho, pois a porta é pesada.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Limpeza pirolítica

### **AVISO!**

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
  - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/depósitos.
  - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que recomendamos que:
  - garanta uma boa ventilação durante e após cada limpeza pirolítica.
  - proporcione uma boa ventilação durante e após o pré-aquecimento inicial.
- Não derrame nem aplique água na porta do forno durante e após a limpeza pirolítica para evitar danificar os painéis de vidro.
- Os fumos libertados por todos os fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são

nocivos para pessoas, incluindo crianças, ou pessoas com condições médicas.

- Mantenha os animais de estimação pequenos afastados do aparelho durante e após a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.
- As superfícies antiaderentes de tachos, panelas, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.

## 2.6 Cozinhar a vapor

### AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

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

## 2.7 Iluminação interna

### AVISO!

Risco de choque elétrico.

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

## 2.8 Assistência técnica

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

## 2.9 Eliminação

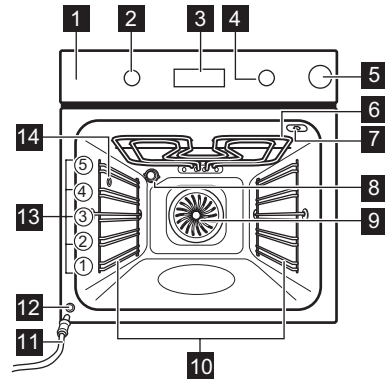
### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 3.1 Visão geral



1 Painel de comandos

- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Gaveta da água
- 6 Elemento de aquecimento
- 7 Tomada para a sonda térmica
- 8 Lâmpada
- 9 Ventilador
- 10 Apoio para prateleira, amovível
- 11 Tubo de escoamento
- 12 Válvula de saída da água
- 13 Nível das prateleiras
- 14 Saída de vapor

## 4. PAINEL DE COMMANDOS

### 4.1 Ligar e desligar o aparelho

Para ligar o aparelho:

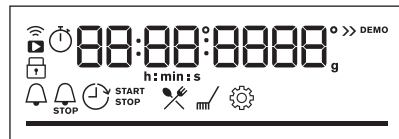
1. Prima os botões. O botão fica saliente.
2. Rodar o botão de funções de aquecimento para selecionar uma função.
3. Rode o botão de controlo para ajustar as definições.

Para desligar o aparelho: rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição desligado **0**.

### 4.2 Descrição geral do painel de comandos

	Prima para definir as funções do temporizador.
	Prima sem soltar para selecionar a função: Aquecimento rápido.
	Prima para ligar e desligar a lâmpada do aparelho.
	Prima para definir a temperatura de núcleo dos alimentos: Sonda térmica
<b>OK</b>	Prima para confirmar a sua seleção.





### 4.3 Indicadores do visor






Visor

com funções chave.

	O aparelho está bloqueado.
	Submenu: Cozedura assistida.
	Submenu: Limpeza.
	Submenu: Definições
	Aquecimento rápido está ativada.
	O depósito de água está vazio. Volte a encher o depósito.
	O depósito de água está meio cheio.
	O depósito de água está cheio.
	Sonda térmica está ativada.

	Conta-minutos está ativada.
	Tempo para cozinhar está ativada.
	Início programado está ativada.
	Temporizador crescente está ativada.

	Wi-Fi está ativada.
	Funcionamento remoto está ativada.
	Barra de progresso - indica visualmente quando o aparelho atinge a temperatura definida ou quando o tempo de cozedura termina.

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.




### 5.1 Acertar a hora

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

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

### 5.2 Pré-aquecimento inicial e limpeza

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



1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
3. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
4. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
5. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.

6. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibras, água morna e um detergente suave.
7. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

### 5.3 Ligação sem fios

Para ligar o aparelho, necessita de:

- Rede sem fios com a ligação à internet.
- Dispositivo móvel ligado à mesma rede sem fios.

1. Para transferir a aplicação, leia o código QR localizado na contracapa do manual do utilizador. Também pode transferir a aplicação diretamente a partir da loja de aplicações.
2. Siga as instruções de integração da aplicação.
3. Rode o botão de funções de aquecimento para selecionar .
4. Rode o botão de controlo para selecionar  / Wi-Fi. Ligue ou desligue. Consulte o capítulo "Utilização diária", Alterar. Definições.

