



**BS9900B**

**BS9900T**

**NBP9S831AB**

**NBP9S831AT**

**TP9SB83FAB**

**TP9SB83FAT**

**IT** Istruzioni per l'uso | **Forno a vapore**

**3**

**PT** Manual de instruções | **Forno a vapor**

**29**



# 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.....	8
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA....	9
6. USO QUOTIDIANO.....	10
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	15
8. FUNZIONI OROLOGIO.....	16
9. USO DEGLI ACCESSORI.....	17
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	18
11. CURA E PULIZIA.....	21
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	25
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	27
14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	28

## 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.

## 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.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.
- 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'apparecchiatura 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 prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti 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 direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - 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.

## 2.3 Utilizzo

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- 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.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
- 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 si 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 Cottura a vapore

### AVVERTENZA!

Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
  - Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico quando la funzione è attiva. L'elettrodomestico può rilasciare vapore.
  - Dopo aver utilizzato la cottura a vapore, aprire lo sportello dell'elettrodomestico con cautela.

## 2.6 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 .

## 2.7 Assistenza

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

## 2.8 Smaltimento

### **AVVERTENZA!**

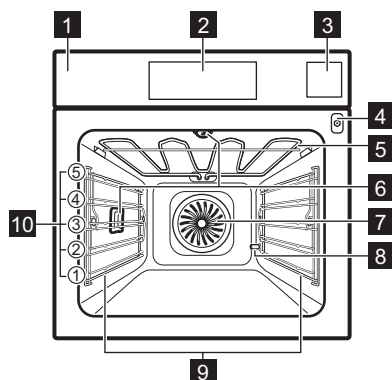
Rischio di lesioni o soffocamento.

- 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

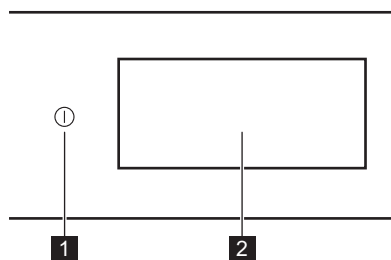
### 3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Display
- 3 Serbatoio dell'acqua
- 4 Presa per la termosonda
- 5 Resistenza
- 6 Lampadina
- 7 Ventola
- 8 Uscita tubo di decalcificazione
- 9 Supporto ripiano, rimovibile
- 10 Posizioni ripiano

## 4. PANNELLO DEI COMANDI

### 4.1 Panoramica del pannello di controllo











- |          |          |  |
|----------|----------|--|
| <b>1</b> | ON / OFF | Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura. |
| <b>2</b> | Display  | Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.      |








Il pannello di controllo consente di accedere a varie funzioni di cottura e piatti. Visualizza anche le informazioni sullo stato operativo corrente.

### 4.2 Display

Il display è completamente interattivo, navigabile e diviso in sezioni definite. È possibile scorrere sullo schermo per navigare a sinistra o a destra.

- |                  |  |
|------------------|--|
| <b>OK</b>        | Per confermare la selezione / l'impostazione.            |
| <b>&gt; &lt;</b> | Per passare al livello successivo o precedente nel menu. |
| <b>^ v</b>       | Per accedere e regolare le impostazioni aggiuntive.      |

	Per salvare le impostazioni correnti in: Preferiti.
	Per eliminare le impostazioni correnti in: Preferiti.
	Per andare al menu: Impostazioni.
	Per accendere e spegnere la lampadina.
	Per attivare o disattivare le opzioni.
	L'apparecchiatura è bloccata.
	la funzione Allarme è attiva.
	la funzione Allarme e termine cottura è attiva.

	Informazione display è attivato.
	la funzione Partenza ritardata è attiva.
	Per chiudere il messaggio pop-up o annullare l'impostazione.
	Wi-Fi la connessione è attiva.
	Wi-Fi la connessione non è attiva.
	Operazione da remoto è acceso.
	Funzione con modalità di risparmio energetico.

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

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione. Si può scegliere tra avviare o saltare il processo di configurazione iniziale. Le impostazioni possono essere riesaminate e modificate quando necessario.

Regolare le impostazioni: Lingua, Imposta ora, Durezza dell'acqua, connessione wireless.


### 5.2 Connessione wireless

L'apparecchiatura abilita la connessione alla rete Wi-Fi e il collegamento del dispositivo mobile. È possibile ricevere notifiche, controllare e monitorare l'apparecchiatura dal proprio dispositivo mobile.

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. Accendere l'apparecchiatura.
4. Premere il display per accedere al menu e premere  Impostazioni/Connessione.
5. Premere per attivare o disattivare: Wi-Fi. Il modulo wireless dell'apparecchiatura si avvia entro 90 sec.

<b>Frequenza</b>	<b>2.4 GHz WLAN</b> : 2400 - 2483.5 MHz
	<b>Bluetooth</b> : 2400 - 2483.5 MHz
<b>Potenza massima</b>	<b>2.4 GHz WLAN</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	<b>Bluetooth</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW)
<b>Protocollo</b>	<b>2.4 GHz WLAN</b> : IEEE 802.11bgn

### 5.3 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.opensoftwarerepository.com> (cartella NIU6).

## 5.4 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. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
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.

## 5.5 Impostazione: Durezza dell'acqua





Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua.

Utilizzare la carta di prova o contattare il fornitore dell'acqua per controllare il livello di durezza dell'acqua.

1. Immergere la carta di prova nell'acqua di rubinetto per circa 1 sec. Non mettere il la carta di prova sotto l'acqua corrente.
2. Agitare la carta di prova per rimuovere l'eventuale acqua residua.
3. Attendere 1 min e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.
4. Impostare il livello di durezza dell'acqua  Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.

I colori della carta di prova continuano a cambiare. Controllare la durezza dell'acqua entro 1 min dopo il test.

La tabella mostra il campo di durezza dell'acqua con il livello corrispondente di deposito di calcio. Regolare il livello di durezza dell'acqua in base alla tabella.

Livello di durezza dell'acqua	Carta di test
1 - di bassa durezza	
2 - moderatamente dura	
3 - dura	
4 - molto dura	

## 6. USO QUOTIDIANO

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Menu

Premere il display o il tasto ON / OFF per accedere al menu.

- Home
- Funzioni
- Piatti
- Impostazioni

## 6.2 Home

Il sottomenu include programmi, funzioni, piatti e impostazioni.

## 6.3 Funzioni

Il sottomenu include un elenco di funzioni di cottura.

L'elenco delle funzioni può variare a seconda della versione software.

1. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
2. Selezionare la funzione riscaldamento.
3. Regolare le impostazioni.
4. Premere **START**. È possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura. Rimandiamo al capitolo "Uso degli accessori, Termosonda".
5. **^** - premere per regolare le impostazioni durante la cottura.
6. **STOP** - premere per spegnere la funzione cottura.



Rapido Preriscaldamento è disponibile solo per alcune funzioni cottura. Per ulteriori informazioni sulle opzioni di preriscaldamento consultare il capitolo "Utilizzo quotidiano", Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.



### Parte superiore

Calore intenso per una doratura rapida.



### Parte inferiore

Fai dorare uniformemente il fondo del cibo. Ottimo per pizze o crostate e per ultimare torte o quiche. Preriscaldare il forno e utilizzare il ripiano al livello più basso.



### Aria calda

Per cucinare tutti i giorni su più livelli. Realizzazione di piatti cotti in modo uniforme senza mescolare i sapori. Impostare una temperatura inferiore rispetto a per Parte superiore e inferiore.



### Parte superiore e inferiore

Per cucinare tutti i giorni su un unico livello. Ottimo per tutte le pietanze, come sfornati e prodotti da forno.



### Aria calda & parte superiore

Arrostisci carni grandi e pollame con ossa per pietanze tenere e superficie croccante.



### Aria calda & parte inferiore

Cuoci l'impasto in modo uniforme per ottenere una superficie croccante. Ottimo per pizze, quiche, crostate o torte.



### Aria calda, parte superiore e inferiore

Questa funzione è ideale per i pasti pronti.



### Steamify

Abbinare il giusto livello di Vapore/Umidità con la temperatura selezionata.



### SteamPro

Ottieni pietanze tenere e superfici croccanti grazie alla combinazione di vapore e calore. Ottimo per verdure, sfornati e carne.



### Ventola per il risparmio di calore

Cucina risparmiando energia con il calore residuo. Ideale per dolci.



### Vapore

Cottura solo vapore per cibi sani e gustosi.



### Riscaldamento

Questa funzione riscalda delicatamente gli avanzi al vapore.



### Grill

Griglia o rosola uniformemente le verdure o la carne. Ottimo anche per tostare il pane.



