



**BSE792380B**

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

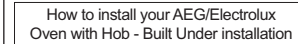
3

RO Manual de utilizare | **Cuptor cu abur**

30



## INSTALAÇÃO / INSTALAREA



## 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.....     | 3  |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....      | 5  |
| 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....         | 8  |
| 4. PAINEL DE COMANDOS.....           | 9  |
| 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... | 10 |
| 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....            | 11 |
| 7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....           | 15 |
| 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....           | 16 |
| 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....       | 17 |
| 10. SUGESTÕES E DICAS.....           | 19 |
| 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....        | 22 |
| 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....      | 26 |
| 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....       | 27 |
| 14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....     | 29 |

## 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.
- 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 elétricas devem ser efetuadas 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 elétrica.

- 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 eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- 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. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

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

feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Cuidados 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. 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 Cozinhar a vapor

### **AVISO!**

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
  - Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com a função ativada. Pode sair vapor.
  - Após uma 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

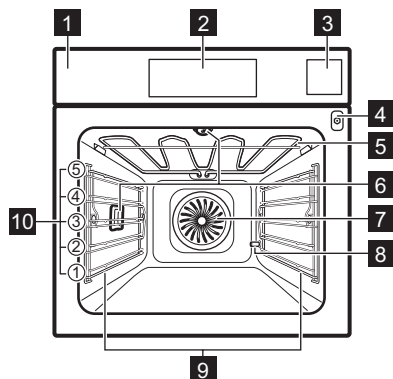
### **AVISO!**

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

### 3.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**

Para formas de bolo, pratos refratários, pratos assados, tachos/louças.

- **Tabuleiro para assar**

Para bolos húmidos, itens assados, pão, assados grandes, refeições congeladas e para recolher líquidos a pingar, por exemplo, gordura ao assar alimentos na prateleira em grelha.

- **Tabuleiro para grelhar/assar**

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

- **Sonda térmica**

Para controlar a cozedura com base na temperatura no interior dos alimentos.

- **Calhas telescópicas**

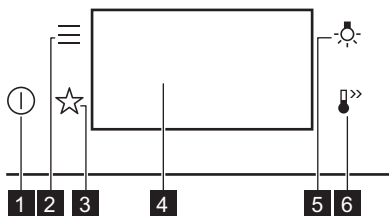
Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.

- **Conjunto de vapor**

Um recipiente não perfurado e um recipiente perfurado para alimentos. O conjunto para cozer a vapor drena a água condensada e afasta-a dos alimentos durante a cozedura a vapor. Utilize para preparar legumes, peixe e peito de frango. O conjunto não é adequado para alimentos que tenham de estar mergulhados em água, por exemplo, arroz, polenta, massa.

# 4. PAINEL DE COMANDOS

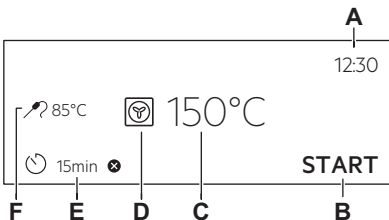
## 4.1 Descrição geral do painel de comandos



|   |                        |                                                                      |
|---|------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1 | On / Off               | Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.                |
| 2 | Menu                   | Apresenta uma lista das opções do aparelho e das funções de seleção. |
| 3 | Favoritos              | Lista as definições favoritas.                                       |
| 4 | Visor                  | Apresenta as definições atuais do aparelho.                          |
| 5 | Interruptor da lâmpada | Para acender e apagar a lâmpada.                                     |
| 6 | Aquecimento Rápido     | Para ativar e desativar a função: Aquecimento Rápido.                |

## 4.2 Visor

Visor com funções chave definidas.



- A. Hora
- B. INICIAR / PARAR
- C. Temperatura
- D. Tipos de aquecimento
- E. Temporizador
- F. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)

### Indicadores do visor

OK Para confirmar a seleção/definições.

< Para voltar um nível no menu.

↶ Para desfazer a última ação.

☑ Para ativar e desativar as opções.

🔔 A função de alarme sonoro está ativada.

🔔 STOP O alarme sonoro e a função de paragem de cozedura estão ativados.

🔔 Apenas a mensagem pop-up está ativada.

🕒 função Início programado está ativada.

✖ Para cancelar as definições.

## 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.

É preciso definir: Idioma, Brilho do Visor, Sons "teclado", Volume do Alarme, Dureza da água, Hora.

### 5.2 Pré-aquecimento inicial e limpeza

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

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
3. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
4. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
5. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.
6. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

### 5.3 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. Selecione o nível de dureza da água: Menu / 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.

Pode alterar o nível de dureza da água no menu: Definições / Configuração / Dureza da água.

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 Tipos de aquecimento

#### NORMAL



##### **Grelhador**

Para grelhar alimentos finos e tostar pão.



##### **Grelhador ventilado**

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



##### **Ventilado + Resistência Circ**

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



##### **Congelados**

Perfeito para refeições prontas (por exemplo, batatas fritas, croquetes ou rolos de primavera).



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

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.



##### **Função Pizza**

Ideal para cozer pizza e outros pratos que requerem mais calor a partir de baixo.



##### **Aquecimento inferior**

Selecione esta função após um processo de cozedura para alourar mais os alimentos no fundo, se necessário. Utilize o nível de prateleira mais baixo.



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

#### ESPECIAIS



##### **Conservar**

Para conservar legumes e frutas, coloque os frascos de latas num tabuleiro para assar cheio de água, utilizando frascos resistentes ao calor ou tampas de rosca do mesmo tamanho. Utilize a posição mais baixa da prateleira.



##### **Secar**

Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados. Para permitir que o ar saturado com humidade escape e que a fruta seque melhor, é aconselhável abrir a porta do forno ocasionalmente durante o processo de secagem.



##### **Função iogurte**

Para preparar iogurte. A lâmpada fica desligada com esta função.



##### **Aquecer pratos**

Para pré-aquecer pratos para servir.



##### **Descongelar**

Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.



##### **Gratinado**

Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para cozer gratinados e dourar.



##### **Aquecimento a Baixa temp.**

Processo de cozedura a baixa temperatura. É perfeito para cozinhar alimentos delicados (por exemplo, carne de vaca, vitela ou borrego).



##### **Função manter quente**

Para manter os alimentos quentes. Tenha em atenção que alguns pratos podem continuar a cozinhar e a secar enquanto são mantidos quentes. Cubra os pratos, se necessário.



##### **Ventilado com Resistência**

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

## VAPOR



### Steamify

Utilize o vapor para vaporizar, estufar, efeito estaladido suave e assar.



### Cozedura em vácuo

O nome da função indica um método de cozinhar a baixa temperatura em sacos de plástico selados a vácuo. Consulte a seção "Cozedura em vácuo" mais à frente e as tabelas para cozinhar do capítulo "Sugestões e dicas" para obter mais informação.



### Regenerar

O reaquecimento de alimentos a vapor impede as superfícies de secarem. O calor é distribuído de forma uniforme e suave, permitindo recuperar sabores e aromas que os alimentos tinham quando acabados de cozinhar. Esta função pode ser utilizada para reaquecer alimentos diretamente num prato. Pode reaquecer mais do que um prato em simultâneo, utilizando diferentes posições de prateleira.



### Pão

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



### Massa de pão

Para acelerar o crescimento da massa levedada. Cubra a superfície da massa para evitar que esta seque.



### Aquecimento a vapor

Para cozer legumes, guarnições ou peixe a vapor.



### Humidade elevada

Esta função é adequada para cozinhar pratos delicados, como creme, flans, terrinas e peixe.



### Humidade média

Esta função é adequada para estufar carne e também para cozer pão e massa levedada doce. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica tenra e suculenta e as massas levedadas ficam com uma superfície estaladica e brilhante.



### Humidade pouca

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

## 6.2 Notas sobre: Ventilado com Resistência

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

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

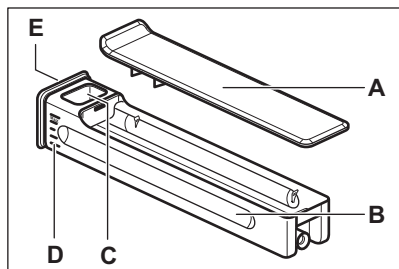
Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

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

## 6.3 Definição: Tipos de aquecimento

1. Ligue o aparelho. O visor mostra o tipo de aquecimento predefinido e a temperatura.
  2. Prima o símbolo da função de aquecimento  para entrar no submenu.
  3. Selecione a função de aquecimento e prima OK.
  4. Defina a temperatura. Prima OK.
  5. Prima START.
- Sonda térmica - pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a confeção. Consulte o capítulo "Utilização dos acessórios, Sonda térmica".
6. STOP - prima para desativar a função de aquecimento.
  7. Desligue o aparelho.