Wi-Fi está ligado por predefinição. Para sugestões sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética".



Por motivos de segurança, o funcionamento remoto desliga-se automaticamente após 24 h. Repita a integração, se necessário.

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

## 5.4 Licenças de software

O software neste produto contém componentes baseados em software de

código fonte livre e aberto. AEG reconhece as contribuições do software aberto e das comunidades robóticas para o projeto de desenvolvimento.

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

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Tipos de aquecimento



#### **Ventilado + Resistência Circ**

Para assar carne e cozer bolos. Regule uma temperatura mais baixa do que para Cozedura convencional, uma vez que a ventoinha distribui o calor uniformemente no interior do forno.



#### **Calor superior/inferior**

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.



#### **Função de vapor: Humidade pouca**

Esta função é adequada para carne, aves, pratos de forno e caçarolas. Graças à combinação de vapor e ar quente, a carne fica com uma textura suculenta e tenra e com uma superfície estaladiça.



#### **Congelados**

Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.



#### **Função Pizza**

Para cozer pizza e outros pratos que necessitem de mais calor por baixo.



#### **Aquecimento inferior**

Para fazer o fundo crocante e alourar. Utilize a posição mais baixa da prateleira.



#### **Ventilado com Resistência**

Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.



#### **Grelhador**

Para grelhar alimentos finos e tostar pão.



#### **Grelhador ventilado**

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



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

### 6.2 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico EU 65/2014 (de acordo com as normas e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

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

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

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

### 6.3 Definição: Tipos de aquecimento


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

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

### 6.4 Definição: Humidade pouca - Cozedura a vapor



Utilize apenas água. Não usar água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não usar outros líquidos. Não deite líquidos inflamáveis ou com álcool no depósito da água.

1. Prima a tampa do depósito da água para a abrir.
2. Encha o depósito da água com água fria até ao nível máximo (cerca de 900 ml).
3. Empurre o depósito da água para a posição inicial.
4. Coloque os alimentos no aparelho.
5. Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar a função de aquecimento .
6. Rode o botão de controlo para definir a temperatura. Volte a encher o depósito de água durante a cozedura, se necessário.
7. Quando a cozedura terminar, rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno. Abra cuidadosamente a

porta. A humidade libertada pode causar queimaduras.




8. Para prevenir resíduos de calcário, esvazie o depósito da água depois de cada cozinhado a vapor. Aguarde durante, pelo menos, 60 min após cada utilização para evitar a saída de água quente pela válvula de saída de água.

#### AVISO!

O aparelho está quente. Há o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando esvaziar o reservatório de água.

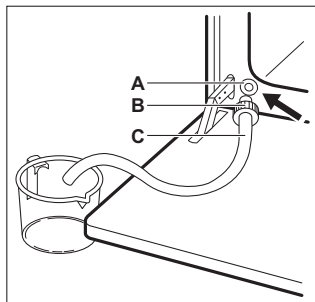
### 6.5 Esvaziar o reservatório de água

#### Indicador do depósito de água

	O depósito está cheio.
	O depósito de água está meio cheio.
	O depósito está vazio. Volte a encher o depósito.

Se colocar demasiada água no depósito, a saída de segurança escoo o excesso de água para a parte inferior do interior do forno.

1. Desligue o aparelho. Deixe a porta do forno aberta e aguarde até que o aparelho esteja frio.
2. Ligue o tubo de escoamento **C** à válvula de saída **A** através do conector **B**.



3. Mantenha a extremidade do tubo abaixo do nível de **A** e prima repetidamente **B** para recolher a água restante.
4. Retire **C** e **B** e seque o interior do forno com uma esponja macia.



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

## 6.6 Introduzir: Menu

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

1. Rode o botão das funções de aquecimento .

O visor mostra , , .

2. Rode o botão de controlo e seleccione o ícone para entrar no submenu. Prima OK.

## 6.7 Definição: Cozedura assistida

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

1. Rode o botão das funções de aquecimento .

2. Rode o botão de controlo para seleccionar . Prima OK.
3. Rode o botão de comando para seleccionar um prato (P1 - P...). Prima OK.
4. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Prima OK.
5. Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

### Submenu: Cozedura assistida

#### Legenda



A sonda térmica tem de estar ligada para poder utilizar a função. Consulte o capítulo "Utilizar os acessórios".



