



BSE798380B

BSE798380M

BSE798380T

BSK798380M

EL Οδηγίες Χρήσης | **Φούρνος ατμού**

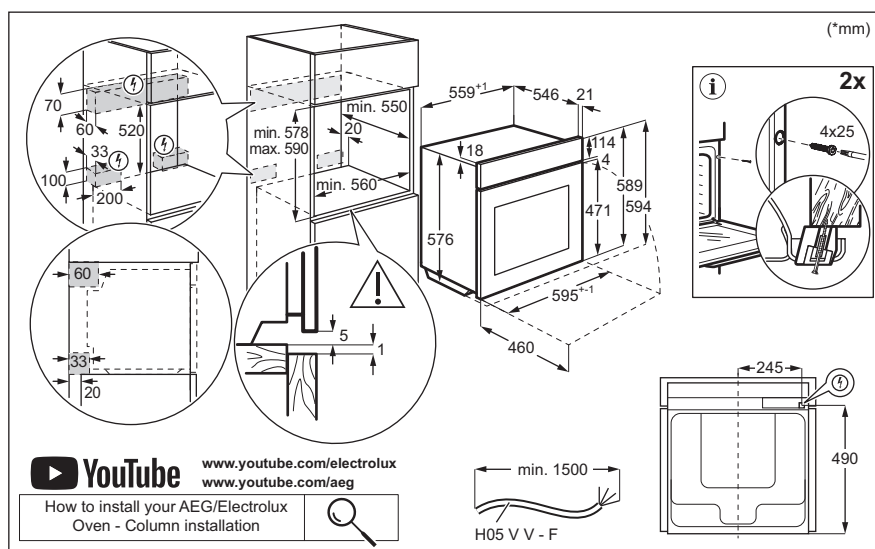
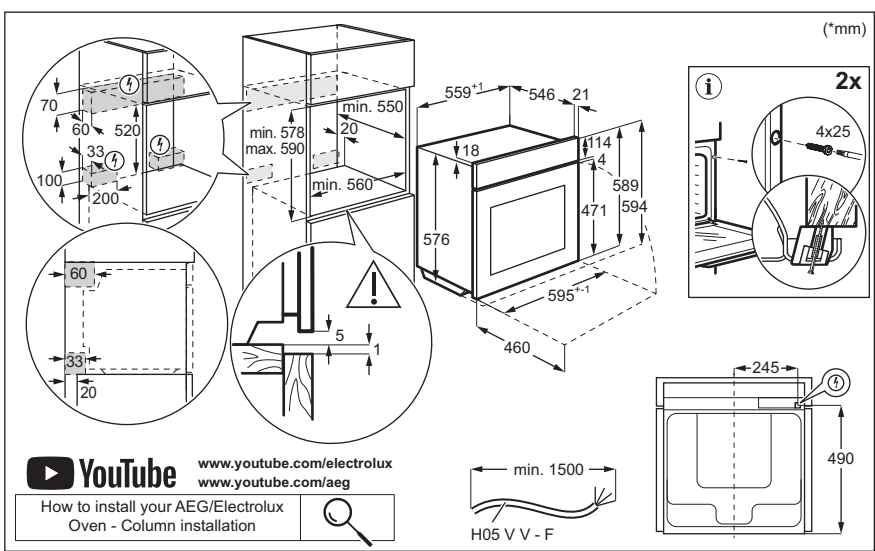
3

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

32



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ / INSTALLAZIONE



Καλωσορίσατε στην AEG! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:
www.aeg.com/support

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	8
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	9
5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	10
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	11
7. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	17
8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	18
9. ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ.....	19
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	20
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	23
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	27
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	29
14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	31

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά

ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή και τις κινητές συσκευές με την εφαρμογή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα

καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες εγκατάστασης που διατίθενται στον ιστότοπό μας.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.

- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντζές.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπτε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.

- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Χρησιμοποιείτε γυαλί και βάζα εγκεκριμένα για συντήρηση.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα

προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.

- Μη μοιράζετε τον κωδικό πρόσβασης Wi-Fi με άλλους.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
 - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
 - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από την εκτέλεση εργασίας συντήρησης, απενεργοποιήστε τη

συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.

- Φροντίστε η συσκευή να είναι κρύα. Υπάρχει ο κίνδυνος να σπάσουν τα τζάμια.
- Αντικαταστήστε αμέσως τα τζάμια της πόρτας όταν καταστραφούν. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Προσέχετε όταν αφαιρείτε την πόρτα από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Εάν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

2.5 Μαγείρεμα με Ατμό

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος εγκαυμάτων και βλάβης στη συσκευή.

- Ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:
 - Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Μπορεί να διαφύγει ατμός.
 - Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με προσοχή μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό.

2.6 Εσωτερικός φωτισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη

λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.7 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.8 Απόρριψη



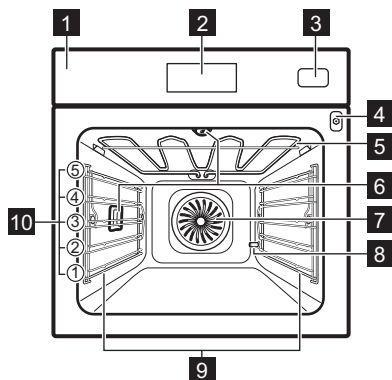
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Οθόνη
- 3 Θήκη νερού
- 4 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 5 Θερμαντικό στοιχείο
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Ανεμιστήρας
- 8 Αφαίρεση αλάτων από έξοδο σωλήνα
- 9 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 10 Θέσεις σχάρας

3.2 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**

Για φόρμες κέικ, πυρίμαχα πιάτα, πιάτα για ψήσιμο, μαγειρικά σκεύη / πιάτα.

• Ταψί ψησίματος

Για υγρά κέικ, ψητά αρτοσκευάσματα, ψωμί, μεγάλα ψητά, κατεψυγμένα γεύματα και για τη συλλογή υγρών που στάζουν, π.χ. λίπος όταν ψήνετε το φαγητό σε μεταλλική σχάρα.

• Ταψί ψησίματος / γκριλ

Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.

• Αισθ. Φαγητού

Για τον έλεγχο του μαγειρέματος με βάση τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

• Τηλεσκοπικοί βραχίονες

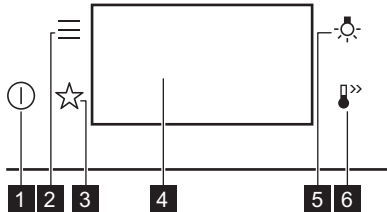
Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.

• Σετ ψησίματος στον ατμό

Ένα μη διάτρητο και ένα διάτρητο δοχείο φαγητού. Το Σετ ψησίματος στον ατμό αποστραγγίζει το συμπυκνωμένο νερό από το φαγητό κατά τη διάρκεια μαγειρέματος στον ατμό. Χρησιμοποιήστε το για να μαγειρέψετε λαχανικά, ψάρι, στήθος κοτόπουλου. Το σετ δεν είναι κατάλληλο για φαγητά τα οποία χρειάζεται να μαγειρεύονται μέσα σε νερό π.χ. ρύζι, καλαμπόκι πολέντα, ζυμαρικά.

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

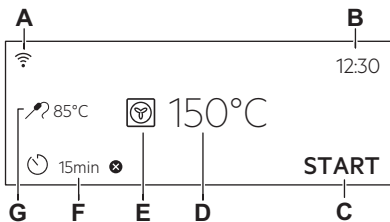
4.1 Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων



1	ON / OFF	Πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2	Μενού	Παραθέτει τις επιλογές της συσκευής και τις λειτουργίες ρύθμισης.
3	Αγαπημένα	Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
4	Οθόνη	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.
5	Διακόπτης λαμπτήρα	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του λαμπτήρα.
6	Ταχεία προθέρμανση	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας: Ταχεία προθέρμανση.