### SousVide

Cuoci gli alimenti sottovuoto a una temperatura esatta per ottenere il gusto e la consistenza ideali.



### Lievitazione pasta

Temperatura ottimizzata per lievitazione veloce.



### Refresh

Ridona il profumo fresco e la morbidezza all'interno di pane o prodotti da forno vecchi di un giorno.



### Scongelamento

Scongelamento delicato per ulteriori preparazioni.



### Stufato

Ottieni stufati teneri e succulenti facendo stufare gli ingredienti tutti insieme.



### Arrosto

Ottieni l'esterno croccante e l'interno tenero con la carne, il pollame o le verdure.



#### Cottura Pane

Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.



#### Cottura lenta

La cottura lenta aumenterà il tempo di cottura, ma otterrai un risultato migliore. Prima di mettere la carne in forno, farla rosolare.



#### Conservazione

Mantieni la frutta succosa e la verdura in scatola a bassa temperatura. Mettere i barattoli resistenti al calore su una lamiera dolce piena d'acqua.



#### Riscaldamento piatti.

Per pre-riscaldare i piatti prima di servire in tavola.



#### Mantieni caldo

Mantiene in caldo i piatti prima che siano serviti. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.



#### Essiccazione

Essicca uniformemente frutta, erbe e verdure con una temperatura bassa. Aprire occasionalmente la porta durante l'essiccazione per migliorare il risultato dell'essiccazione.



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

## 6.4 Piatti

il sottomenu Piatti consiste in programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. Il tempo e la temperatura possono essere regolati durante la cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando Termosonda.

1. Accedere al menu e selezionare: Piatti.
2. Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
3. Regolare le impostazioni in base alle preferenze di cottura. Regolare il peso. L'opzione è disponibile per i piatti selezionati. Premere **OK**.

4. Collocare gli alimenti all'interno dell'apparecchiatura seguendo le istruzioni disponibili sullo schermo.

5. Premere **START**.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

## 6.5 Preferiti



Questa funzionalità è disponibile solo per alcuni modelli.

È possibile salvare fino a 20 delle impostazioni preferite, come la funzione cottura, il piatto o la funzione pulizia.

Per salvare l'impostazione, selezionare l'impostazione preferita e premere .

### Selezionare: Preferiti

1. Accedere al menu e premere: Home sezione e spostare la barra di scorrimento verso destra.
2. Premere: **Visualizza Preferiti**. per controllare le impostazioni salvate.
3. Selezionare una delle impostazioni salvate.
4. Premere **START** per avviare il processo di cottura.

### Elimina: Preferiti

1. Accedere al menu e selezionare: Home sezione e spostare la barra di scorrimento verso destra.
2. Premere: **Visualizza Preferiti**. per controllare le impostazioni salvate.
3. Premere: per eliminare le impostazioni salvate.

## 6.6 Impostazioni


Questo sottomenu include un elenco di impostazioni.

Premere il display o il tasto **ON / OFF** per accedere al menu e premere **Impostazioni**.

## Sottomenu: Programmi di manutenzione

Pulizia a vapore	Pulizia leggera.
Pulizia a vapore Plus	Pulizia completa.
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.
Asciugatura	Processo per asciugare la cavità dalla condensa residua dopo l'uso delle funzioni vapore.
Risciacquo	Processo per il risciacquo e la pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni vapore.

## Sottomenu: Configurazione

Lingua	Per impostare la lingua dell'apparecchiatura.
Imposta ora	Impostare l'ora corrente.
Luminosità	Per impostare la luminosità del display.
Volume Toni	Per attivare e disattivare il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per  .
Volume acustico	Per impostare il volume dei suoni tasti e dei segnali.
Unità di temperatura	Per visualizzare l'unità di temperatura corrente.
Durezza dell'acqua	Per impostare la durezza dell'acqua.

## Sottomenu: Assistenza tecnica

Modalità Demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Resetare tutte le impostazioni?	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

## Sottomenu: Preferiti

Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza Bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.
Preriscaldamento/ Riscaldamento	Nessuno - modo convenzionale di preriscaldare l'apparecchiatura. È impostato come predefinito e disponibile per tutte le funzioni di cottura. La preferenza può essere modificata in un altro tipo di preriscaldamento.  Eco - preriscaldare l'apparecchiatura con un minor consumo energetico. È disponibile per tutte le funzioni di cottura.  Rapido - riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni.
Promemoria Pulizia	Ricorda all'utilizzatore quando pulire l'apparecchiatura.
Personalizz. schermo in stand-by	Per personalizzare le funzioni dello schermo e i collegamenti.

## Sottomenu: Connessione

Connetti al Wi-Fi	Per collegare l'apparecchiatura alla rete wireless.
Wi-Fi	Per attivare e disattivare: Wi-Fi.
Rete	Per controllare lo stato di rete e la potenza del: Wi-Fi.
Dimentica rete	Per disabilitare la connessione automatica dell'apparecchiatura alla rete corrente.
Operazione da remoto	Per avviare automaticamente il funzionamento remoto dopo aver premuto START. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.

## 6.7 Funzioni cottura a vapore

Queste funzioni consentono di utilizzare calore e vapore per mantenere i pasti croccanti e succosi. Usarli per cuocere a vapore, stufare, ottenere una gratinatura leggera, cuocere al forno e arrostitire.

Esistono due modi per preparare il cibo utilizzando le funzioni vapore: impostando la temperatura o il livello vapore.

 **Steamify** /  **Vapore** - impostare la temperatura. Il livello vapore verrà regolato automaticamente.

 **SteamPro** - impostare il livello vapore. Verrà mostrata la temperatura adatta.

1. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
2. Impostare la funzione di cottura a vapore. Il display mostra le impostazioni disponibili.
3. Impostare la temperatura e il livello vapore, se disponibile.
4. Premere **START** e seguire le istruzioni sul display.
5. Premere il coperchio del serbatoio dell'acqua per aprirlo e rimuoverlo.
6. Riempire con acqua calda il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo (circa 950 ml). Utilizzare la scala graduata sul serbatoio dell'acqua.

 **AVVERTENZA!**

Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua demineralizzata o distillata. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nel serbatoio dell'acqua.


7. Pulire l'esterno del serbatoio dell'acqua con un panno morbido, se necessario. Premere per riportare il serbatoio dell'acqua nella posizione iniziale. Il vapore compare dopo circa 2 min. Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico.
8. Quando l'acqua presente nel serbatoio si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire il serbatoio dell'acqua.
9. Spegnerne l'elettrodomestico.
10. Svuotare il serbatoio dell'acqua
11. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. L'acqua residua può formare della condensa all'interno del forno.
12. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare l'interno del forno con un panno morbido.

 **AVVERTENZA!**

L'apparecchiatura è calda. Rischio di ustioni. Fare attenzione durante lo svuotamento del serbatoio dell'acqua.

## 6.8 SousVide

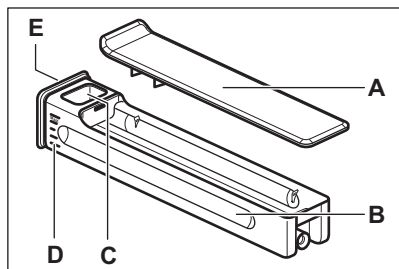
Questo programma è una tecnica di cottura in cui gli alimenti in un contenitore sigillato sottovuoto vengono collocati in un'atmosfera di vapore saturo, tenuto a temperatura costante. Per un modo più sostenibile di cucinare tipi di cibo liquidi, ad esempio dessert e salse possono essere cotti anche in barattoli sigillati.

1. Preparare gli ingredienti in un contenitore sigillato sottovuoto e posizionarli sul ripiano a filo.
2. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
3. Premere  **SousVide**.
4. Impostare la temperatura e il tempo di cottura.
5. Premere **START** e seguire le istruzioni sul display.
6. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. L'acqua residua può condensarsi all'interno del forno e nei contenitori sottovuoto.
7. Quando l'apparecchiatura è fredda, rimuovere l'acqua dal fondo dell'interno del forno con una spugna. Asciugare il forno con un panno morbido.

 **AVVERTENZA!**

Rischio di ustioni. Fare attenzione quando si tolgono gli alimenti dall'apparecchiatura.

## 6.9 Serbatoio dell'acqua



- A. Coperchio
- B. Serbatoio
- C. Apertura ingresso acqua
- D. Scala
- E. Coperchio anteriore

## 6.10 Note su: Ventola per il risparmio di calore

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 fare riferimento a Consigli e suggerimenti, Ventola per il risparmio di calore. Per consigli generali sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica, Suggerimenti sul risparmio energetico.