Encha a gaveta da água com água para cozinhar a vapor.






















Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.












































Nível da prateleira. Consulte o capítulo "Descrição do produto".

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



Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
<b>P1</b> Carne assada, mal passada		
<b>P2</b> Carne assada, média	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	2; <b>tabuleiro para assar</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>P3</b> Carne assada, bem passada		
<b>P4</b> Bife, médio	180 - 220 g por peça; 3 cm fatias grossas	3; <b>tabuleiro de assar na prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>P5</b> Carne assada/estufada (costeleta de primeira, redondo superior, flanco espesso)	1.5 - 2 kg	2; <b>assadeira numa prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P6	<b>Carne assada, mal passada</b> (aquecimento a baixa temperatura)		
P7	<b>Carne assada, média</b> (aquecimento a baixa temperatura)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	  2; <b>tabuleiro para assar</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P8	<b>Carne assada, bem passada</b> (aquecimento a baixa temperatura)		
P9	<b>Filete de carne de vaca, mal passado</b> (aquecimento a baixa temp.)		
P10	<b>Filete de carne de vaca, médio</b> (aquecimento a baixa temp.)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	  2; <b>tabuleiro para assar</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P11	<b>Filete de carne de vaca, bem passado</b> (aquecimento a baixa temp.)		
P12	<b>Vitela assada</b> (p. ex., pá)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos	  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Adicione líquido. Assado coberto.
P13	<b>Cachaço ou pá de porco assada</b>	1.5 - 2 kg	  1; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P14	<b>Porco assado</b> (aquecimento a baixa temperatura)	1.5 - 2 kg	  2; <b>tabuleiro para assar</b> Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P15	<b>Lombo de porco, fresco</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P16	<b>Entrecosto de porco</b>	2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	 3; <b>tabuleiro para grelhar</b> Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P17	<b>Perna de borrego com ossos</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura	  2; assadeira no <b>tabuleiro para assar</b> Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P18	<b>Frango inteiro</b>	1 - 1.5 kg; fresco	  2; caçarola no <b>tabuleiro para assar</b> Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P19	<b>Meio frango</b>	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>tabuleiro para assar</b>

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P20	Peito de frango	180 - 200 g por peça	  2; caçarola na <b>prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.
P21	Pernas de frango, frescas	-	  3; <b>tabuleiro para assar</b> Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.
P22	Pato inteiro	2 - 3 kg	  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.
P23	Ganso, inteiro	4 - 5 kg	  2; <b>tabuleiro para grelhar</b> Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.
P24	Rolo de Carne	1 kg	  2; <b>prateleira em grelha</b>
P25	Peixe inteiro, grelhado	0.5 - 1 kg por peixe	  2; <b>tabuleiro para assar</b> Encha o peixe com manteiga, especiarias e ervas.
P26	Filete de peixe	-	  3; caçarola na <b>prateleira em Grelha</b>
P27	Cheesecake	-	 2; forma de mola  de 28 cm na <b>prateleira em grelha</b>
P28	Bolo de maçã	-	 3; <b>tabuleiro para assar</b>
P29	Tarte de maçã coberta	-	 2; forma circular na <b>prateleira em grelha</b>
P30	Tarte de maçã	-	 1; forma de tarte  de 22 cm na <b>prateleira em grelha</b>
P31	Brownies	2 kg de massa	 3; <b>tabuleiro para grelhar</b>
P32	Queques	-	 3; tabuleiro de queques na <b>prateleira em grelha</b>
P33	Bolo em forma de pão	-	 2; tabuleiro de pão na <b>prateleira em grelha</b>
P34	Batatas assadas	1 kg	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
P35	Fatias	1 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Corte as batatas em pedaços.
P36	Legumes misturados	1 - 1.5 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Corte os legumes em pedaços.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P37	Croquetes, congelados	0.5 kg	 3; tabuleiro para assar
P38	Batatas congeladas	0.75 kg	 3; tabuleiro para assar
P39	Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca	1 - 1.5 kg	  1; caçarola na prateleira em grelha
P40	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1 - 1.5 kg	  1; caçarola na prateleira em grelha Rode o prato após metade do tempo de cozedura.
P41	Pizza fresca, fina	-	  2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P42	Pizza fresca, grossa	-	  2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P43	Quiche	-	 2; forma de assar na prateleira em grelha
P44	Baguete/Ciabatta/Pão branco	0.8 kg	  2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.
P45	Grão integral / Centeio / Pão escuro	1 kg	  2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal / tabuleiro de pão na prateleira em grelha