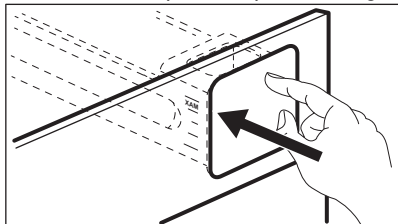
## 6.4 Reservatório de água



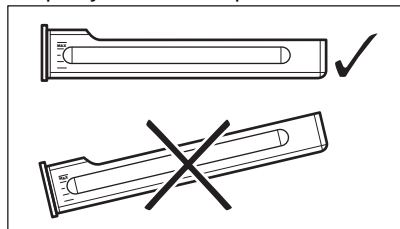
- A. Tampa
- B. Depósito
- C. Abertura da entrada de água
- D. Escala
- E. Tampa dianteira

## 6.5 Utilização: Reservatório de água

1. Prima a tampa do depósito de água.



2. Encha o depósito de água até o nível máximo. Existem dois métodos para verter a água:
  - a. Deixe o depósito de água no interior do forno e verta a água a partir de um recipiente.
  - b. Retire o depósito de água do forno e encha-o com água da torneira.
3. Transporte o depósito de água na posição horizontal para evitar derrames.



4. Insira o depósito de água cheio na mesma posição.

### ⚠ CUIDADO!

Mantenha o depósito de água afastado de superfícies quentes.

## 6.6 Definição: Steamify - - Função de aquecimento a vapor

1. Ligue o aparelho. Selecione o símbolo da função de aquecimento e prima-o para entrar no submenu.
2. Prima . Selecione o tipo de aquecimento a vapor.
3. Prima OK. O visor apresenta as definições da temperatura.
4. Defina a temperatura. O tipo de função de aquecimento a vapor depende da temperatura definida:
  - a. **Vapor para vaporizar** 50 - 100 °C - para cozinhar vegetais, sementes, vegetais, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor.
  - b. **Vapor para estufar** 105 - 130 °C - para cozinhar carne ou peixe estufado ou braseado, pão ou aves, assim como cheesecakes e caçarolas.
  - c. **Vapor para uma crosta suave** 135 - 150 °C - para carne, caçarolas, legumes recheados, peixe e gratinados. Com a combinação de vapor com ar quente, a carne fica suculenta e tenra e com uma crosta estaladiça. Se definir o temporizador, a função de grelhador liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato um leve gratinado.
  - d. **Vapor para cozer e assar** 155 - 230 °C - para pratos assados e cozidos, carne, peixe, aves, pastéis de massa folhada, tartes, queques, gratinados, legumes e pratos de padaria. Se definir o temporizador e colocar os alimentos no primeiro nível, função de aquecimento da base liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato uma base crocante.
5. Prima OK.
6. Prima a tampa do depósito de água para a abrir e retirar.

- Encha o depósito de água com água fria até ao nível máximo (cerca de 950 ml). Utilize a escala do depósito de água. O fornecimento de água é suficiente para cerca de 50 min.

#### **AVISO!**

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

- Limpe a parte exterior do depósito de água com um pano macio, se necessário. Empurre o depósito da água para a posição inicial.
- Prima **START**.  
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. No fim da cozedura, a ventoinha funciona com mais velocidade para remover o vapor.
- Desligue o aparelho.
- Para prevenir resíduos de calcário, esvazie o depósito da água depois de cada cozinhar a vapor.
- 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 quando esvaziar o reservatório de água.

### 6.7 Definição: Cozedura em vácuo

- Ligue o aparelho.
- Selecione o símbolo da função de aquecimento e prima-o para entrar no submenu.
- Prima .
- Prima **OK**. O visor apresenta as definições da temperatura.
- Defina a temperatura e prima **OK**.

- Prima . O visor apresenta as definições do temporizador.
- Defina o temporizador e prima **OK**.
- Prima **START**.
- Depois de cozinhar, abra a porta do forno cuidadosamente. Pode acumular-se água residual nos sacos de vácuo e na cavidade. Utilize um prato e um pano para retirar os sacos de vácuo.  
Quando o forno estiver frio, retire a água do fundo da cavidade com uma esponja. Seque a cavidade com um pano macio.

### 6.8 Menu

Prima  para entrar no menu.

| Artigo do menu     |                     | Aplicação                                        |
|--------------------|---------------------|--------------------------------------------------|
| Cozedura assistida |                     | Lista os programas automáticos.                  |
| Limpeza            |                     | Lista os programas de limpeza.                   |
| Favoritos          |                     | Lista as definições favoritas.                   |
| Opções             |                     | Para definir a configuração do aparelho.         |
| Definições         | Configuração        | Para definir a configuração do aparelho.         |
|                    | Assistência Técnica | Apresenta a configuração e a versão do software. |

### Submenu para: Limpeza

| Submenu              | Aplicação                                                                                                                |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Secagem              | Procedimento para secagem da cavidade relativamente à condensação remanescente após uma utilização das funções de vapor. |
| Limpeza a vapor      | Limpeza ligeira.                                                                                                         |
| Limpeza a vapor Plus | Limpeza completa.                                                                                                        |
| Descalcificação      | Limpeza de resíduos de calcário do circuito de geração de vapor.                                                         |

| Submenu       | Aplicação                                                                                           |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Enxagua-mento | Limpeza do circuito de geração de vapor. Utilize o enxaguamento após cozinhados frequentes a vapor. |

## Submenu para: Opções

| Submenu                | Aplicação                                                                                               |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Luz                    | Acende e apaga a lâmpada.                                                                               |
| Bloqueio para crianças | Impede a ativação acidental do aparelho.                                                                |
| Aquecimento Rápido     | Diminui o tempo de aquecimento. Esta função está disponível apenas para algumas funções de aquecimento. |
| Aviso De Limpeza       | Liga e desliga o aviso.                                                                                 |
| Estilo Relógio Digital | Altera o formato da indicação da hora apresentada.                                                      |

## Submenu para: Configuração

| Submenu          | Do ciclo                                                                         |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Idioma           | Define o idioma do aparelho.                                                     |
| Brilho do Visor  | Define a intensidade do visor.                                                   |
| Sons "teclado"   | Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para ①. |
| Volume do Alarme | Define o volume dos tons das teclas e sinais.                                    |
| Dureza da água   | Define a dureza da água.                                                         |
| Hora             | Definir a hora e a data atuais.                                                  |

## Submenu para: Assistência Técnica

| Submenu                 | Do ciclo                                 |
|-------------------------|------------------------------------------|
| Modo Demo               | Código de activação / desactivação: 2468 |
| Versão do software      | Informação sobre a versão do software.   |
| Restaurar Configurações | Restaura as definições de fábrica.       |

## 6.9 Definição: Cozedura assistida

O submenu Cozedura assistida consiste num conjunto de funções e programas adicionais concebidos para pratos dedicados. Cada placa neste submenu é fornecida com uma definição adequada. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Sonda térmica. O grau em que um prato é cozinhado:

- Mal passado
- Médio
- Bem passado

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Peso automático.

1. Ligue o aparelho.
2. Prima .
3. Prima . Introduza Cozedura assistida.
4. Escolha um prato ou um tipo de alimento.
5. Coloque os alimentos no interior do aparelho e prima START.

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

## 7. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 7.1 Favoritos ☆

Pode guardar até 3 das suas definições favoritas, tais como função de aquecimento e tempo de cozedura.

1. Ligue o aparelho.
2. Selecione a definição preferida.
3. Prima .

4. Selecione: Favoritos / Guardar as definições atuais.
5. Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos.
6. Prima OK.
- ↶ – prima para repor a definição.
- ✕ – prima para cancelar a definição.

7.2 Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

- 1. Ligue o aparelho.
- 2. Definir uma função de aquecimento.
- 3. ☆, ° - prima em simultâneo para ligar a função.

☆, ° - prima em simultâneo para desligar a função.

7.3 Bloqueio para crianças

Esta função evita a ativação acidental do aparelho.

- 1. Ligue o aparelho.
- 2. Prima .
- 3. Seleccione Opções / Bloqueio para crianças.
- 4. Prima as letras do código por ordem alfabética.

Bloqueio para crianças está ativada. Quando esta função está ativada, aceda a: Temporizador e a lâmpada está disponível.

Para ativar a utilização do aparelho, pressione as letras do código por ordem alfabética.

7.4 Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem

alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

|  (°C) |  (h) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 230                                                                              | 5.5                                                                                   |

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

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim.

7.5 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 DE RELÓGIO

8.1 Descrição das funções do relógio

| Função            | Do ciclo                                                                                                                                                         |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temporiza-<br>dor | Para definir a duração da cozedura. O máximo é 23 h 59 min.<br>Pode definir o que acontece quando a hora está definida definindo o preferido:<br>Finalizar Ação. |

| Função                 | Do ciclo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Finalizar Ação         | <p>Alarme sonoro - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.</p> <p>Alarme sonoro e fim de cozedura - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se.</p> <p>Apenas mensagem popup - quando o tempo terminar, aparece a mensagem no visor. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.</p> |
| Início programado      | Para adiar o início e/ou final do cozinhado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Prolongar tempo        | Para prolongar o tempo da cozedura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Temporizador crescente | Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min. Pode ativar e desativar a função. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## 8.2 Definição: Hora

1. Ligue o aparelho.
2. Prima: Hora.
3. Acertar as horas.
4. Prima OK.

## 8.3 Definição: Temporizador

1. Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
2. Prima .
3. Acertar as horas.  
Pode selecionar a ação final preferida premindo ● ● ●.
4. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento. Prima **+1min** para prolongar o tempo de cozedura.