## 7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 7.1 Sicurezza Bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale dell'apparecchiatura. Può essere attivata in qualsiasi momento.



1. Accedere al menu.
2. Selezionare  / Preferiti / Sicurezza Bambini.

Sicurezza Bambini è attivato. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

### 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

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5




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

### 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 orologio

Funzione	Descrizione
Timer	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min. Per impostare cosa succede quando l'ora è scaduta, selezionare Preferito: Operazione finale. Il timer può essere utilizzato in modo indipendente, anche quando il forno non è in funzione.
Operazione finale	 <b>Allarme</b> Quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.
	 <b>Allarme e termine cottura</b> Quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico e la funzione di riscaldamento si disattiva.
	 <b>Informazione display</b> Quando il tempo è scaduto, il messaggio viene visualizzato sul display. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Timer	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. Si avvia automaticamente all'avvio di un processo del forno e si arresta al termine del processo. È visibile sulla schermata principale nel caso in cui non sia impostato nessun altro timer. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

### 8.2 Timer


1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.

2. Premere: Timer.
3. Impostare la durata. È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo uno dei simboli.
4. Premere **OK** per confermare e tornare alla schermata principale.

### 8.3 Partenza ritardata


1. Scegliere la funzione cottura e regolare le impostazioni.
2. Premere **\*\*\***.
3. Premere: Partenza ritardata.
4. Scorrere per impostare l'ora di inizio desiderata e premere **OK**.
5. Ora è possibile impostare il valore desiderato Ora fine o premere **OK** per saltare questo passaggio.
6. Premere **OK** per tornare alla schermata principale.

### 8.4 Imposta ora

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere  / Configurazione / Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere **OK**.

### 8.5 Modifica delle impostazioni timer

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

1. Premere  / Timer.
2. Impostare un nuovo valore del timer.  
Premere **OK**.

## 9. USO DEGLI ACCESSORI

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

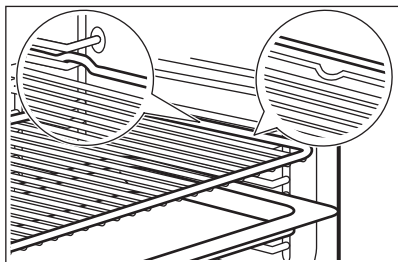
### 9.1 Inserimento di accessori

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 .



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/leccarda 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

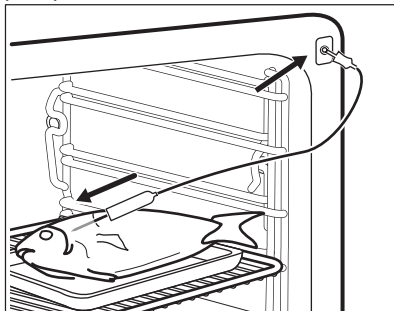
#### **AVVERTENZA!**

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. Selezionare una funzione cottura dal menu: Funzioni o un piatto dal menu: Piatti.
2. Impostare la temperatura del forno e il tempo di cottura, se necessario.
3. Premere OK.
4. Premere START .
5. Inserire la Termosonda all'interno della piastra:

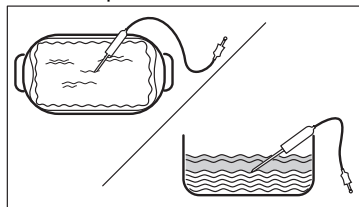
#### **Carne, pollame e pesce**

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



### Sfornato

Inserire la punta della termosonda esattamente al centro dello sfornato. 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.



6. Inserire la termosonda nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".

Sul display appare il simbolo la temperatura attuale del sensore alimenti.

7.  $\wedge$  - premere per regolare le impostazioni.

8. Selezionare la scheda Termosonda per impostare la temperatura interna del sensore o impostare l'opzione preferita:
- Allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
  - Allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e la cottura si arresta.
  - Informazione display - quando il cibo raggiunge la temperatura interna, il messaggio viene visualizzato sul display.
9. Premere OK.
10. 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.
11. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.
12. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

## 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 arrostitire 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 cibo 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 a Efficienza energetica.

### Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
$^{\circ}\text{C}$	Temperatura
	Accessorio
	Contenitore (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

## 10.2 Ventola per il risparmio di calore - 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 28 cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26 cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8 cm, altezza 5 cm

- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28 cm

## 10.3 Ventola per il risparmio di calore






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



		°C		
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 35
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	15 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	15 - 25
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	160	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	140	2	15 - 25
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	15 - 25

## 10.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a: EN 60350-1, IEC 60350-1.

### Cottura su un livello

			°C		
Pan di Spagna senza grassi	Aria calda	Ripiano a filo	160	45 - 60	2
Pan di Spagna senza grassi	Parte superiore e inferiore	Ripiano a filo	160	45 - 60	2
Torta di mele americana <sup>1)</sup>	Aria calda	Ripiano a filo	160	55 - 65	2
Torta di mele americana <sup>1)</sup>	Parte superiore e inferiore	Ripiano a filo	180	55 - 65	1
Frollini al burro	Aria calda	Lamiera dolci	140	25 - 35	2
Frollini al burro	Parte superiore e inferiore	Lamiera dolci	140	25 - 35	2

			°C		
Tortine, 20 per teglia <b>2)</b>	Aria calda	Lamiera dolci	150	20 - 30	3
Tortine, 20 per teglia <b>2)</b>	Parte superiore e inferiore	Lamiera dolci	170	20 - 30	3
Toast <b>3)</b>	Parte superiore	Ripiano a filo	max	1 - 2	5

**1)** 2 stampi posizionati in diagonale (Ø 20 cm). Quello destro va posizionato più in avanti di quello sinistro.

**2)** Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.

**3)** Preriscaldare l'apparecchiatura per 5 min utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.

### Cottura multilivello

			°C		
Frollini al burro	Aria calda	Lamiera dolci	140	25 - 45	2 e 4
Tortine, 20 per teglia <b>1)</b>	Aria calda	Lamiera dolci	150	25 - 35	2 e 4
Pan di Spagna senza grassi	Aria calda	Ripiano a filo	160	45 - 55	2 e 4
Torta di mele americana	Aria calda	Ripiano a filo	160	55 - 65	2 e 4






**1)** Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.

## 10.5 Informazioni per gli istituti di test

Utilizzare la funzione: SteamPro, livello: Cottura a vapore.

Test conformi a EN 60350-1, IEC 60350-1.







Impostare la temperatura su 100 °C.

				
Broccoli <b>1) 2)</b>	Set vapore 2/3 perforato	0.3	3	8 - 9
Broccoli <b>1) 2)</b>	Set vapore 2/3 perforato	max	3	10 - 11
Piselli, surgelati <b>2)</b>	2 x Set vapore 2/3 perforato	2 x 1,5	2 e 4	Fino a quando la temperatura nel punto più freddo raggiunge 85°C.

**1)** Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Eco. Fare riferimento a Uso quotidiano, Impostazioni, Sottomenu: Preferiti.

**2)** Mettere la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano, con la pendenza verso il retro dell'interno del forno.

## Ricette al vapore aggiuntive

					
Piatto combinato al vapore (2 porzioni) <b>1)</b>	SteamPro, livello: Cottura a vapore	Gastronorm 1/2 perforata (patate e broccoli) e non perforata (salmone)	2 (salmone) 4 (broccoli e patate)	100	40 (patate) 18 - 20 (salmone) 10 - 12 (broccoli)
Budino al caramello (6 porzioni)	SteamPro, livello: Umidità alta	Piatti rotondi in porcellana sul ripiano a filo	2	90	35 - 45
Crema pasticcera cotta	SteamPro, livello: Cottura a vapore	Gastronorm 1/2 non perforata	2	85	35 - 45
Pane bianco	Cottura Pane, tipo di alimento: Pane	Lamiera dolci <b>2)</b>	2	180	40 - 50
	SteamPro, livello: Umidità bassa <b>3)</b>				40 - 50
Pollo <b>4)</b>	SteamPro, livello: Umidità bassa	Ripiano a filo	2	200	60 - 70

**1)** Mettere gli ingredienti nel forno uno dopo l'altro nel momento idoneo, in modo che tutti i componenti vengano cotti contemporaneamente. È possibile preparare due porzioni contemporaneamente.

**2)** Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.

**3)** Utilizzare SteamPro solo se la funzione Cottura Pane non è disponibile.

**4)** Posizionare la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano per raccogliere il grasso che gocciola.

## 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.
- Pulire il fondo della cavità con qualche goccia di aceto o di acido citrico per rimuovere i residui di calcare.
- 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.