## 6.8 Alterar: Definições

1. Rode o botão das funções de aquecimento .
2. Rode o botão de controlo para seleccionar . Prima OK.
3. Rode o botão de controlo para seleccionar a definição. Prima OK.
4. Rode o botão de controlo para ajustar o valor. Prima OK.
5. Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para sair de Menu.

### Submenu: Definições

Definição	Valor
01 Hora	Alterar
02 Brilho do visor	1 - 5
03 Sons "teclado"	1 - Bip, 2 - Clique, 3 - Som desligado
04 Volume do alarme	1 - 4

Definição	Valor
05 Sonda térmica Ação	1 - Alarme e paragem, 2 - Alarme
06 Temporizador crescente	Ligado/Desligado
07 Luz	Ligado/Desligado
08 Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
09 Aviso de limpeza	Ligado/Desligado
10 Wi-Fi	Ligado/Desligado
11 Operação Auto Remo-te	Ligado/Desligado
12 Esquecer esta rede	Sim / Não
13 Modo Demo	Código de ativação: 2468.
14 Versão do software	Verificar
15 Restaurar configurações	Sim / Não


## 7. FUNÇÕES ADICIONAIS


### 7.1 Bloquear


Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

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

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



 OK - mantenha premido para ligar a função.

É emitido um sinal sonoro.  - pisca 3 vezes quando o bloqueio está ativo.

 OK - mantenha premido para desligar a função.

### 7.2 Desativação automática

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

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


A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Início programado.


### 7.3 Ventoinha de arrefecimento


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


## 8. FUNÇÕES DO RELÓGIO

### 8.1 Descrição das funções do temporizador



 **Conta-minutos** Para definir um temporizador de contagem decrescente. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho e pode ser selecionada a qualquer momento.

 **Tempo para cozinhar** Para definir a duração da cozedura. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se automaticamente.

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

 **Temporizador decrescente** Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho e pode ser selecionada a qualquer momento.

### 8.2 Definição: Conta-minutos

1. Prima .
2. O visor exibe: 0:00 e .
3. Rodar o botão de controlo para definir a Conta-minutos.
3. Prima OK. O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

### 8.3 Definição: Tempo para cozinhar



1. Rode os botões para selecionar o tipo de aquecimento e para definir a temperatura.
2. Prima até o visor apresentar: 0:00 e .
3. Rodar o botão de controlo para definir a Tempo para cozinhar.
4. Prima **OK**. O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.
5. Quando o tempo terminar, prima **OK** e rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado.

### 8.4 Definição: Início programado

1. Rode os botões para selecionar o tipo de aquecimento e para definir a temperatura.
  2. Prima até o visor apresentar: e **START** .
  3. Rode o botão de controlo para definir a hora de início.
  4. Prima **OK**.
- O visor exibe: --:-- **STOP** .
5. Rode o botão de controlo para definir a hora de fim.
  6. Prima **OK**.

O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

7. Quando o tempo terminar, prima **OK** e rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado.

### 8.5 Definição: Temporizador crescente

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para para entrar em Menu.
2. Rode o botão de controlo para selecionar / Temporizador crescente. Consulte o capítulo “Utilização diária”, Menu: Definições.
3. Prima **OK**.
4. Rode o botão de controlo para ligar e desligar o Temporizador.
5. Prima **OK**.

### 8.6 Definição: Hora

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para para entrar em Menu.
2. Rode o botão de controlo para selecionar / Hora. Consulte o capítulo “Utilização diária”, Menu: Definições.
3. Rode o botão de controlo para definir o relógio.
4. Prima **OK**.