## 8.4 Definição: Início programado

1. Defina a função de aquecimento e a temperatura.
2. Prima .
3. Defina o tempo da cozedura.
4. Prima ● ● ●.
5. Prima: Início programado.
6. Escolha a hora de início pretendida.
7. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

## 8.5 Definição: Temporizador crescente

1. Prima .
2. Prima ● ● ●.
3. Prima: Temporizador crescente.
4. Deslize ou prima  para mostrar o tempo de execução no ecrã principal.
5. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

## 8.6 Alterar as definições do temporizador

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

1. Prima .
2. Defina o valor do temporizador.
3. Prima OK.

# 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

### AVISO!

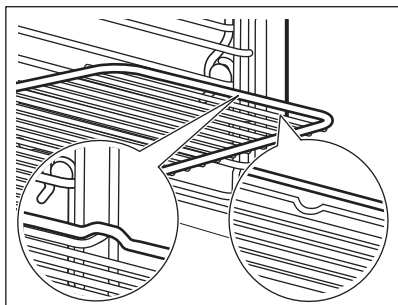
Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. Os entalhes são também

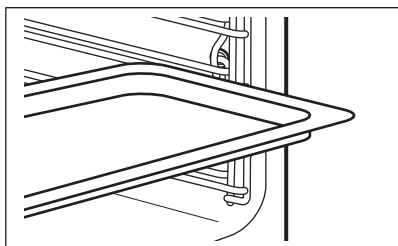
dispositivos anti-inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

### Prateleira em grelha



Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno.

### Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar



Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

## 9.2 Sonda térmica

Mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

Devem ser definidas duas temperaturas:

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

Recomendações:

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

O aparelho calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função de aquecimento e da temperatura.

### Cozinhar com: Sonda térmica

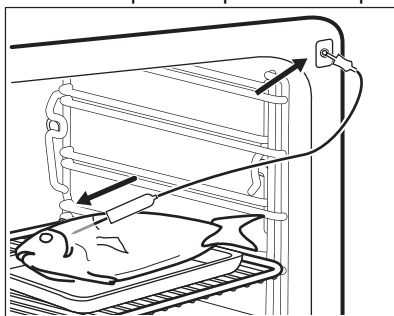
#### AVISO!

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

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

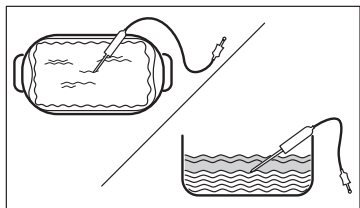
#### **Carne, aves e peixe**

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



#### **Caçarola**

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



4. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho. Consulte o capítulo "Descrição do produto".  
O visor apresenta a temperatura atual da sonda térmica.
5.  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.
6. ● ● ● - prima para regular 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.

7. Selecione a opção e prima repetidamente OK para aceder ao ecrã principal.
8. Prima START.
9. 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.
10. 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 sugestões sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética".

Para mais recomendações de cozedura, consulte as tabelas de cozedura disponíveis no nosso site. Para encontrar as Sugestões para cozinhar, anote o número PNC que se encontra na placa de características localizada na moldura frontal dentro do aparelho.

### 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 Ventilado com Resistência - 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 28cm
- **Tabuleiro** - escuro, não-refletor, diâmetro 26cm
- **Ramequins** - cerâmica, diâmetro 8cm, altura 5 cm

- **Forma base para pudim** - escura, não-refletora, diâmetro 28cm

### 10.3 Ventilado com Resistência

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

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pastéis doces, 16 unidades                                                        | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 180 | 2                                                                                 | 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                                                                           |
| 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                                                              | Ventilado + Resistência Circ                                                       | Prateleira em grelha                                                               | 160 | 45 - 60                                                                            | 2                                                                                  |
| Pão-de-ló sem gordura                                                              | Calor superior/inferior                                                            | Prateleira em grelha                                                               | 160 | 45 - 60                                                                            | 2                                                                                  |
| Tarte de maçã <sup>1)</sup>                                                        | Ventilado + Resistência Circ                                                       | Prateleira em grelha                                                               | 160 | 55 - 65                                                                            | 2                                                                                  |
| Tarte de maçã <sup>1)</sup>                                                        | Calor superior/inferior                                                            | Prateleira em grelha                                                               | 180 | 55 - 65                                                                            | 1                                                                                  |
| Pão pequeno                                                                        | Ventilado + Resistência Circ                                                       | Tabuleiro para assar                                                               | 140 | 25 - 35                                                                            | 2                                                                                  |
| Pão pequeno                                                                        | Calor superior/inferior                                                            | Tabuleiro para assar                                                               | 140 | 25 - 35                                                                            | 2                                                                                  |

|  |  |  | °C   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro <b>2)</b>                                        | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Tabuleiro para assar                                                              | 150  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro <b>2)</b>                                        | Calor superior/inferior                                                           | Tabuleiro para assar                                                              | 170  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Tosta <b>3)</b>                                                                   | Grelhador                                                                         | Prateleira em grelha                                                              | máx. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

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

**2)** Pré-aqueça o aparelho vazio.

**3)** Pré-aqueça o aparelho vazio durante 5 min.

### Cozedura em vários níveis

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

**1)** Pré-aqueça o aparelho vazio.

## 10.5 Informação para institutos de teste

Testes para a função: 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. Não utilize a função: Aquecimento Rápido.

**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 combina-<br>do (2 porções) <b>1)</b>                    | Aquecimento a va-<br>por                                                          | Gastronorm 1/2 perfu-<br>rado (batatas e bróco-<br>los) e não perfurado<br>(salmão) | 2 (Salmão)<br>4 (Brócolos e<br>batatas)                                           | 100 | 40 (Batatas)<br>18 - 20 (Salmão)<br>10 - 12 (Bróco-<br>los)                       |
| Pudim de caramelo<br>(6 porções)                                                  | Humidade elevada                                                                  | Pratos redondos de<br>porcelana na pratelei-<br>ra em grelha                        | 2                                                                                 | 90  | 35 - 45                                                                           |
| Prato de ovos no<br>forno                                                         | Aquecimento a va-<br>por                                                          | Gastronorm 1/2 não<br>perfurado                                                     | 2                                                                                 | 85  | 35 - 45                                                                           |
| Pão branco                                                                        | Pão                                                                               | Tabuleiro para assar<br><b>2)</b>                                                   | 2                                                                                 | 180 | 40 - 50                                                                           |
| Frango <b>3)</b>                                                                  | 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)** 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.

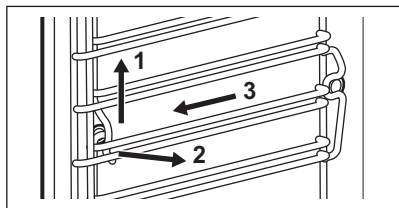
Acessórios

- 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.

Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.

### 11.3 Limpeza a vapor

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.
3. Limpe o fundo do interior do forno e o vidro interno da porta com um pano macio, água morna e um detergente suave.
4. Encha o depósito de água até ao nível máximo.
5. Selecione: Menu / Limpeza.

| Opção                | Do ciclo                                                                            |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Limpeza a vapor      | Limpeza ligeira<br><b>Duração:</b> 30 min                                           |
| Limpeza a vapor Plus | Limpeza normal<br>Pulverize a cavidade com um detergente.<br><b>Duração:</b> 75 min |

6. Prima **START**. Siga as instruções no visor.  
O sinal soa quando a limpeza termina.
7. Premir qualquer símbolo para desligar o sinal.
8. Desligue o aparelho.
9. Quando o aparelho arrefecer, limpe a cavidade com um pano macio.
10. Retire a água restante do depósito de água.
11. Deixe a porta do forno aberta até o interior do forno estar seco.



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

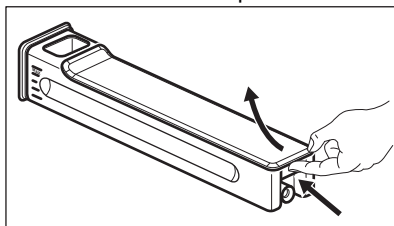
### 11.4 Aviso De Limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

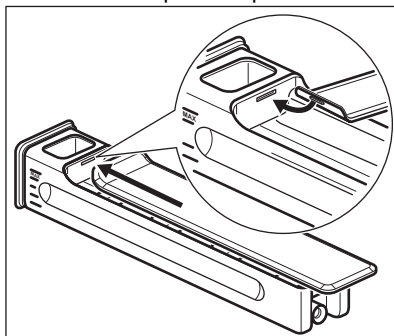
Usar a função: Limpeza a vapor Plus.

### 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

Utilize-o para descalcificar o sistema de vapor.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remover todos os acessórios.

3. Certifique-se de que o depósito de água está vazio.

**Duração da primeira parte:** cerca de 100 min

4. Selecione: Menu / Limpeza / Descalcificação.
5. Coloque o tabuleiro para grelhar no primeiro nível de prateleira.
6. Deite 250 ml de agente de descalcificação no depósito de água.
7. Encha o resto do depósito de água com água até ao nível máximo.
8. Ligue a função e siga as instruções no visor. A primeira parte da descalcificação inicia.

**Duração da segunda parte:** cerca de 35 min

9. Encha o depósito de água com água. Certifique-se de que não ficam vestígios da solução de descalcificação no depósito de água. Insira o depósito de água.
10. Quando a função terminar, retire o tabuleiro para grelhar.
11. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
12. Limpe o interior do forno com um pano macio.
13. Retire a água restante do depósito de água.
14. Deixar a porta do forno aberta até a cavidade estar seca.