- 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

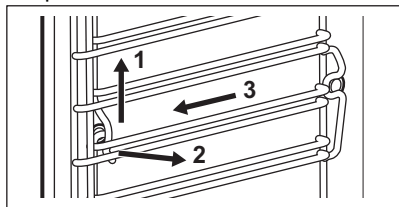
- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

### 11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.

- Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.
- Estrai il supporto per ripiano dal fermo posteriore.




Installare i supporti ripiani 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 a vapore

Questo programma pulisce l'apparecchiatura quando è leggermente sporca. Il vapore ammorbidisce grasso o residui, facilitando la pulizia. Questo programma consuma meno energia.

- Premere  Impostazioni / Manutenzione / Pulizia a vapore or Pulizia a vapore Plus.

Modalità	Descrizione
Pulizia a vapore	Pulizia leggera <b>Durata:</b> 30 min
Pulizia a vapore Plus	Pulizia normale Spruzzare detergente nella cavità. <b>Durata:</b> 75 min

- Premere **START**. Seguire le istruzioni sul display. Prima di rimuovere gli accessori, assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda.
- Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.
- Rimuovere l'acqua residua dal serbatoio dell'acqua.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchiatura e attendere che l'interno sia asciutto.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

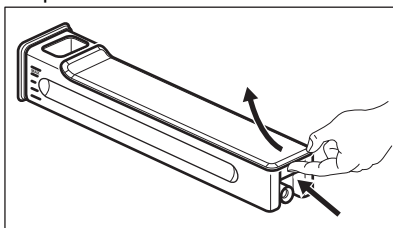
### 11.4 Promemoria Pulizia

Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.

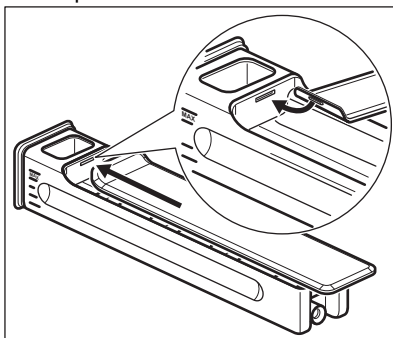
Utilizzare la funzione: Pulizia a vapore Plus.

### 11.5 Pulizia del serbatoio dell'acqua

- Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'apparecchiatura.
- Rimuovere il coperchio del serbatoio dell'acqua. Sollevare il coperchio in corrispondenza della sporgenza posteriore.




- Lavare le componenti del serbatoio con acqua e sapone. Non usare spugne abrasive e non pulire il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.
- Rimontare il serbatoio dell'acqua.
- Montare il coperchio. Inserire prima lo scatto anteriore e poi spingerlo contro il corpo del serbatoio.



- Inserire il serbatoio dell'acqua.
- Spingere il serbatoio dell'acqua verso l'apparecchiatura finché non si blocca.

## 11.6 Decalcificazione

Questo programma rimuove e previene l'accumulo di calcare nel sistema a vapore. Garantisce il corretto funzionamento delle funzioni vapore e migliora la qualità dell'acqua nell'apparecchiatura.

1. Premere  Impostazioni / Manutenzione / Decalcificazione.
2. Premere START e seguire le istruzioni sul display.  
Prima di rimuovere gli accessori, assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda.
3. Al termine della funzione, spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
4. Rimuovere l'acqua residua dal serbatoio dell'acqua.
5. Lasciare aperta la porta dell'apparecchiatura e attendere che l'interno sia asciutto.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.


## 11.7 Promemoria trattamento anticalcare

L'apparecchiatura fornisce due promemoria per la decalcificazione. Il promemoria di decalcificazione non può essere disattivato.

- Promemoria "soft": consiglia di decalcificare l'apparecchiatura.
- Il promemoria "hard": obbliga a eseguire la decalcificazione. Se non si esegue la decalcificazione dell'apparecchiatura quando è attivo il promemoria "hard", le funzioni vapore sono disattivate.

## 11.8 Risciacquo

Utilizzarlo per pulire il sistema a vapore dopo un uso frequente delle funzioni vapore.

1. Premere  Impostazioni / Manutenzione / Risciacquo.
2. Premere START e seguire le istruzioni sul display.  
Prima di rimuovere gli accessori, assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda.


3. Al termine della procedura viene emesso un segnale acustico.
4. Lasciare aperta la porta dell'apparecchiatura e attendere che l'interno sia asciutto.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

## 11.9 Asciugatura

Usala dopo la cottura con una funzione di riscaldamento a vapore o pulizia a vapore per asciugare la cavità.

1. Premere  Impostazioni / Manutenzione / Asciugatura.
2. Premere START e seguire le istruzioni sul display.  
Prima di rimuovere gli accessori, assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda.
3. Il segnale suona al termine dell'asciugatura.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

## 11.10 Pro memoria per l'asciugatura

Dopo aver cucinato con una funzione di cottura a vapore, il display chiede di asciugare l'apparecchiatura.

Premere Sì per asciugare l'apparecchiatura.

## 11.11 Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.



### AVVERTENZA!

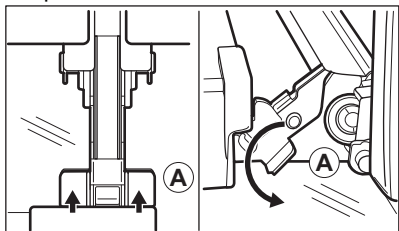
La porta è pesante.



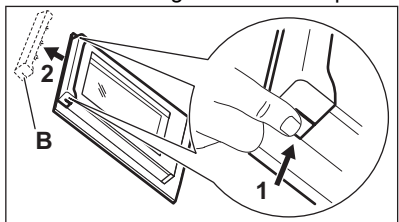
### ATTENZIONE!

Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

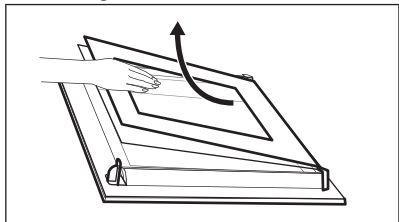
1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Aprire completamente la porta.
3. Premere completamente le leve di bloccaggio **A** sulle due cerniere della porta.



4. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).
5. Afferrare la porta su entrambi i lati con le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
6. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.
7. 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.



8. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
9. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.



10. Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.

Assicurarsi che i pannelli in vetro siano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

## 11.12 Sostituzione della lampadina

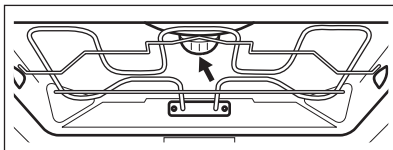
### ⚠ AVVERTENZA!

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.

### Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro per rimuoverlo.



2. Rimuovi l'anello metallico e pulisci il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.

### Lampadina laterale

1. Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.
2. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere il coperchio.
3. Pulire il coperchio in vetro.
4. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
5. Installare il telaio metallico e la guarnizione. Serrare le viti.

6. Installare il supporto per il ripiano sinistro.


## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Cosa fare se...

Descrizione del problema	Causa e rimedio
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.
L'elettrodomestico non si riscalda.	L'orologio non è impostato. Per impostare l'orario, fare riferimento a Funzioni orologio.  La porta non è chiusa correttamente.  È saltato il fusibile. Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.  Sicurezza Bambini è attivato.
La spia è spenta.	La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Per i dettagli, consultare Cura e pulizia.
L'apparecchiatura non trattiene il serbatoio dell'acqua una volta inserito.	Il serbatoio dell'acqua non è stato premuto completamente. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua nell'apparecchiatura.
L'acqua fuoriesce dal serbatoio.	Il coperchio del serbatoio dell'acqua non è stato montato correttamente.
Il serbatoio dell'acqua è difficile da pulire.	Assicurarsi che il coperchio sia stato rimosso prima di iniziare la pulizia.
Non c'è acqua all'interno della lamiera dolci dopo la decalcificazione.	Il serbatoio dell'acqua non è stato riempito fino al livello massimo. Verificare che il serbatoio dell'acqua contenga il prodotto anticalcare/l'acqua.
Sul fondo della cavità è presente dell'acqua sporca al termine dell'operazione anticalcare.	La lamiera dolci si trova in una posizione del ripiano errata. Rimuovere l'acqua restante e il prodotto anticalcare dal fondo dell'apparecchiatura. Sistemare la lamiera dolci nella prima posizione della griglia.
Sul fondo della cavità, dopo l'operazione di pulizia, c'è troppa acqua.	È stato messo troppo detersivo nell'apparecchiatura prima di avviare l'operazione di pulizia. La volta successiva, spargere un sottile strato di detersivo sulle pareti della cavità.
Le performance a livello di pulizia non sono soddisfacenti.	È stata avviata l'operazione di pulizia quando l'apparecchiatura era troppo calda. Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi. Ripetere l'operazione di pulizia.  Non sono stati rimossi tutti gli accessori dall'apparecchiatura prima dell'operazione di pulizia. Rimuovere tutti gli accessori e ripetere la pulizia.