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 9.1 Inserir acessórios

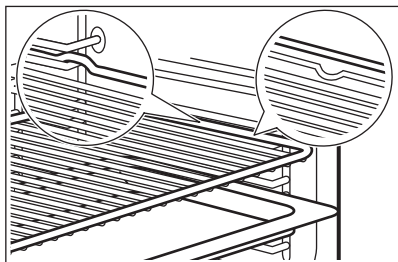
Acessórios disponíveis dependendo do modelo. Leia o código QR para verificar como utilizar os acessórios fornecidos com o seu aparelho. Pode encomendar acessórios opcionais separadamente. Para obter mais informações, contacte o seu fornecedor local.



Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação à

volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

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



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

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

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

## 9.2 Sonda térmica

Mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:

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

Recomendações:

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

## Cozinhar com: Sonda térmica

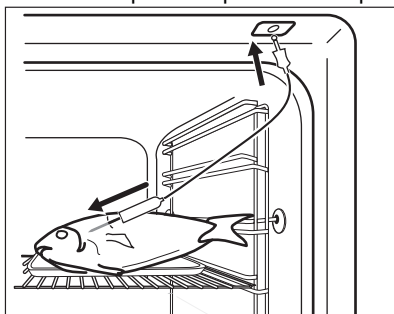
### AVISO!

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

1. Ligue o aparelho.
2. Seleccione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
3. Insira a sonda térmica no interior da placa:

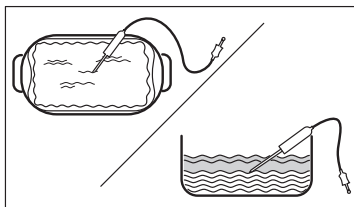
#### **Carne, aves e peixe**

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



#### **Caçarola**


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



4. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho.

Consulte o capítulo "Descrição do produto".

O visor apresenta a temperatura atual da sonda térmica.

5.  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.
6. Rode o botão de controlo para definir a temperatura.
7. Prima OK.
8. Quando os alimentos atingem a temperatura seleccionada, é emitido um sinal sonoro. Verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.
9. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

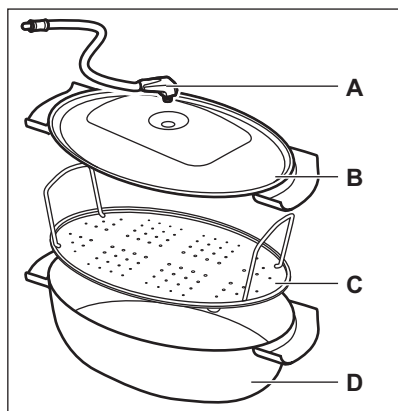
### 9.3 Painela de vapor para cozinhar a vapor



A painela de vapor não é fornecida com o aparelho. Para mais informações, contacte o seu fornecedor local.

Painela de vapor consiste em:

- A. Tubo injetor - para cozinhar a vapor,
- B. Tampa,
- C. Grelha de aço,
- D. Taça de vidro.



Não:

- coloque a painela de vapor quente sobre superfícies frias/húmidas.
- verta líquidos frios para a painela de vapor quando esta estiver quente.
- utilize a painela de vapor sobre uma superfície de cozedura quente.
- limpe a painela de vapor com abrasivos, esfregões e pós.

### 9.4 Cozinhar a vapor na painela de vapor

1. Coloque os alimentos na grelha de aço da painela de vapor e cubra-a com a tampa.
2. Coloque o tubo do injetor no orifício da tampa.
3. Coloque a painela de vapor na segunda posição de prateleira a partir do fundo.
4. Ligue o tubo do injetor à entrada de vapor. Consulte o capítulo "Descrição do produto".
5. Selecione o aparelho para a função de cozedura a vapor.

## 10. SUGESTÕES E DICAS

### 10.1 Recomendações para cozinhar

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



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




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

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

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

#### Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
°C	Temperatura

	Acessório
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)





### 10.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados





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

- **Frigideira de pizza** - escura, não-refletora, diâmetro 28cm
- **Tabuleiro** - escuro, não-refletor, diâmetro 26cm
- **Ramequins** - cerâmica, diâmetro 8cm, altura 5 cm
- **Forma base para pudim** - escura, não-refletora, diâmetro 28cm

### 10.3 Ventilado com Resistência






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






		°C		
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	ramekins cerâmicos na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base flan massa lev.	forma com base para flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25

		°C		
Bolo Victoria	tabuleiro de assar na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	20 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de pizza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de pizza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	4	25 - 30

## 10.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

				°C	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35

				°C	
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm 1)	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm 1)	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm 1)	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45
Pão pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45
Tosta 1)	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	1 - 5

1) Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.