Se alguns resíduos de calcário permanecerem no aparelho após a descalcificação, o visor pede que repita o procedimento.

## 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 Enxaguamento

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

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
  2. Remover todos os acessórios.
  3. Colocar a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
  4. Encha o depósito de água com água.
  5. Selecione: Menu / Limpeza / Enxaguamento.
- Duração:** cerca de 30 min
6. Ligue a função e siga as instruções no visor.
  7. Quando a função terminar, retirar a assadeira profunda.



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

## 11.9 Secagem

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

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remover todos os acessórios.
3. Selecione:
4. Siga as instruções apresentadas no visor.

## 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

Pode 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.

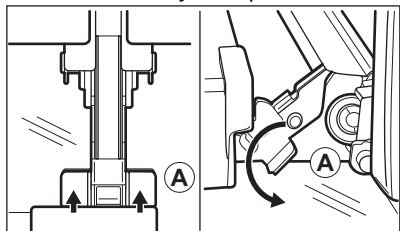


### CUIDADO!

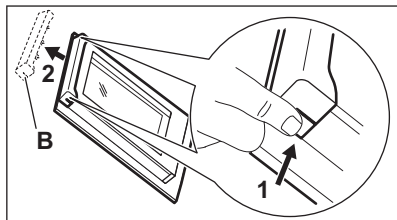
A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.

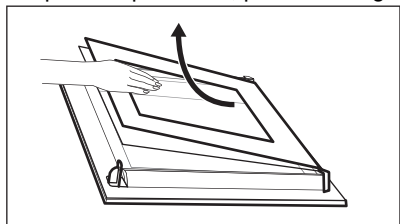
2. Abrir a porta totalmente.
3. Prima as alavancas de fixação **A** nas duas dobradiças da porta.



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

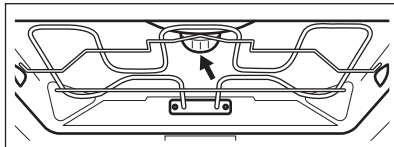
### ⚠ AVISO!

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.<br>Para acertar o relógio, consulte o capítulo "Funções do relógio".<br><br>A porta não está bem fechada.<br>Luzes/símbolos da placa<br><br>O fusível está fundido.<br>Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um eletricista qualificado.<br><br>Bloqueio para crianças está ativada. |
| A lâmpada está desligada.                                           | A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada.<br>Para mais informações, consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".                                                                                                                                                                                                                                                  |
| O aparelho não fixa o depósito de água depois de o ter introduzido. | Não pressionou totalmente o depósito de água.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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.<br>Aguarde que o aparelho arrefeça. Repita a limpeza.<br><br>Não retirou todos os acessórios do aparelho antes de limpar.<br>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.

### 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.

| Código e descrição                                                                           | Solução                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F111</b> - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.                        | Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.                                                 |
| <b>F240, F439</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)</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)</b> | Esvazie a Reservatório de água volte a enchê-la.                                         |
| <b>F508</b> - a Reservatório de água não funciona devidamente. <b>1)</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. 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                                             | BSE792380B 944188682 |
| 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          | 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  |
| Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável | 20 min |

### 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 Duração 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, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

#### Cozinhar com a lâmpada desligada

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

#### Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

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

#### Modo de espera

Após 2 minutos, o visor muda para o modo de espera.

## 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.

**Bine ați venit la AEG! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA..... | 30 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....    | 32 |
| 3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....        | 35 |
| 4. PANOUL DE COMANDĂ.....            | 35 |
| 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....   | 36 |
| 6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....           | 37 |
| 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....         | 42 |
| 8. FUNCȚIILE CEASULUI.....           | 43 |
| 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....      | 44 |
| 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....       | 45 |
| 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....     | 48 |
| 12. DEPANAREA.....                   | 52 |
| 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....        | 54 |
| 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....   | 55 |

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu

dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Informații generale despre siguranță**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.

- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.

- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

## 2.3 Utilizarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întreținere.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însiropate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și

umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijire și curățare

### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat. Ușa este grea.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Gătirea cu abur

### **AVERTISMENT!**

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
  - Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când funcția este activată. Poate ieși abur.

- Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătitorului cu abur.

## 2.6 Iluminare interioară

### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.8 Eliminare

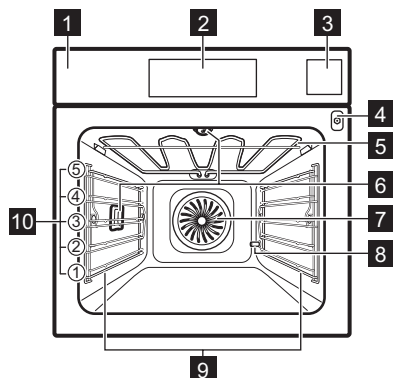
### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală



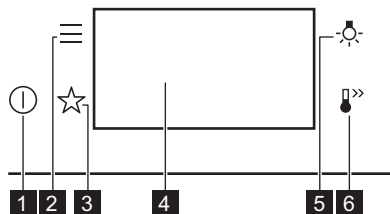
- 1** Panou de comandă
- 2** Afișaj
- 3** Rezervorul de apă
- 4** Priză pentru senzorul de gătire
- 5** Element de încălzire
- 6** Bec
- 7** Ventilator
- 8** Ieșire pentru țeava de decalcifiere
- 9** Suport pentru raft, detașabil
- 10** Poziții raft

### 3.2 Accesorii

- **Raft sârmă**  
Pentru forme de prăjituri, vase rezistente la căldură, vase pentru fripturi, vase.
- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri cu blat umed, produse coapte, pâine, fripturi mari, preparate congelate și pentru a capta lichidele care picură, de ex. grăsimea la frigerea alimentelor pe raftul de sârmă.
- **Cratiță**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Senzor de gătire**  
Pentru a controla gătitul în funcție de temperatura din interiorul alimentelor.
- **Ghidaje telescopice**  
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.
- **Set pentru gătitul cu abur**  
Un recipient neperforat și un recipient pentru alimente perforat. Setul pentru gătitul cu abur scoate din alimente apa rezultată de la condensare pe durata gătitului cu abur. Folosiți-l pentru prepararea legumelor, peștelui și a pieptului de pui. Setul nu este adecvat pentru preparatele care trebuie introduse în apă, de ex. orez, mămăligă, paste.

## 4. PANOUL DE COMANDĂ

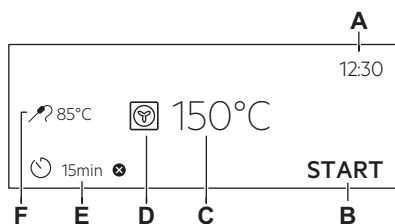
### 4.1 Prezentarea panoului de comandă



|          |                  |                                                         |
|----------|------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Pornit / Oprit   | Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.             |
| <b>2</b> | Meniu            | Afișează opțiunile aparatului și funcțiile de setare.   |
| <b>3</b> | Favorite         | Listează setările favorite.                             |
| <b>4</b> | Afișaj           | Afișează setările curente ale aparatului.               |
| <b>5</b> | Comutator bec    | Pentru a porni și a opri lumina.                        |
| <b>6</b> | Incalzire rapida | Pentru a activa și dezactiva funcția: Incalzire rapida. |

## 4.2 Afișaj

Afișaj cu funcțiile cheie setate.



- A. Timpul
- B. START / STOP
- C. Temperatura
- D. Funcții de încălzire
- E. Cronometru
- F. Senzor de gatire (doar pentru anumite modele)

### Indicatorii afișajului

OK Pentru a confirma o selecție / setare.

### Indicatorii afișajului

- < Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.
- ↶ Pentru a anula ultima comandă.
- ☐ Pentru a activa și dezactiva opțiunile.
- 🔔 Funcția Sonor alarmă este activată.
- 🔔 STOP Funcția Sonor alarmă și terminare gătire este activată.
- 🔔 Este activat doar mesajul de informare.
- 🕒 Pornire întârziată este activată.
- ✕ Pentru a anula setarea.

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### ⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Duritate apa, Timpul.

### 5.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoateți accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setati funcția ☐. Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.

3. Setati funcția ☐. Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
5. Curățați aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
6. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

### 5.3 Setarea: Duritate apa

Trebuie să setați nivelul de duritate a apei atunci când conectați aparatul la sursa de curent.

Pentru a vedea nivelul durității apei folosiți hârtia de test sau contactați furnizorul de apă.

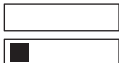
1. Puneți hârtia de test în apa de la robinet timp de aproximativ 1 sec. Nu puneți hârtia de test sub jet de apă de la robinet.
2. Scuturați hârtia de test pentru a îndepărta apa rămasă.

3. După 1 min, verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos.
4. Stabilește nivelul de duritate al apei: Meniu / Setari / Configurare / Duritate apa.

Culorile hârtiei de test continuă să se modifice. Verificați duritatea apei la 1 min după testare.

Puteți modifica nivelul durității apei în meniul: Setari / Configurare / Duritate apa.

Tabelul de mai jos indică intervalele de duritate ale apei cu nivelul corespunzător al clasificării apei. Reglați nivelul de duritate a apei conform tabelului.

| Nivelul de duritate al apei | Hârtie de test                                                                    |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - moale                   |  |
| 2 - duritate moderată       |  |
| 3 - dură                    |  |
| 4 - foarte dură             |  |

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Funcții de încălzire

#### STANDARD



##### **Grill**

Pentru gătirea la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



##### **Gatire intensiva**

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedeșosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.