Descrizione del problema	Causa e rimedio
 Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.	
Problemi con segnale di rete wireless.	Controllare se il dispositivo cellulare è collegato alla rete wireless. Controllare la rete e il router wireless. Riavviare il router.
Nuovo router installato oppure è stata modificata la configurazione del router.	Per configurare nuovamente l'apparecchiatura e il dispositivo mobile, fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, Collegamento wireless.
Il segnale della rete wireless è debole.	Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.
Il segnale wireless è disturbato da un forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.	Spegnere il forno a microonde. Evitare di usare un altro forno a microonde e l'Operazione da remoto dell'apparecchiatura contemporaneamente. I microonde disturbano il segnale Wi-Fi.

## 12.2 Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. L'elenco dei problemi è riportato nella tabella sottostante.

Codice e descrizione	Soluzione
<b>F102</b> - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta. <b>1)</b>	Chiudere la porta. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
<b>F111</b> - Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina Termosonda completamente alla presa.
<b>F240, F239</b> - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
<b>F908</b> - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
<b>F131</b> - la temperatura del sensore del dispositivo di produzione vapore è troppo alta. <b>1)2)</b>	Spegnere l'apparecchiatura e attendere che si raffreddi. Accendere nuovamente l'apparecchiatura.
<b>F144</b> - il sensore nel Serbatoio dell'acqua non è in grado di misurare il livello dell'acqua. <b>1)2)</b>	Svuotare Serbatoio dell'acqua quindi riempirlo.
<b>F508</b> - la Serbatoio dell'acqua non funziona correttamente. <b>1)2)</b>	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
<b>F602, F603</b> - la Wi-Fi non è disponibile. <b>1)2)</b>	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

**1)** Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato.

**2)** Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.

## 12.3 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	BS9900B 944035029 BS9900T 944035020 NBP9S831AB 944035064 NBP9S831AT 944035065 TP9SB83FAB 944035054 TP9SB83FAT 944035030
Indice di efficienza energetica	61.9
Classe di efficienza energetica	A++
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.99 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	70 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	BS9900B 39.0 kg
	BS9900T 39.0 kg
	NBP9S831AB 39.0 kg
	NBP9S831AT 39.0 kg
	TP9SB83FAB 39.0 kg
	TP9SB83FAT 39.5 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 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 Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

### 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.

Se si attiva un programma con la selezione Timer e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

#### 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.


#### Ventola per il risparmio di calore

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.

## 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.....	29
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	31
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	34
4. PAINEL DE COMMANDOS.....	34
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	35
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	36
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	41
8. FUNÇÕES DO RELÓGIO.....	41
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	42
10. SUGESTÕES E DICAS.....	44
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	47
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	50
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	52
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	54

## 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.

## 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 elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo 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.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

### 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. O ar quente pode ser libertado.

- 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 no fundo da cavidade 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.
- Utilize apenas acessórios fornecidos com este aparelho ou recomendados pelo fabricante.
- 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 Cozedura a vapor

### AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
  - Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com a função ativada. Pode libertar vapor.

- Após a cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

## 2.6 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.

## 2.7 Assistência técnica

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

## 2.8 Eliminação

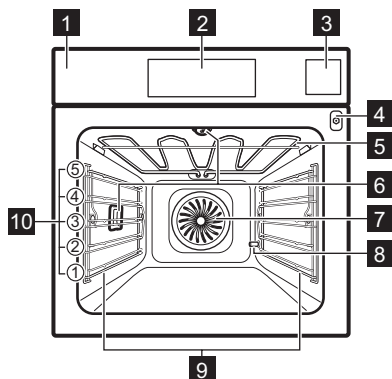
### AVISO!

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

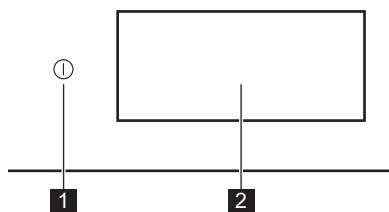
### 3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Reservatório de água
- 4 Tomada para a sonda térmica
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Saída do tubo de descalcificação
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Nível das prateleiras

## 4. PAINEL DE COMMANDOS

### 4.1 Descrição geral do painel de comandos



- |   |          |   |
|---|----------|---|
| 1 | ON / OFF | Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho. |
| 2 | Visor    | Apresenta as definições atuais do aparelho.           |




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




### 4.2 Visor

O ecrã é totalmente interativo, deslocável e dividido em secções definidas. Pode deslizar

pele ecrã para navegar para a esquerda ou para a direita.

- |     |   |
|-----|---|
| OK  | Para confirmar a seleção/definições.                    |
| > < | Para navegar para o nível seguinte ou anterior no menu. |
| ^ v | Para aceder e ajustar definições adicionais.            |
| ♥   | Para guardar as definições atuais em: Favoritos.        |
| ♡   | Para eliminar as definições atuais em: Favoritos.       |
| ⚙   | Para ir para o menu: Definições.                        |
| 💡   | Para acender e apagar a lâmpada.                        |
| 🔍   | Para ativar e desativar as opções.                      |
| 🔒   | O aparelho está bloqueado.                              |
| 🔔   | função Alarme sonoro está ativada.                      |
| 🔔   | função Alarme sonoro e fim de cozedura está ativada.    |
| 📄   | Apenas mensagem popup está ativada.                     |

	função Início programado está ativada.
	Para fechar a mensagem pop-up ou cancelar a definição.
	A ligação WiFi está ativada.

	A ligação WiFi está desativada.
	A Funcionamento remoto está ativada.
	Função com modo de poupança de energia.

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Primeira ligação


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

Ajuste as definições: Idioma, Hora, Dureza da água, Ligação sem fios.

### 5.2 Ligação sem fios

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

Para ligar o aparelho, necessita de:

- Rede sem fios com a ligação à internet.
  - Dispositivo móvel ligado à mesma rede sem fios.
1. Para transferir a aplicação, leia o código QR localizado na contracapa 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. Ligue o aparelho.
  4. Prima o visor para entrar no menu e prima  Definições / Ligações.
  5. Prima para ligar ou desligar: WiFi.
- O módulo sem fios do aparelho inicia dentro de 90 seg.

<b>Frequência</b>	<b>2.4 GHz WLAN</b> : 2400 - 2483.5 MHz
	<b>Bluetooth</b> : 2400 - 2483.5 MHz
<b>Potência máxima</b>	<b>2.4 GHz WLAN</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	<b>Bluetooth</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW)
<b>Protocolo</b>	<b>2.4 GHz WLAN</b> : IEEE 802.11bgn


### 5.3 Licenças de software


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

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

### 5.4 Pré-aquecimento inicial e limpeza

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

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Entre no menu e selecione: Funções.
3. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.


4. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
5. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
6. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.
7. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

## 5.5 Definição: Dureza da água

Quando ligar o aparelho à corrente elétrica pela primeira vez, terá de definir o nível de dureza da água.

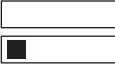



Utilize o papel de teste ou contacte o seu fornecedor de água para confirmar o nível de dureza da água.

1. Coloque o papel de teste na água da torneira durante cerca de 1 seg. Não coloque o papel de teste sob água corrente.
2. Agite o papel de teste para remover a água restante.

3. Após 1 min, confirme a dureza da água com a tabela abaixo.
4. Defina o nível de dureza da água  Definições / Configuração / Dureza da água.

As cores do papel de teste continuam a mudar. Verifique a dureza da água no prazo de 1 min após o teste.

A tabela apresenta o índice de dureza da água com o nível correspondente de classificação da água. Ajuste o nível de dureza da água de acordo com a tabela.

Níveis de dureza da água	Papel de teste
1 - macia	
2 - moderadamente dura	
3 - dura	
4 - muito dura	

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Menu

Prima o ecrã ou o botão ON / OFF para entrar no menu.

- Início
- Funções
- Pratos
- Definições

### 6.2 Início

O submenu inclui programas, funções, pratos e definições.

### 6.3 Funções

O submenu inclui uma lista de funções de cozedura.

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

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



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



#### **Superior**

Calor intenso para um alourar rápido por cima.



#### **Inferior**

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



#### **Ar quente**

Para cozinhar diariamente em vários níveis. Obtenha pratos cozinhados uniformemente sem misturar sabores. Defina uma temperatura mais baixa do que para Superior e inferior.