## 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 Notas sobre a limpeza

#### Agentes de limpeza

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

#### Utilização diária

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

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

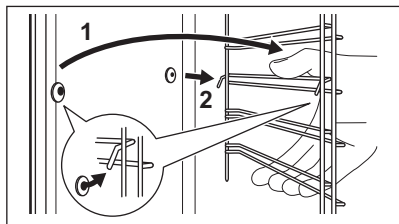
#### Acessórios

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

## 11.2 Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
3. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



4. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

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

## 11.3 Limpeza pirolítica

### ⚠ AVISO!

Existe o risco de queimaduras.

### ⚠ CUIDADO!

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

Não inicie a função se não tiver fechado totalmente a porta do forno.

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

Programa de limpeza	Duração
C1 - Limpeza ligeira	1 h
C2 - Limpeza normal	1 h 30 min
C3 - Limpeza completa	2 h 30 min

6. Rode o botão de controlo para selecionar o programa de limpeza e prima OK.
7. Prima OK para iniciar a limpeza. Quando a limpeza iniciar, a porta do aparelho é bloqueada e a lâmpada fica apagada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta .
8. Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.
9. Aguarde até que o aparelho esteja frio e a porta se destranque. Limpe o interior do forno com um pano macio e água.

## 11.4 Aviso de limpeza

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

## 11.5 Limpar o depósito de água

1. Desligue o aparelho.
2. Coloque um tabuleiro por baixo da entrada de vapor.
3. Deite água no depósito de água: 850 ml. Adicione ácido cítrico: 5 colheres de chá. Aguarde 60 min.
4. Ligue o aparelho e selecione a função: Humidade pouca. Defina a temperatura para 230 °C.
5. Desligue o aparelho após 25 min e aguarde até que esteja frio.
6. Ligue o aparelho e selecione a função: Humidade pouca. Defina a temperatura entre 130 e 230 °C.
7. Desligue o aparelho após 10 min e aguarde até que esteja frio.
8. Esvazie o depósito de água. Consulte Utilização diária, o capítulo "Esvaziar o depósito de água".
9. Lave o depósito da água e limpe o resíduo de calcário remanescente com um pano macio.

**10.** Limpe o tubo de escoamento com água quente e detergente suave. Contacte o seu fornecedor de água para confirmar o nível de dureza da água.

Classificação da água:	Limpe o depósito de água a cada:
macia	75 ciclos – 2,5 meses
moderadamente dura	50 ciclos – 2 meses
dura	40 ciclos – 1,5 meses
muito dura	30 ciclos – 1 mês

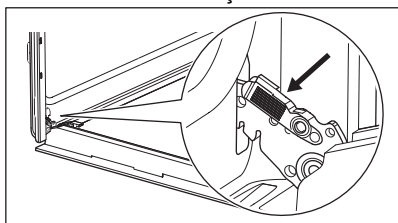
### 11.6 Remover e instalar a porta

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

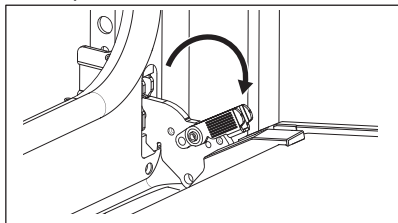
#### **⚠ CUIDADO!**

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

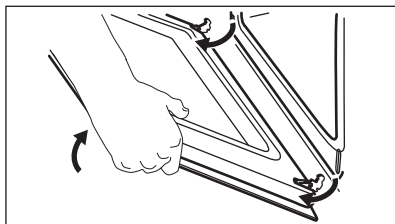
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



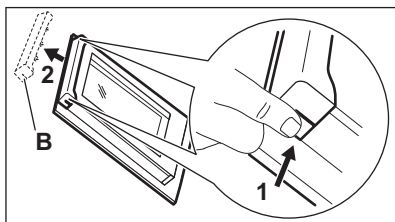
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



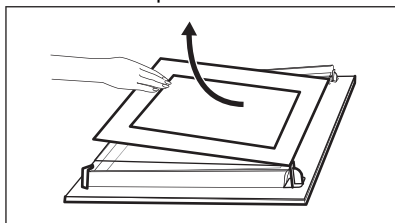
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



4. Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.
5. Segure no friso da porta **B** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



6. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
7. Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.