4.2 Οθόνη

Οθόνη με ρυθμισμένες λειτουργίες πλήκτρων.



- A. Wi-Fi
- B. Ώρα
- C. ΈΝΑΡΞΗ / ΔΙΑΚΟΠΗ
- D. Θερμοκρασία
- E. Προγράμματα θέρμανσης
- F. Χρονοδιακόπτης
- G. Αισθ. Φαγητού (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)

Ενδείξεις οθόνης

OK Για επιβεβαίωση της επιλογής / ρύθμισης.

< Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού.

↶ Για αναίρεση της προηγούμενης ενέργειας.

☑ Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των επιλογών.

🔔 Έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία ηχητικού συναγερμού.

🔔 STOP Ο ηχητικός συναγερμός και η λειτουργία διακοπής μαγειρέματος έχουν ενεργοποιηθεί.

🔔 Το αναδυόμενο μήνυμα είναι μόνο ενεργοποιημένο.

🕒 Η λειτουργία Χρονοκαυστέρησης είναι ενεργοποιημένη.

✖ Για ακύρωση της ρύθμισης.

📶 Η σύνδεση Wi-Fi είναι ενεργοποιημένη.

📶 Η ένδειξη Απομακρυσμένη λειτουργία είναι αναμμένη.

5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Πρώτη σύνδεση

Η οθόνη εμφανίζει ένα μήνυμα καλωσορίσματος μετά την πρώτη σύνδεση.

Πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής: Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης, Ήχοι Πλήκτρων, Ένταση Βομβητή, Σκληρότητα νερού, Ωρα .

5.2 Ασύρματη σύνδεση

Για να συνδέσετε τη συσκευή χρειάζεστε:

- Ασύρματο δίκτυο με σύνδεση στο διαδίκτυο.
 - Κινητή συσκευή συνδεδεμένη στο ίδιο ασύρματο δίκτυο.
1. Για να κατεβάσετε την εφαρμογή, σαρώστε τον κωδικό QR που βρίσκεται στο οπισθόφυλλο του εγχειριδίου χρήστη. Μπορείτε επίσης να κάνετε λήψη της εφαρμογής απευθείας από το app store.
 2. Ακολουθήστε τις οδηγίες εγγραφής στην εφαρμογή.
 3. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
 4. Πατήστε το . Επιλέξτε: Ρυθμίσεις / Συνδέσεις.
 5. - σύρετε ή πιέστε για ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση: Wi-Fi.

Η ασύρματη μονάδα της συσκευής ξεκινά εντός 90 δευτ.



Για λόγους ασφαλείας, η απομακρυσμένη λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 24 ώ. Επαναλάβετε τη διαδικασία εισαγωγής, εάν απαιτείται.

Συχνότητα	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Πρωτόκολλο	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Μέγιστη Ισχύς	EIRP < 20 dBm (100 mW)

Μονάδα Wi-Fi NIUS-50

5.3 Άδειες χρήσης λογισμικού

Το λογισμικό στο παρόν προϊόν περιέχει στοιχεία που βασίζονται σε δωρεάν λογισμικό ανοιχτού κώδικα. Η AEG αναγνωρίζει με ευγνωμοσύνη τη συμβολή των κοινοτήτων ανοιχτού λογισμικού και ρομποτικής στο έργο ανάπτυξης.

Για να αποκτήσετε πρόσβαση στον πηγαίο κώδικα αυτών των στοιχείων δωρεάν λογισμικού ανοιχτού κώδικα, των οποίων οι προϋποθέσεις άδειας χρήσης απαιτούν δημοσίευση, καθώς και για να δείτε τις πλήρεις πληροφορίες πνευματικών δικαιωμάτων και τους ισχύοντες όρους άδειας χρήσης, επισκεφτείτε τη διεύθυνση: <http://aeg.opensourcerepository.com> (φάκελος NIUS).