#### **Superior e inferior**

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



#### **Ar quente & superior**

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



#### **Ar quente & inferior**

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



#### **Ar quente, superior e inferior**

Esta função é ideal para preparar refeições.



#### **Steamify**

Combinar a quantidade certa de vapor com a temperatura selecionada.



#### **ProSteam**

Consiga resultados tenros e superfície estaladiça com uma combinação de vapor e calor. Bom para legumes, caçarolas e carne.



#### **Ventilador para poupança de calor**

Poupe energia utilizando calor residual para cozinhar. Melhor para pastelaria.



#### **Vapor**

Vapor contínuo para comida saudável e saborosa.



#### **Reaquecer**

Esta função reaquece suavemente restos de refeições com vapor.



#### **Grelhador**

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



#### **SousVide**

Cozinhe alimentos embalados em vácuo a temperatura precisa para o melhor sabor e textura.



#### **Massa de pão**

Temperatura otimizada para rápido crescimento.



#### **Regenerar**

Devolva um cheiro fresco e um interior suave ao pão com um dia ou a produtos de panificação.



#### **Descongelar**

Descongelação suave para cozinhar.



#### **Estufar**

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



#### **Assar**

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



#### **Pão**

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



#### **Cozinhar a baixa temp.**

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



#### **Conservar**

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



#### **Aquecer pratos.**

Pré-aqueça os pratos antes de servir.



#### **Manter quente**

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



### Desidratar

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



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

## 6.4 Pratos

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

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

1. Entre no menu e seleccione: Pratos.
2. Escolha um prato ou um tipo de alimento.
3. Ajuste as definições de acordo com as preferências de cozedura. Ajuste a altura. A opção está disponível para pratos selecionados. Prima **OK**.
4. Coloque os alimentos no interior do aparelho de acordo com as instruções disponíveis no ecrã.
5. Prima **START**.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

## 6.5 Favoritos



Esta funcionalidade está disponível apenas para modelos selecionados.

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

Para guardar a definição, seleccione a definição preferida e prima **♥**.

## Seleccione: Favoritos

1. Entre no menu e prima: Início e mova a barra de deslocamento para a direita.
2. Prima: Ver Favoritos. para verificar as definições guardadas.
3. Seleccione uma das definições guardadas.
4. Prima **START** para começar a cozinhar.

## Eliminar: Favoritos

1. Entre no menu e seleccione: Início e mova a barra de deslocamento para a direita.
2. Prima: Ver Favoritos. para verificar as definições guardadas.
3. Prima: **♥** para eliminar as definições guardadas.

## 6.6 Definições

Este submenu inclui uma lista de definições.


Prima o visor ou o botão **ON / OFF** para entrar no menu e prima **⚙** Definições.

## Submenu: Programas de manutenção

Limpeza a vapor	Limpeza ligeira.
Limpeza a vapor Plus	Limpeza completa.
Descalcificação	Limpeza de resíduos de calcário do circuito de geração de vapor.
Secar	Processo para secagem da cavidade relativamente à condensação remanescente após a utilização das funções de vapor.
Enxaguar-mento	Processo para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

## Submenu: Configuração

Idioma	Para definir o idioma do aparelho.
Hora	Para definir a hora atual.
Brilho do Visor	Para definir o brilho do visor.

Sons teclado	Para ligar e desligar o som dos campos de toque. Não é possível silenciar os sons para  .
Volume do alarme	Para definir o volume dos tons das telas e sinais.
Unidade de temperatura	Para mostrar a unidade de temperatura atual.
Dureza da água	Para definir a dureza da água.

## Submenu: Assistência técnica

Modo Demo	Código de ativação / desativação: 2468
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar configurações	Restaura as definições de fábrica.

## Submenu: Preferências

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

## Submenu: Ligações



Ligar ao WiFi	Para ligar o aparelho à rede sem fios.
---------------	--


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

## 6.7 Tipos de aquecimento a vapor

Estas funções permitem-lhe utilizar calor e vapor para manter as refeições estaladiças e succulentas. Utilize-as para vaporizar, estufar, efeito estaladiço suave e assar.

Existem duas formas de preparar alimentos utilizando as funções de vapor: definindo a temperatura ou o nível de vapor.

 **Steamify** /  **Vapor** - defina a temperatura. O nível de vapor será ajustado automaticamente.

 **ProSteam** - defina o nível de vapor. Será apresentada a temperatura adequada.

1. Entre no menu e selecione: Funções.
2. Defina a função de aquecimento a vapor. O visor apresenta as definições disponíveis.
3. Defina a temperatura e o nível de vapor, se disponíveis.
4. Prima START e siga as instruções apresentadas no visor.
5. Prima a tampa do depósito de água para a abrir e retirar.
6. Encha o depósito de água com água fria até ao nível máximo (cerca de 950 ml). Utilize a escala do depósito de água.

### AVISO!

Usar apenas água fria da torneira. Não usar água desmineralizada ou destilada. Não deite líquidos inflamáveis ou com álcool no depósito de água.

7. Limpe a parte exterior do depósito de água com um pano macio, se necessário. Empurre o depósito da água para a posição inicial.

O vapor surge após cerca de 2 min. Quando o aparelho atinge a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro.


- Quando o depósito de água fica sem água, o sinal soa. Volte a encher o depósito de água.
- Desligue o aparelho.
- Esvazie o depósito da água.
- Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta do forno. A água residual pode condensar-se no interior do forno.
- Quando o aparelho estiver frio, seque o interior do forno com um pano macio.

#### **⚠ AVISO!**

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

### **6.8 SousVide**

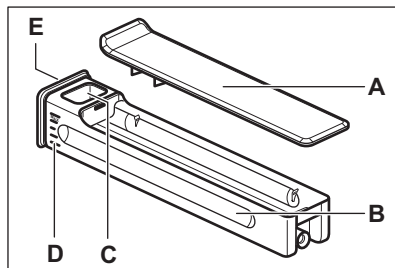
Este programa é uma técnica de cozedura em que os alimentos num recipiente selado a vácuo são colocados numa atmosfera de vapor saturado, mantida a uma temperatura constante. Para uma forma mais sustentável de cozinhar tipos de alimentos líquidos, por exemplo, sobremesas e molhos também podem ser cozinhados em frascos selados.

- Prepare os ingredientes num recipiente selado a vácuo e coloque-o na prateleira em grelha.
- Entre no menu e selecione: Funções.
- Prima  SousVide.
- Defina a temperatura e o tempo de cozedura.
- Prima **START** e siga as instruções no visor.
- Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta do forno. A água residual pode condensar-se no interior do forno e nos recipientes selados a vácuo.
- Quando o aparelho estiver frio, retire a água do fundo do interior do forno com uma esponja. Seque o interior do forno com um pano macio.

#### **⚠ AVISO!**

Há o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando retirar os alimentos do aparelho.

### **6.9 Reservatório de água**



- A.** Tampa
- B.** Depósito
- C.** Abertura da entrada de água
- D.** Escala
- E.** Tampa dianteira

### **6.10 Notas sobre: Ventilador para poupança de calor**

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

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


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

Para obter as instruções de cozedura, consulte Sugestões e dicas, Ventilador para poupança de calor. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte Eficiência energética, Dicas sobre poupança de energia.

## 7. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 7.1 Bloqueio para crianças



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



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

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

### 7.2 Desativação automática

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura. Consulte a secção Funções do relógio.




### 7.3 Ventoinha de arrefecimento

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

## 8. FUNÇÕES DO RELÓGIO

### 8.1 Descrição das funções do relógio

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

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

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

## 8.2 Temporizador


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

## 8.3 Início programado

1. Escolha o tipo de aquecimento e ajuste as definições.
2. Prima **...**.

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

## 8.4 Hora

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

## 8.5 Alterar as definições do temporizador

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

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

# 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

### AVISO!

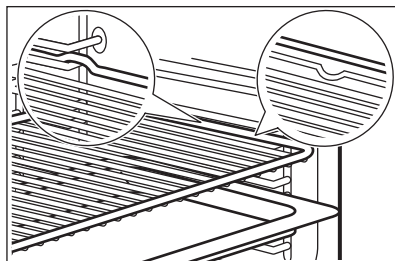
Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 9.1 Inserir acessórios

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



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



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

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

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

## 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.
- $\mathcal{R}$  - a temperatura do núcleo do alimento.

Recomendações:

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

Cozinhar com: Sonda térmica

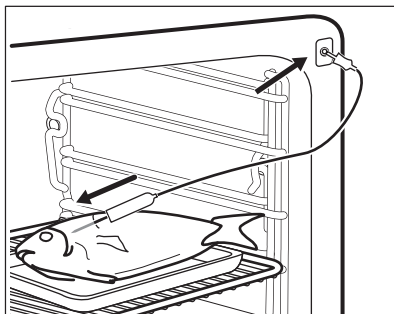
### AVISO!