##### **Aer cald cu ventilatie**

Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setati o temperatură mai scăzută decât pentru Încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.



##### **Preparate congelate**

Perfect pentru mese gata preparate (de ex. cartofi prăjiți, crochete sau rulouri de primăvară).



##### **Incalzire sus si jos**

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



##### **Functie Pizza**

Ideal pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt.



##### **Incalzire jos**

Alege această funcție după un proces de gătire pentru a rumeni alimentele mai mult în partea de jos, dacă este necesar. Folosește cel mai jos nivel al raftului.



Becul se poate opri automat la temperaturi sub 80 °C în timpul anumitor funcții de gătire.

#### SPECIALE



##### **Conservare**

Pentru a conserva legumele și fructele, puneți borcanele într-o tavă de gătit umplută cu apă, folosind borcane rezistente la căldură cu baionetă sau capace cu înșurubare de aceeași dimensiune. Folosiți poziția inferioară a raftului.



##### **Dezhidratare**

Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate. Pentru a permite evacuarea aerului saturat cu umezeală și uscarea mai bună a fructelor, se recomandă deschiderea ocazională a ușii cuptorului în timpul procesului de uscare.



##### **Functia preparare iaurt**

Pentru prepararea iaurtului. Pentru această funcție, lumina este stinsă.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Incalzire farfurii</b><br>Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>Decongelare</b><br>Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Au Gratin</b><br>Pentru preparate precum lasagna sau carotofi gratinați. Pentru a coace gratinări și a rumeni.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Gătire la temp. scăzută</b><br>Procesul de gătire la temperatură scăzută. Este perfectă pentru a găti alimente delicate (de ex. vită, vițel sau miel).                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>Mentine cald</b><br>Pentru a păstra preparatele calde. Te rugăm să reții că unele preparate pot continua să gătească și să se usuce în timp ce sunt păstrate calde. Acoperă vasele dacă este necesar.                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Aer cald umed</b><br>Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed. |

## ABUR

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Steamify</b><br>Folosiți aburul pentru gătire cu abur, gătit înăbușit, rumenire delicată, coacere și frigere.                                                                                                                                                                             |
|  | <b>SousVide asistat</b><br>Numele funcției se referă la o metodă de gătit la temperaturi reduse folosind pungi de plastic sigilate în vid. Pentru a găsi mai multe informații, consultați secțiunea Mod de gătire SousVide aflată mai jos și capitolul „Sfaturi utile” cu tabelele de gătit. |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Regenerare cu abur</b><br>Reîncălzirea la abur a preparatelor împiedică uscarea acestora la suprafață. Căldura este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei preparatului, ca și când ar fi fost proaspăt gătit. Această funcție poate fi folosită pentru a reîncălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți reîncălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale raftului. |
|  | <b>Coacere pâine</b><br>Folosește această funcție pentru a coace pâine și chifle asemenea profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă și culoarea crustei.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>Dospire aluaturi</b><br>Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acoperiți suprafața aluatului pentru a preveni uscarea.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Gătire cu abur</b><br>Pentru gătirea la abur a legumelor, garniturilor sau peștelui.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Umiditate ridicată</b><br>Funcția este adecvată pentru gătirea preparatelor delicate, cum ar fi creme custard, tarte, terrine și pește.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Umiditate medie</b><br>Funcția este adecvată pentru gătitul cârni înăbușit, precum și pentru pâine și aluaturi dospite dulci. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, iar produsele din aluat dospit capătă o crustă crocantă și strălucitoare.                                                                                                                                            |
|  | <b>Umiditate scăzută</b><br>Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, preparate la cuptor și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp și o crustă crocantă.                                                                                                                                                                                            |

## 6.2 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 ( în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

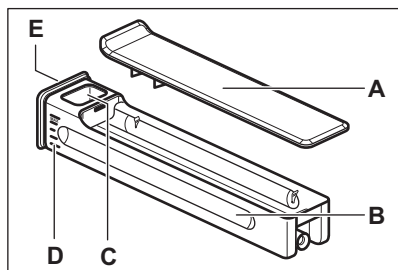
Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, recomandări pentru economisirea energiei.

### 6.3 Setarea: Funcții de încălzire

1. Pornește aparatul. Afișajul indică funcția de gătire implicită și temperatura.
2. Apasă pe simbolul funcției de gătire  pentru a intra în submeniu.
3. Selectați funcția de gătire și apăsați OK:
4. Setează temperatura. Apăsați OK.
5. Apăsați START.  
Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii. Consultați capitolul „Utilizarea accesoriilor, Senzorul de gătire”.
6. STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.
7. Oprește aparatul.

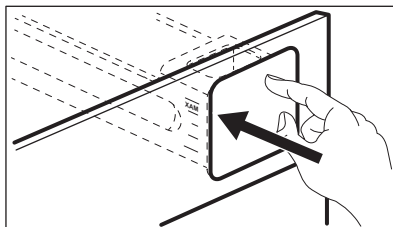
### 6.4 Rezervorul de apă



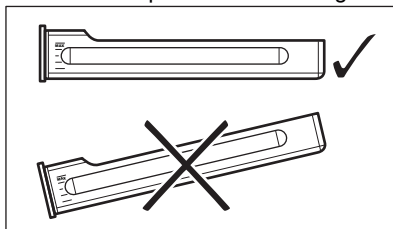
- A. Capac
- B. Rezervor
- C. Deschidere admisie apă
- D. Gradație
- E. Capac frontal

### 6.5 Utilizarea: Rezervorul de apă

1. Apasați capacul rezervorului de apă.



2. Umpleți rezervorul de apă până la nivelul maxim. Există două metode de turnare a apei:
  - a. Lăsați rezervorul de apă în cuptor și turnați apa dintr-un recipient.
  - b. Scoateți rezervorul de apă din cuptor și umpleți-l cu apă de la robinet.
3. Transportați rezervorul de apă în poziție orizontală pentru a evita scurgerea apei.



4. Introduceți rezervorul de apă plin în aceeași poziție.

#### ATENȚIE!

Țineți la distanță rezervorul de apă de suprafețele fierbinți.

### 6.6 Setarea: Steamify - Funcție de gătire cu abur

1. Pornește aparatul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
2. Apăsați . Setati funcția de gătire cu abur.
3. Apăsați OK. Afișajul indică setările pentru temperatură.
4. Setează temperatura. Tipul de funcție de gătire cu abur depinde de temperatura setată:
  - a. **Abur pt Gătire cu abur 50 - 100 °C** - pentru a găti la abur legume, cereale, leguminoase, fructe de mare, terine și mini deserturi.

- b. Abur pentru fierbere** 105 - 130 °C - pentru a găti friptură și carne înăbușită sau pește, pâine și carne de pasăre, precum și prăjituri cu brânză și tocănițe.
- c. Abur pentru Rumenire** 135 - 150 °C - pentru carne, tocănițe, legume umplute, pește și gratinări. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură suculentă și fragedă, având în același timp o crustă crocantă. Dacă setați cronometrul, funcția grill pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătire pentru a gratina delicat preparatul.
- d. Abur pentru Coacere si Prajire** 155 - 230 °C - pentru preparate fripte și coapte din carne, pește, pasăre, patiserie cu umplutură, tarte, brioșe, gratinări, legume și preparate de brutărie. Dacă setați cronometrul și introduceți alimentul pe primul nivel, funcția căldură jos pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătire pentru a vă oferi un preparat crocant la bază.

- 5. Apăsați **OK**.
- 6. Apăsați capacul pentru a deschide și scoate rezervorul de apă.
- 7. Umpleți rezervorul de apă cu apă rece până la nivelul maxim (aproximativ 950 ml). Utilizați cântarul de pe rezervorul de apă. Cantitatea de apă este suficientă pentru aproximativ 50 de min.

#### **AVERTISMENT!**

Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu turnați lichide inflamabile sau care conțin alcool în rezervorul de apă.

- 8. Ștergeți exteriorul rezervorului de apă cu o lavetă moale, dacă este necesar. Împinge rezervorul de apă la loc în poziția sa inițială.
- 9. Apăsați **START**.  
Aburul se generează după aproximativ 2 min. Când aparatul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.

- 10. Când rezervorul de apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Umpleți rezervorul de apă. La finalul gătitului cu abur, suflanta de răcire funcționează mai rapid pentru a îndepărta aburul.
- 11. Opriti aparatul.
- 12. Pentru a preveni formarea reziduurilor de calcar, golește rezervorul de apă după fiecare gătire cu abur.
- 13. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. Apa reziduală se poate condensa în interiorul cuptorului.
- 14. Când aparatul este rece, uscați interiorul cuptorului cu o lavetă moale.

#### **AVERTISMENT!**

Aparatul este fierbinte. Există pericolul de arsuri. Aveți grijă atunci când goliți rezervorul pentru apă.

## 6.7 Setarea: SousVide asistat

- 1. Pornește aparatul.
- 2. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
- 3. Apăsați .
- 4. Apăsați **OK**. Afișajul indică setările pentru temperatură.
- 5. Setati temperatura și apăsați **OK**.
- 6. Apăsați . Afișajul indică setările pentru cronometru.
- 7. Setati cronometrul și apăsați **OK**.
- 8. Apăsați **START**.
- 9. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. Apa reziduală se poate acumula în pungile vidate și în cavitate. Folosiți o farfurie și un prosop pentru a scoate pungile vidate.