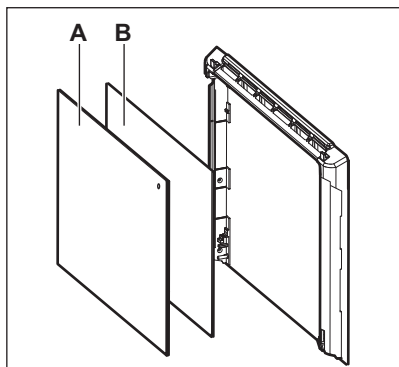


8. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
9. Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

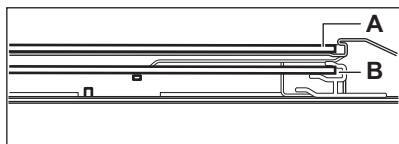
Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos. Certifique-se de que instala os painéis de vidro (**A** e **B**) na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão na parte lateral do

painel de vidro. Cada um dos painéis de vidro tem um aspeto diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.

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



Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos alojamentos.



## 11.7 Substituir a lâmpada

### ⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
3. Coloque o pano no chão do forno.

### ⚠ CUIDADO!

Segure sempre a lâmpada de halogénio com um pano, para evitar que resíduos de gordura queimem sobre a lâmpada.

### Lâmpada posterior

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



## 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### ⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 O que fazer se...

Problema	Certifique-se de que...
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho está ligado corretamente a uma fonte elétrica.
O aparelho não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O aparelho não aquece.	A porta do aparelho está fechada.
O aparelho não aquece.	O fusível não está fundido.
O aparelho não aquece.	Bloquear está desativada.
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.

<b>Problema</b>	<b>Certifique-se de que...</b>
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
A Sonda térmica não funciona.	A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada.
Err C2	Retirou a ficha da Sonda térmica da tomada.
Err C3	A porta do aparelho está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do aparelho está fechada.
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
O visor mostra 00:00.	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.
Existe água no interior do forno.	Não existe demasiada água no depósito de água.
 - o indicador está desligado.	Existe água suficiente no depósito de água. Se a água começar a escapar no aparelho e o indicador continuar apagado, contacte uma centro de assistência autorizado.
 - o indicador está ligado.	Existe água suficiente no depósito. Se o depósito estiver cheio e o indicador continuar aceso, contacte uma centro de assistência autorizado.
A cozedura a vapor não funciona.	Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor.
A cozedura a vapor não funciona.	Existe água no depósito de água.
Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fuga de água na abertura de entrada de vapor.	Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor. Limpe o depósito de água.



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

## 12.2 Dados de assistência técnica

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

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

### Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.) :

Número do produto (PNC):

Número de série (S.N.):

## 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

## 13.1 Informação do produto e folheto de informação do produto de acordo com os Regulamentos de Rotulagem de Energia e Ecodesign da UE

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	GR6PB53FSB 949494950 NBR6P531SB 949494870 NBR6P531SB 949494946 OR6PB51WSB 949494949 TR6PB531SB 949494948 TR6PB531SB 949494951
Índice de Eficiência Energética	61.2
Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	GR6PB53FSB 33.1 kg
	NBR6P531SB 34.2 kg
	NBR6P531SB 33.8 kg
	OR6PB51WSB 33.1 kg
	TR6PB531SB 33.9 kg
	TR6PB531SB 33.0 kg

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

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

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

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

## 13.3 Dicas para poupar energia

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

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não

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

Utilize tachos de metal e latas e recipientes escuros e não refletores para melhorar a poupança de energia

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

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

#### **Cozinhar com a ventoinha**

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

#### **Aquecimento residual**

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

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

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

#### **Manter os alimentos quentes**

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

#### **Cozinhar com a lâmpada desligada**

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

#### **Ventilado com Resistência**


Função concebida para poupar energia durante a cozedura.


Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

#### **Wi-Fi**

Quando possível, desligue o Wi-Fi para poupar energia.

## 14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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