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

1. Selecione um tipo de aquecimento no menu: Funções ou um prato do menu: Pratos.
2. Defina a temperatura do forno e o tempo de cozedura, se necessário.
3. Prima OK.
4. Prima START.
5. Insira a sonda térmica no interior da placa:

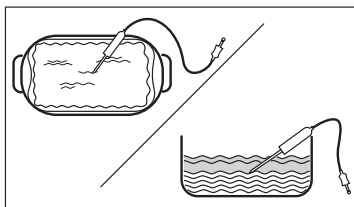
#### **Carne, aves e peixe**

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



#### **Caçarola**

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



6. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho. Consulte o capítulo "Descrição do produto".  
O visor apresenta o símbolo e a temperatura atual da sonda térmica.
7.  $\wedge$  - prima para ajustar as definições.
8. Selecione o cartão Sonda térmica para definir a temperatura de núcleo do sensor ou defina a opção preferida:
  - Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
  - Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e a cozedura para.
  - Apenas mensagem popup - quando os alimentos atingirem a temperatura de núcleo, aparece a mensagem no visor.

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

11. STOP - prima para desativar a função de aquecimento.
12. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

## 10. SUGESTÕES E DICAS

### 10.1 Recomendações para cozinhar

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 dicas de poupança de energia, consulte Eficiência energética.

#### Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
°C	Temperatura
	Acessório

	Recipiente (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)





### 10.2 Ventilador para poupança de calor - acessórios recomendados





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

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

### 10.3 Ventilador para poupança de calor

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	25 - 35
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	15 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	15 - 25

		°C		
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	160	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	140	2	15 - 25
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	15 - 25

## 10.4 Informação para institutos de teste

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

### Cozedura num nível






			°C		
Pão-de-ló sem gordura	Ar quente	Prateleira em grelha	160	45 - 60	2
Pão-de-ló sem gordura	Superior e inferior	Prateleira em grelha	160	45 - 60	2
Tarte de maçã <sup>1)</sup>	Ar quente	Prateleira em grelha	160	55 - 65	2
Tarte de maçã <sup>1)</sup>	Superior e inferior	Prateleira em grelha	180	55 - 65	1
Pão pequeno	Ar quente	Tabuleiro para assar	140	25 - 35	2
Pão pequeno	Superior e inferior	Tabuleiro para assar	140	25 - 35	2
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro <sup>2)</sup>	Ar quente	Tabuleiro para assar	150	20 - 30	3
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro <sup>2)</sup>	Superior e inferior	Tabuleiro para assar	170	20 - 30	3
Tosta <sup>3)</sup>	Superior	Prateleira em grelha	máx.	1 - 2	5

<sup>1)</sup> 2 formas colocadas na diagonal (Ø 20 cm). O da direita deve ser posicionado mais à frente do que o da esquerda.

<sup>2)</sup> Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida utilizando a definição: Pré-aquecer / Nenhum. Não utilize: Pré-aquecer / Rápido e Eco. Consulte Utilização diária, Definições, Submenu: Preferências.

<sup>3)</sup> Pré-aqueça o aparelho durante 5 min utilizando a definição: Pré-aquecer / Nenhum. Não utilize: Pré-aquecer / Rápido e Eco. Consulte Utilização diária, Definições, Submenu: Preferências.

## Cozedura em vários níveis

			°C		
Pão pequeno	Ar quente	Tabuleiro para assar	140	25 - 45	2 e 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro <b>1)</b>	Ar quente	Tabuleiro para assar	150	25 - 35	2 e 4
Pão-de-ló sem gordura	Ar quente	Prateleira em grelha	160	45 - 55	2 e 4
Tarte de maçã	Ar quente	Prateleira em grelha	160	55 - 65	2 e 4






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

## 10.5 Informação para institutos de teste

Utilize a função: ProSteam, nível: Aquecimento a vapor.

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






Defina a temperatura para 100°C.






				
Brócolos <b>1) 2)</b>	2/3 Conjunto de vapor perfurado	0.3	3	8 - 9
Brócolos <b>1) 2)</b>	2/3 Conjunto de vapor perfurado	máx.	3	10 - 11
Ervilhas, congeladas <b>2)</b>	Conjunto de vapor 2 x 2/3 perfurado	2 x 1,5	2 e 4	Até a temperatura no ponto mais frio atingir os 85 °C.

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

**2)** Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição da grelha, com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

## Receitas a vapor adicionais

				°C	
Cozinhar a vapor um prato combinado (2 porções) <b>1)</b>	ProSteam, nível: Aquecimento a vapor	Gastronorm 1/2 perfurado (batatas e brócolos) e não perfurado (salmão)	2 (Salmão) 4 (Brócolos e batatas)	100	40 (Batatas) 18 - 20 (Salmão) 10 - 12 (Brócolos)
Pudim de caramelo (6 porções)	ProSteam, nível: Humidade elevada	Pratos redondos de porcelana na prateleira em grelha	2	90	35 - 45
Prato de ovos no forno	ProSteam, nível: Aquecimento a vapor	Gastronorm 1/2 não perfurado	2	85	35 - 45

				
Pão branco	Pão, tipo de alimento: Pão ProSteam, nível: Humidade pouca <sup>3)</sup>	Tabuleiro para assar 2)	2 180	40 - 50 40 - 50
Frango <sup>4)</sup>	ProSteam, nível: Humidade pouca	Prateleira em grelha	2 200	60 - 70

- 1) Coloque os ingredientes no forno um após o outro no momento adequado, para que todos os componentes sejam cozinhados ao mesmo tempo. Pode preparar duas porções ao mesmo tempo.
- 2) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.
- 3) Utilize ProSteam apenas se a função Pão não estiver disponível.
- 4) Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição da grelha para recolher gordura.

## 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.
- Limpe o fundo da cavidade com algumas gotas de vinagre ou ácido cítrico para retirar os resíduos de calcário.
- 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.
- Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque o interior do aparelho apenas com um pano de microfibras após cada utilização.

#### Acessórios

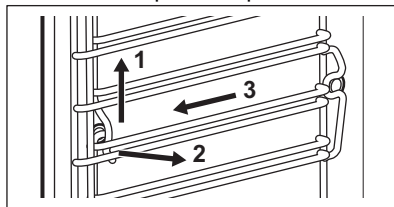
- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

- Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

### 11.2 Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.
3. Afaste a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
4. Retire os apoios da patilha traseira.




Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

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

## 11.3 Limpeza a vapor

Este programa limpa o aparelho quando este está ligeiramente sujo. O vapor suaviza a gordura ou os resíduos, facilitando a limpeza. Este programa consome menos energia.

1. Prima  Definições / Manutenção / Limpeza a vapor ou Limpeza a vapor Plus.

Modo	Do ciclo
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira Duração: 30 min
Limpeza a vapor Plus	Limpeza normal Pulverize a cavidade com um detergente. Duração: 75 min

2. Prima START . Siga as instruções apresentadas no visor.  
Antes de remover os acessórios, certifique-se de que o aparelho está frio.
3. O sinal soa quando a limpeza termina.
4. Retire a água restante do depósito de água.
5. Deixe a porta do aparelho aberta e aguarde até que o interior seque.



Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

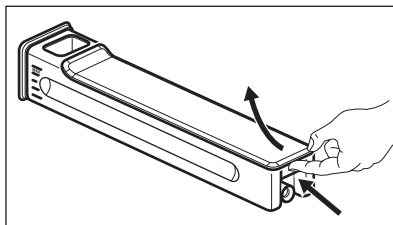
## 11.4 Aviso de Limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

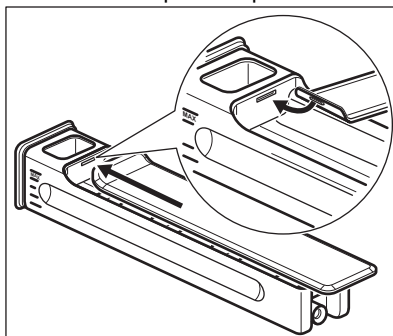
Usar a função: Limpeza a vapor Plus.

## 11.5 Limpar o depósito de água

1. Retire o depósito de água do aparelho.
2. Retire a tampa do depósito de água.  
Levante a tampa em correspondência com a saliência na parte traseira.