Când cuptorul este rece, scoateți apa de la baza cavității folosind un burete. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.

## 6.8 Meniu

Apăsați  pentru a intra în meniu.

| Element meniu   | Utilizare                     |
|-----------------|-------------------------------|
| Gatire asistata | Listează programele automate. |

| Element meniu |             | Utilizare                                    |
|---------------|-------------|----------------------------------------------|
| Curatare      |             | Listează programele de curățare.             |
| Favorite      |             | Listează setările favorite.                  |
| Optiuni       |             | Pentru a seta configurația aparatului.       |
| Setari        | Configurare | Pentru a seta configurația aparatului.       |
|               | Service     | Afișează versiunea software și configurația. |

## Submeniu pentru: Curatare

| Submeniu              | Utilizare                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uscare cavități       | Procedura pentru uscarea cavității de condensul rămas după folosirea funcțiilor cu abur.        |
| Curatare cu abur      | Curățare ușoară.                                                                                |
| Curatare cu abur plus | Curățare profundă.                                                                              |
| Decalcifiere          | Curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.              |
| Clătire               | Curățarea circuitului sistemului de generare a aburului. Clătiți după gătitul frecvent cu abur. |

## Submeniu pentru: Optiuni

| Submeniu                         | Utilizare                                                                                  |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Iluminare cuptor                 | Aprinde și stinge lumina.                                                                  |
| Blocare acces copii              | Previne activarea accidentală a aparatului.                                                |
| Incalzire rapida                 | Reduce durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătit. |
| Semnal De Reamintire La Curatare | Pornește și oprește reamintirea.                                                           |
| Stil ceas digital                | Schimbă formatul timpului afișat.                                                          |

## Submeniu pentru: Configurare

| Submeniu               | Descriere                                                                                     |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Limba                  | Setează limba aparatului.                                                                     |
| Luminozitate display   | Setează luminozitatea afișajului.                                                             |
| Tonul de la taste      | Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru ①. |
| Volum la apăsare taste | Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.                                    |
| Duritate apa           | Setează duritatea apei.                                                                       |
| Timpul                 | Setează ora și data curentă.                                                                  |

## Submeniu pentru: Service

| Submeniu                 | Descriere                             |
|--------------------------|---------------------------------------|
| Modul Demo               | Codul de activare / dezactivare: 2468 |
| Versiunea software       | Informații despre versiunea software. |
| Resetați toate opțiunile | Restabilește setările din fabrică.    |

## 6.9 Setarea: Gatire asistata

Submeniuul Gatire asistata cuprinde un set de funcții și programe suplimentare, concepute pentru anumite preparate. Există o setare corespunzătoare fiecărui preparat din acest submeniu. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru unele dintre preparate puteți găti și cu Senzor de gatire. Gradul în care un fel de mâncare este gătit:

- In sange
- Mediu
- Bine Facut

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu Stab. auto a gretutaii.

1. Pornește aparatul.

2. Apăsați .

3. Apăsați . Introduceți Gatire asistata.

4. Alegeți un preparat sau un tip de aliment.

5. Introduceți alimentele în cuptor și apăsați START.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.

## 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 7.1 Favorite ☆

Puteți salva până la 3 dintre setările preferate, cum ar fi funcția de gătire și durata de gătire.

1. Pornește aparatul.
  2. Selectați setarea preferată.
  3. Apăsați .
  4. Selectează: Favorite / Salvare setări curente.
  5. Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite.
  6. Apăsați OK.
-  - apăsați pentru a reseta setarea.
-  - apăsați pentru a anula setarea.

### 7.2 Funcția blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

1. Pornește aparatul.
  2. Setează o funcție de gătire.
  3. ☆,  - apăsați-le simultan pentru a activa funcția.
- ☆,  - apăsați-le simultan pentru a opri funcția.

### 7.3 Blocare acces copii

Această funcție previne activarea accidentală a aparatului.

1. Pornește aparatul.
2. Apăsați .
3. Selectați Opțiuni / Blocare acces copii.
4. Apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

Blocare acces copii este activat.  
Când funcția este activată, accesul la: Cronometru și bec este permis.

Pentru a putea utiliza aparatul, apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

### 7.4 Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

|  (°C) |  (h) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 230                                                                              | 5.5                                                                                   |

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Timp de terminare.

### 7.5 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

## 8. FUNCȚIILE CEASULUI

### 8.1 Descrierea funcțiilor ceasului

| Funcție                        | Descriere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cronometru                     | Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min.<br>Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină numărătoarea: Acțiune de finalizare.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Acțiune de finalizare          | Sonor alarma - se emite un semnal sonor atunci când cronometrul termină numărătoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.<br><br>Sonor alarma si terminare gatire - se emite un semnal sonor și funcția de gătire se oprește atunci când cronometrul termină numărătoarea.<br><br>Doar mesaj de informare - apare un mesaj pe afișaj atunci când cronometrul termină numărătoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit. |
| Pornire întârziată             | Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Extindere timp                 | Pentru a prelungi durata de gătire.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Cronometru numărătoare directă | Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Puteți porni și opri funcția. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

### 8.2 Setarea: Timpul

1. Pornește aparatul.
2. Apasă: Timpul.
3. Setarea timpului.
4. Apăsați OK.

### 8.3 Setarea: Cronometru

1. Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
2. Apăsați .

### 3. Setarea timpului.

Puteți selecta acțiunea de finalizare preferată apăsând ● ● ●.

4. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal. Când a mai rămas 10% din timpul de gătire, iar mâncarea pare să nu fie gata, puteți prelungi durata de gătire. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire. Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați +1min.

### 8.4 Setarea: Pornire întârziată

1. Setati funcția de gătire și temperatura.
2. Apăsați .
3. Setati timpul de gătire.
4. Apăsați ● ● ●.
5. Apasă: Pornire întârziată.
6. Alegeți ora de pornire dorită.
7. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

### 8.5 Setarea: Cronometru numărătoare directă

1. Apăsați .
2. Apăsați ● ● ●.
3. Apasă: Cronometru numărătoare directă.
4. Glisați sau apăsați  pentru a afișa durata de funcționare pe ecranul principal.
5. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

### 8.6 Modificarea setărilor cronometrului

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

1. Apăsați .
2. Setati valoarea cronometrului.
3. Apăsați OK.

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

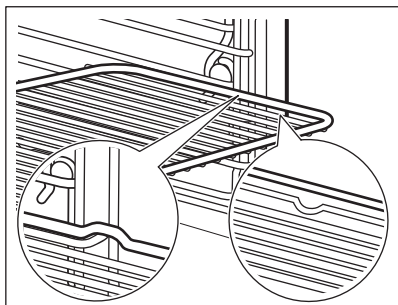
### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Introducerea accesoriilor

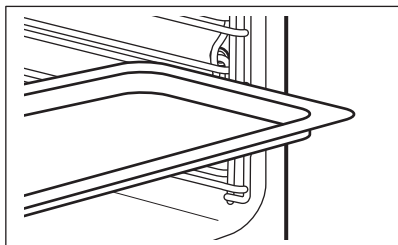
O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

#### Raft sârmă



Introduceți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.

#### Tavă de gătit / Cratiță adâncă



Împingeți tava între șinele de ghidare ale suportului raftului. Puneți tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

### 9.2 Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:

- °C - temperatura din interiorul aparatului. Trebuie să fie cu cel puțin 25 °C mai mare decât temperatura din centrul alimentului.
-  - temperatura zonei de mijloc a alimentului.

Recomandări:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Nu se va utiliza pentru preparate lichide.
- În timpul gătirii, acul senzorului de gătire trebuie introdus complet în vas.

Aparatul calculează un timp aproximativ pentru finalizarea gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția de gătire și de temperatură.

#### Gătire cu: Senzor de gătire

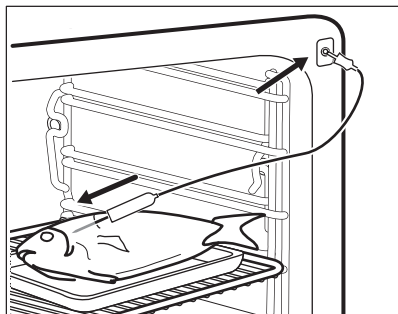
### **AVERTISMENT!**

Există riscul de arsuri pe măsură ce Senzorul alimentară și suporturile raftului devin fierbinți. Nu atingeți mânerul senzorului alimentară cu mâinile goale. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor.

1. Pornește aparatul.
2. Setăți o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
3. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:

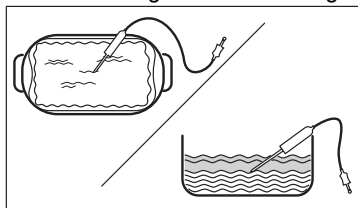
#### **Carne, pasăre și pește**

Introduceți întregul ac al senzorului de gătire în mijlocul cărnii sau peștelui, în partea cea mai grosă.



### Caserolă

Introduceți vârful Senzorului exact în mijlocul caserolei. Senzorul trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzorului. Vârful Senzorului nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Introduceți senzorul de gătire în priză aflată în interiorul cuptorului. Consultă capitolul „Descrierea produsului”.