3. Lave as peças do depósito de água com água e sabão. Não utilize esponjas abrasivas e não lave o depósito de água numa máquina de lavar loiça.
4. Volte a montar o depósito de água.
5. Monte a tampa. Em primeiro lugar, insira a mola frontal e, em seguida, empurre-a contra o corpo do depósito.



6. Insira o depósito de água.
7. Empurre o depósito de água na direção do aparelho até encaixar.

## 11.6 Descalcificação

Este programa remove e evita a acumulação de calcário no sistema de vapor. Garante o funcionamento adequado das funções de vapor e melhora a qualidade da água no seu aparelho.

1. Prima  Definições / Manutenção / Descalcificação.
2. Prima START e siga as instruções no visor.  
Antes de remover os acessórios, certifique-se de que o aparelho está frio.
3. Quando a função terminar, desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça.
4. Retire a água restante do depósito de água.

5. Deixe a porta do aparelho aberta e aguarde até que o interior seque.



Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

## 11.7 Lembrete de descalcificação

O aparelho fornece dois lembretes para a descalcificação. O lembrete de descalcificação não pode ser desativado.

- Lembrete suave - recomenda que descalcifique o aparelho.
- Lembrete duro - obriga-o a descalcificar o aparelho. Se não descalcificar o aparelho quando o aviso grave surgir, as funções de vapor são desativadas.

## 11.8 Enxugamento

Utilize-o para limpar o sistema de vapor após a utilização frequente das funções de vapor.

1. Prima Definições / Manutenção / Enxugamento.
2. Prima **START** e siga as instruções no visor.  
Antes de remover os acessórios, certifique-se de que o aparelho está frio.
3. O sinal soa quando o procedimento terminar.
4. Deixe a porta do aparelho aberta e aguarde até que o interior seque.



Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

## 11.9 Secar

Utilize depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor ou limpe o vapor para secar a cavidade.

1. Prima Definições / Manutenção / Secar.
2. Prima **START** e siga as instruções no visor.  
Antes de remover os acessórios, certifique-se de que o aparelho está frio.
3. É emitido um sinal sonoro quando a secagem terminar.



Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

## 11.10 Aviso de secagem

Depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor, o visor pede que se seque o aparelho.

Prima **SIM** para secar o aparelho.

## 11.11 Remoção e instalação da porta

Podem remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.



**AVISO!**

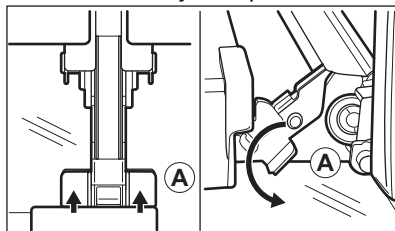
A porta é pesada.



**CUIDADO!**

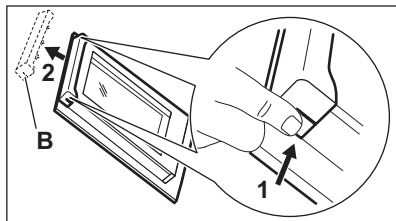
A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

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

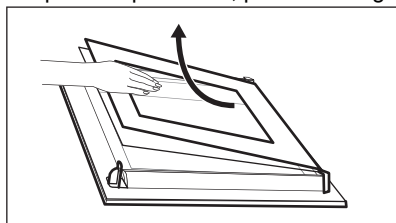


4. Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado: 70°).
5. Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente.
6. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.
7. Segure no friso da porta **B** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e

pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



8. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
9. Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.



10. Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa. Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.

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

## 11.12 Substituir a lâmpada

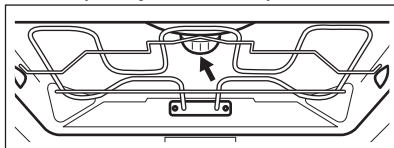
### ⚠ AVISO!

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.

### Lâmpada superior

1. Rode a proteção de vidro para a retirar.



2. Remova o anel metálico e limpe a proteção de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Encaixe o anel de metal na tampa de vidro e instale-a.

### Lâmpada lateral


1. Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.
2. Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para remover a tampa.
3. Limpe a cobertura de vidro.
4. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
5. Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos.
6. Instale o suporte da prateleira do lado esquerdo.

## 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### ⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 12.1 O que fazer se...

Descrição do problema	Causa e solução
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.
O aparelho não aquece.	O relógio não está acertado. Para acertar o relógio, consulte Funções do relógio. A porta não está bem fechada. O fusível está fundido. Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um electricista qualificado. Bloqueio para crianças está ativada.
A lâmpada está desligada.	A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada. Para mais informações, consulte Manutenção e limpeza.
O aparelho não fixa o depósito de água depois de o ter introduzido.	Não pressionou totalmente o depósito de água. Introduza totalmente o depósito de água no aparelho.
Sai água do depósito de água.	Não montou corretamente a tampa do depósito de água.
É difícil limpar o depósito de água.	Certifique-se de que a tampa foi retirada antes de começar a limpar.
Não existe água no interior do tabuleiro após a descalcificação.	O depósito de água não foi enchido até ao nível máximo. Verifique se há agente de descalcificação/água no depósito de água.
Há água suja no fundo da cavidade após a descalcificação.	O tabuleiro está numa posição de prateleira errada. Remova os restos de água e agente de descalcificação do fundo do aparelho. Da próxima vez, coloque o tabuleiro na primeira posição de prateleira.
Há demasiada água no fundo da cavidade após a descalcificação.	Colocou demasiado detergente no aparelho antes de começar a limpar. Da próxima vez, espalhe uniformemente uma camada fina de um detergente nas paredes da cavidade.
O desempenho da limpeza não é satisfatório.	Começou a limpar quando o aparelho estava demasiado quente. Aguarde que o aparelho arrefeça. Repita a limpeza. Não retirou todos os acessórios do aparelho antes de limpar. Retire todos os acessórios e repita a limpeza.
 Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.	
Problema com o sinal da rede sem fios.	Verifique se o dispositivo móvel está ligado à rede sem fios. Verifique a sua rede sem fios e o seu router. Reiniciar o router.
Instalou um novo router ou alterou a configuração do router.	Para configurar novamente o aparelho e o dispositivo móvel, consulte Antes da primeira utilização, Ligação sem fios.
O sinal da rede sem fios é fraco.	Mova o router para ficar o mais próximo possível do aparelho.
O sinal da rede sem fios é interrompido pelo forno micro-ondas colocado junto do aparelho.	Desligue o forno micro-ondas. Evite utilizar o forno microondas e o funcionamento remoto do aparelho ao mesmo tempo. Os microondas interrompem o sinal WiFi.

## 12.2 Códigos de erro

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

<b>Código e descrição</b>	<b>Solução</b>
<b>F102</b> - a porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está partido. <b>1)</b>	Feche a porta. Ativar e desativar o aparelho.
<b>F111</b> - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
<b>F240, F239</b> - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
<b>F908</b> - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.	Ativar e desativar o aparelho.
<b>F131</b> - a temperatura do sensor do gerador de vapor está demasiado alta. <b>1)2)</b>	Desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça. Ligue novamente o aparelho.
<b>F144</b> - o sensor na Reservatório de água não consegue medir o nível da água. <b>1)2)</b>	Esvazie a Reservatório de água volte a enchê-la.
<b>F508</b> - a Reservatório de água não funciona devidamente. <b>1)2)</b>	Ativar e desativar o aparelho.
<b>F602, F603</b> - WiFi não está disponível. <b>1)2)</b>	Ativar e desativar o aparelho.

1) Quando a seguinte mensagem de erro continuar a aparecer no visor, significa um subsistema com falha pode ter sido desativado. Em tal caso, contacte o seu representante ou um Centro de Assistência Técnica autorizado.

2) Se um destes erros ocorrer, as restantes funções do aparelho continuarão a funcionar como habitualmente.

### 12.3 Dados de assistência técnica

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

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

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

**Recomendamos que escreva os dados aqui:**

Modelo (MOD.) :

Número do produto (PNC):

Número de série (S.N.):

## 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 13.1 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	BS9900B 944035029	
	BS9900T 944035020	
	NBP9S831AB 944035064	
	NBP9S831AT 944035065	
	TP9SB83FAB 944035054	
	TP9SB83FAT 944035030	
Índice de Eficiência Energética	61,9	
Classe de eficiência energética	A++	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,99 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	70 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	BS9900B	39.0 kg
	BS9900T	39.0 kg
	NBP9S831AB	39.0 kg
	NBP9S831AT	39.0 kg
	TP9SB83FAB	39.0 kg
	TP9SB83FAT	39.5 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.

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

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

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

Para utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes, seleccione 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.


#### **Ventilador para poupança de calor**

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.

## **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.