Afișajul indică temperatura curentă a senzorului de gătire.

5. - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
6. ● ● ● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
  - Sonor alarma - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
  - Sonor alarma și terminare gătire - când preparatul atinge temperatura zonei de mijloc, se emite un semnal sonor și gătitul se oprește.
7. Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat **OK** pentru a accesa ecranul principal.
8. Apăsați **START**.
9. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătit dacă este nevoie.
10. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

### 10.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătit din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.

Pentru mai multe recomandări de gătit, consultați tabelele de gătit disponibile pe site-ul nostru web. Pentru a găsi recomandările de gătit, verificați numărul PNC de pe plăcuța cu date tehnice, de pe cadrul frontal din interiorul aparatului.

#### Simboluri utilizate în tabele:

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | Tipul alimentelor    |
|  | Funcția de încălzire |
|  | Temperatură          |

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Accesoriu              |
|  | Recipient (Gastronorm) |
|  | Greutate (kg)          |
|  | Poziție raft           |
|  | Durată gătire (min)    |

## 10.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine

căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigăie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

## 10.3 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Rulouri dulci, 16 bucăți                                                          | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Ruladă                                                                            | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Pește întreg, 0,2 kg                                                              | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 3                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Prăjituri, 16 bucăți                                                              | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Pricomigdale, 24 de bucăți                                                        | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 160 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brioșe, 12 bucăți                                                                 | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Pateuri sărate, 20 de bucăți                                                      | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Fursecuri, 20 de bucăți                                                           | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 140 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Mini tarte, 8 bucăți                                                              | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |

## 10.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350-1, IEC 60350-1.

### Coacerea pe un singur nivel

|  |  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pandișpan fără grăsimi                                                              | Aer cald cu ventilație                                                              | Raft sârmă                                                                          | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                   |

|  |  |  | °C    |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pandișpan fără grăsimi                                                            | Incalzire sus si jos                                                              | Raft sârmă                                                                        | 160   | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| Plăcintă cu mere <b>1)</b>                                                        | Aer cald cu ventilație                                                            | Raft sârmă                                                                        | 160   | 55 - 65                                                                           | 2                                                                                 |
| Plăcintă cu mere <b>1)</b>                                                        | Incalzire sus si jos                                                              | Raft sârmă                                                                        | 180   | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 |
| Biscuit sfărâmicios                                                               | Aer cald cu ventilație                                                            | Tavă de gătit                                                                     | 140   | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Biscuit sfărâmicios                                                               | Incalzire sus si jos                                                              | Tavă de gătit                                                                     | 140   | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă <b>2)</b>                                       | Aer cald cu ventilație                                                            | Tavă de gătit                                                                     | 150   | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă <b>2)</b>                                       | Incalzire sus si jos                                                              | Tavă de gătit                                                                     | 170   | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Pâine prăjită <b>3)</b>                                                           | Grill                                                                             | Raft sârmă                                                                        | maxim | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

**1)** 2 forme așezate pe diagonală (Ø 20 cm). Cea din dreapta să fie poziționată mai mult în față decât cea din stânga.

**2)** Preîncălziți aparatul gol.

**3)** Preîncălziți aparatul gol timp de 5 min.

### Coacerea pe mai multe niveluri

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Biscuit sfărâmicios                                                               | Aer cald cu ventilație                                                            | Tavă de gătit                                                                     | 140 | 25 - 45                                                                           | 2 și 4                                                                            |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă <b>1)</b>                                       | Aer cald cu ventilație                                                            | Tavă de gătit                                                                     | 150 | 25 - 35                                                                           | 2 și 4                                                                            |
| Pandișpan fără grăsimi                                                            | Aer cald cu ventilație                                                            | Raft sârmă                                                                        | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 și 4                                                                            |
| Plăcintă cu mere                                                                  | Aer cald cu ventilație                                                            | Raft sârmă                                                                        | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 și 4                                                                            |

**1)** Preîncălziți aparatul gol.

## 10.5 Informații pentru institutele de testare

Teste pentru funcția: Gatire cu abur

Teste realizate conform cu EN 60350-1, IEC 60350-1.

Setați temperatura la 100°C.

|  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Broccoli <b>1) 2)</b>                                                             | Set de aburi perforat 2/3                                                         | 0.3                                                                               | 3                                                                                 | 8 - 9                                                                             |
| Broccoli <b>1) 2)</b>                                                             | Set de aburi perforat 2/3                                                         | maxim                                                                             | 3                                                                                 | 10 - 11                                                                           |
| Mazăre, congelată <b>2)</b>                                                       | Set de aburi perforat 2 x 2/3                                                     | 2 x 1,5                                                                           | 2 și 4                                                                            | Până când temperatura din locul cel mai rece ajunge la 85°C.                      |

- 1) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată. Nu utilizați funcția: Incalzire rapida.
- 2) Puneți tava de gătit pe prima poziție a raftului, cu înclinația spre partea din spate a interiorului cuptorului.

### Rețete suplimentare pregătite cu abur

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Preparat combinat la abur (2 porții) <b>1)</b>                                    | Gatire cu abur                                                                    | Gastronorm 1/2 perforat (cartofi și broccoli) și neperforat (somon)               | 2 (Somon)<br>4 (Broccoli și cartofi)                                              | 100 | 40 (Cartofi)<br>18 - 20 (Somon)<br>10 - 12 (Broccoli)                             |
| Budincă de caramel (6 porții)                                                     | Umiditate ridicată                                                                | Vase rotunde din porțelan pe raftul de sârmă                                      | 2                                                                                 | 90  | 35 - 45                                                                           |
| Royale                                                                            | Gatire cu abur                                                                    | Gastronorm 1/2 neperforat                                                         | 2                                                                                 | 85  | 35 - 45                                                                           |
| Pâine albă                                                                        | Coacere pâine                                                                     | Tavă de gătit <b>2)</b>                                                           | 2                                                                                 | 180 | 40 - 50                                                                           |
| Pui <b>3)</b>                                                                     | Umiditate scăzută                                                                 | Raft sârmă                                                                        | 2                                                                                 | 200 | 60 - 70                                                                           |

- 1) Puneți pe rând ingredientele în cuptor la momentul potrivit, astfel încât toate să fie găsite în același timp. Puteți pregăti două porții în același timp.
- 2) Așezați tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.
- 3) Puneți tava de gătit pe prima poziție a raftului pentru a colecta grăsimea care picură.

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Observații privind curățarea

#### Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Curățați baza cavității cu câteva picături de oțet sau acid citric pentru a îndepărta depunerile de calcar.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

#### Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

#### Accesorii

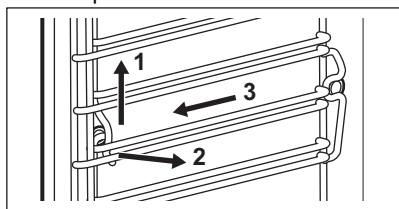
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

## 11.2 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.
3. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
4. Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.

## 11.3 Curatare cu abur

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.
3. Curățați baza interiorului cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.
4. Umpleți rezervorul de apă până la nivelul maxim.
5. Selectează: Meniu / Curatare.

| Oțiune                | Descriere                                                                          |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Curățare cu abur      | Curățare ușoară<br><b>Durată:</b> 30 min                                           |
| Curatare cu abur plus | Curățare normală<br>Pulverizați un detergent în cavitate.<br><b>Durată:</b> 75 min |

6. Apăsati START și urmați instrucțiunile de pe afișaj.

La terminarea curățării este emis un semnal sonor.

7. Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.
8. Oprește aparatul.
9. După ce aparatul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.
10. Scoateți apa rămasă din rezervorul de apă.
11. Lăsați ușa cuptorului deschisă și așteptați până când interiorul cuptorului se usucă.



Atunci când funcția este activă, becul este stins.

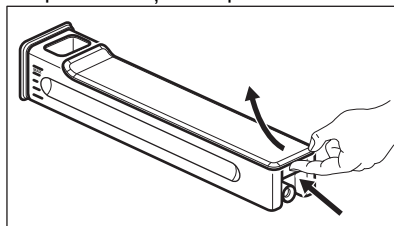
## 11.4 Semnal De Reamintire La Curatare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

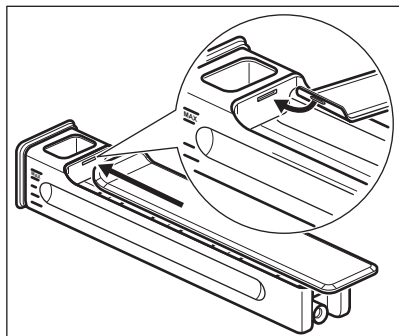
Utilizați funcția: Curatare cu abur plus.

## 11.5 Curățarea rezervorului de apă

1. Scoateți rezervorul de apă din aparat.
2. Scoateți capacul rezervorului de apă. Ridicați capacul care corespunde cu proeminența din spate.



3. Spălați piesele rezervorului de apă și săpun. Nu folosiți bureți abrazivi și nu curățați rezervorul de apă într-o mașină de spălat vase.
4. Reasamblați rezervorul de apă.
5. Montați capacul. Introduceți mai întâi clema frontală, după care împingeți-o înspre corpul rezervorului.



6. Introduceți rezervorul de apă.
7. Împingeți rezervorul de apă spre aparat până când se blochează.

## 11.6 Decalcifiere

Se utilizează pentru a decalcifica sistemul de producere a aburului.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Asigurați-vă că rezervorul de apă este gol.  
**Durata primei părți:** aproximativ 100 min min
4. Selectează: Meniu / Curatare / Decalcifiere.
5. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
6. Turnați 250 ml de agent de decalcifiere în rezervorul pentru apă.
7. Umpleți rezervorul de apă până la nivelul maxim.
8. Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj. Începe prima parte a decalcifierii.

**Durata celei de-a doua părți:** aproximativ 35 min

9. Umpleți rezervorul de apă cu apă. Asigurați-vă că nu a mai rămas agent de decalcifiere în interiorul rezervorului de apă. Introduceți rezervorul de apă.
10. La terminarea funcției, scoateți cratița adâncă.
11. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
12. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale.
13. Scoateți apa rămasă din rezervorul de apă.

14. Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.

Dacă rămân în aparat reziduuri de calcar după ce s-a finalizat decalcifierea, afișajul solicită repetarea procedurii.

## 11.7 Reamintire decalcifiere

Aparatul oferă două reamintiri pentru decalcifiere. Reamintirea pentru decalcifiere nu poate fi dezactivată.

- Reamintire delicată - vă recomandă să decalcificați aparatul.
- Reamintire intensă - vă obligă să decalcificați aparatul. Dacă nu decalcificați aparatul atunci când este pornit semnalul insistent de reamintire, funcțiile cu abur sunt dezactivate.

## 11.8 Clatire

Se utilizează pentru a curăța sistemul de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
4. Umpleți rezervorul de apă cu apă.
5. Selectează: Meniu / Curatare / Clatire.  
**Durată:** în jur de 30 min
6. Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
7. Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.



Atunci când funcția este activă, becul este stins.

## 11.9 Uscare cavitate

Folosiți-o după gătitul cu o funcție de gătire cu abur sau curățare cu abur pentru a usca cavitatea.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Selectează: Meniu / Curatare / Uscare cavitate.
4. Urmăți instrucțiunile de pe afișaj.

### 11.10 Semnal de reamintire pentru uscare

După utilizarea funcției de gătire cu abur, afișajul vă indică să uscați aparatul.

Apăsați DA pentru a usca aparatul.

### 11.11 Scoaterea și montarea ușii

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.

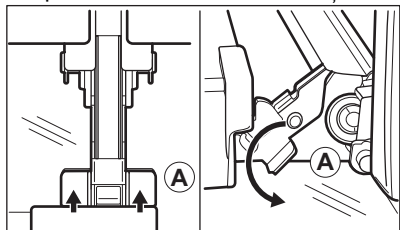
#### **AVERTISMENT!**

Ușa este grea.

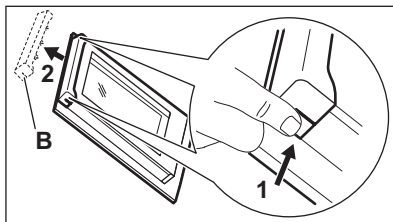
#### **ATENȚIE!**

Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

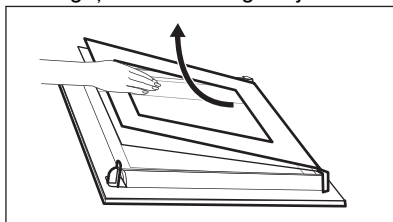
1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Deschideți ușa complet.
3. Apăsați complet pârghiile de fixare **A** de pe cele două balamale ale ușii.



4. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ: 70°).
5. Țineți ușa cu o mână de fiecare parte și îndepărtați-o de cuptor la un unghi îndreptat în sus.
6. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.
7. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



8. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
9. Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.



10. Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
- După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.

Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

### 11.12 Înlocuirea becului

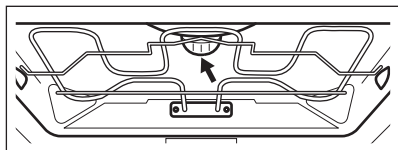
#### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

Becul de sus

1. Rotiți capacul de sticlă pentru a-l scoate.



2. Scoateți inelul din metal și curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați inelul din metal pe capacul de sticlă și instalați-l.

### Lampă laterală

1. Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.

2. Utilizați o șurubelniță Torx 20 pentru a scoate capacul.
3. Curățați capacul de sticlă.
4. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
5. Instalați cadrul metalic și garnitura. Strângeți șuruburile.
6. Montați suporturile raftului din stânga.

## 12. DEPANAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

| Descrierea problemei                                    | Cauză și remediere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.               | Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Aparatul nu se încălzește.                              | Ceasul nu este setat.<br>Pentru a seta ceasul, consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.<br><br>Ușa nu este închisă corect.<br>Becuri / simboluri pentru plită<br><br>Siguranța este arsă.<br>Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reapare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.<br><br>Blocare acces copii este activat. |
| Becul este stins.                                       | Becul este ars. Înlocuiți becul.<br>Pentru detalii, consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Aparatul nu închide rezervorul de apă după introducere. | Nu ați apăsă complet corpul rezervorului de apă înapoi în aparat. Introduceți complet rezervorul de apă în aparat.                                                                                                                                                                                                                                               |
| Apă iese din rezervorul de apă.                         | Nu ați montat corect capacul rezervorului de apă.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Rezervorul de apă este dificil de curățat.              | Asigurați-vă că ați scos capacul înainte de a începe curățarea.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Nu există apă în tavă după decalcifiere.                | Rezervorul de apă nu a fost umplut până la nivelul maxim. Verificați dacă există agent de decalcifiere / apă în corpul rezervorului de apă.                                                                                                                                                                                                                      |

| Descrierea problemei                                                                                                                                                                            | Cauză și remediere                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Există apă murdară la baza cavității după efectuarea decalcifierii.                                                                                                                             | Tava se află pe o poziție greșită a raftului.<br>Colectează apa rămasă și soluția de decalcifiere de pe fundul aparatului.<br>Data viitoare, puneți tava pe primul nivel al raftului.                                                         |
| Există prea multă apă în cavitate după curățare.                                                                                                                                                | Ai pus prea mult detergent în aparat înainte de a începe curățarea.<br>Data viitoare, întinde uniform un strat subțire de detergent pe pereții cavității.                                                                                     |
| Performanța la curățare nu este satisfăcătoare.                                                                                                                                                 | Ai început curățarea când aparatul era încă prea fierbinte.<br>Așteptați ca aparatul să se răcească. Reia curățarea.<br><br>Nu ai scos toate accesoriile din aparat înainte de curățare.<br>Scoateți toate accesoriile și repetați curățarea. |
|  Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent. |                                                                                                                                                                                                                                               |

## 12.2 Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare. Veți găsi lista problemelor în tabelul de mai jos.

| Codul și descrierea                                                                      | Soluție                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F111</b> - Senzor de gatire nu este introdus corect în priză.                         | Introdu Senzor de gatire corect în priză.                                            |
| <b>F240, F439</b> - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.               | Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.   |
| <b>F908</b> - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.              | Oprește și pornește aparatul.                                                        |
| <b>F131</b> - temperatura senzorului generatorului de abur este prea ridicată. <b>1)</b> | Oprește aparatul și așteaptă ca acesta să se răcească.<br>Pornește din nou aparatul. |
| <b>F144</b> - senzorul din Rezervorul de apă nu poate măsura nivelul apei. <b>1)</b>     | Golește Rezervorul de apă și umple-l la loc.                                         |
| <b>F508</b> - Rezervorul de apă nu funcționează corect. <b>1)</b>                        | Oprește și pornește aparatul.                                                        |

**1)** Dacă următorul mesaj de eroare continuă să fie afișate, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat. În cazul în care apare oricare dintre aceste erori, restul funcțiilor aparatului vor funcționa în continuare ca de obicei.

## 12.3 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

### Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):

Numărul produsului (PNC):

Numărul de serie (S.N.):

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Fișa cu informații despre produs și informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

|                                                                 |                      |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------|
| Denumirea furnizorului                                          | AEG                  |
| Identificarea modelului                                         | BSE792380B 944188682 |
| Index de eficiență energetică                                   | 61.9                 |
| Clasă de eficiență energetică                                   | A++                  |
| Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional | 0.99 kWh/ciclu       |
| Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație  | 0.52 kWh/ciclu       |
| Număr de cavități                                               | 1                    |
| Sursă de căldură                                                | Energie electrică    |
| Volumul                                                         | 70 l                 |
| Tip cuptor                                                      | Cuptor încorporabil  |
| Masă                                                            | 39.5 kg              |

IEC/EN 60350-1 - Aparat de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metodă pentru măsurarea performanței.

### 13.2 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

|                                                                                                 |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Consumul de putere în standby                                                                   | 0.8 W   |
| Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil | 20 min. |

### 13.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosii vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

#### Gătirea cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

#### Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când opriți aparatul, pe afișaj va apărea valoarea căldurii reziduale sau temperatura.

Dacă un program este activat cu Durata, iar durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

### **Menținerea caldă a alimentelor**

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

### **Gătire cu lumina stinsă**

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

### **Aer cald umed**

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

### **Modul așteptare**

După 2 minute, afișajul trece în modul așteptare.

## **14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL**

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