5.4 Αρχική προθέρμανση και καθαρισμός

Προθερμάνετε την άδεια συσκευή πριν από την πρώτη χρήση και την επαφή με τρόφιμα. Η συσκευή μπορεί να αναδύει δυσάρεστες οσμές και καπνό. Αερίστε το δωμάτιο κατά την προθέρμανση.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 ώ.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
4. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
5. Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
6. Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

5.5 Ρύθμιση: Σκληρότητα νερού

Όταν συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα, πρέπει να ρυθμίσετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού.

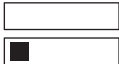
Χρησιμοποιήστε το δοκιμαστικό χαρτί ή επικοινωνήστε με την εταιρεία ύδρευσης της περιοχής σας για να ελέγξετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού.

1. Τοποθετήστε το δοκιμαστικό χαρτί στο νερό βρύσης για περίπου 1 δευτ. Μην τοποθετείτε το δοκιμαστικό χαρτί κάτω από τρεχούμενο νερό.
2. Τινάξτε το δοκιμαστικό χαρτί για να αφαιρέσετε το υπόλοιπο νερό.
3. Μετά από 1 λεπ, ελέγξτε τη σκληρότητα του νερού με τον παρακάτω πίνακα.
4. Ρυθμίστε το επίπεδο σκληρότητας του νερού: Μενού / Ρυθμίσεις / Ρύθμιση / Σκληρότητα νερού.

Τα χρώματα του δοκιμαστικού χαρτιού συνεχίζουν να αλλάζουν. Ελέγξτε τη σκληρότητα του νερού εντός 1 λεπ μετά τη δοκιμή.

Μπορείτε να αλλάξετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού στο μενού: Ρυθμίσεις / Ρύθμιση / Σκληρότητα νερού.

Ο πίνακας εμφανίζει το εύρος σκληρότητας νερού με το αντίστοιχο επίπεδο ταξινόμησης του νερού. Ρυθμίστε το επίπεδο σκληρότητας νερού σύμφωνα με τον πίνακα.

Επίπεδο σκληρότ. νερού	Δοκιμαστικό χαρτί
1 - μαλακό	
2 - μέσης σκληρότητας	
3 - σκληρό	
4 - πολύ σκληρό	

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Προγράμματα θέρμανσης

ΒΑΣΙΚΟ



Γκριλ

Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.



Γκριλ με Θερμό Αέρα

Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.



Θερμός Αέρας

Για ψήσιμο κρέατος και κέικ. Ρυθμίστε χαμηλότερη θερμοκρασία από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση καθώς ο ανεμιστήρας διανέμει τη θερμότητα ομοιόμορφα στο εσωτερικό του φούρνου.



Κατεψυγμένα τρόφιμα

Τέλειο για έτοιμα γεύματα (π.χ. τηγανίτες πατάτες, κροκέτες ή σπρινγκ ρολς).



Πάνω/Κάτω Θέρμανση

Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.



Λειτουργία Πίτσα

Ιδανικό για ψήσιμο πίτσας και άλλων φαγητών που απαιτούν περισσότερη θερμότητα από κάτω.



Κάτω Θέρμανση

Επιλέξτε αυτή τη λειτουργία μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος για να ροδίσετε περισσότερο το φαγητό στο κάτω μέρος, εάν χρειάζεται. Χρησιμοποιήστε το χαμηλότερο επίπεδο σχάρας.



Ο λαμπτήρας μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα σε θερμοκρασία κάτω από 80 °C κατά τη διάρκεια ορισμένων προγραμμάτων.

**Διατήρηση**

Για τη διατήρηση λαχανικών και φρούτων, τοποθετήστε τα βάζα κονσερβοποίησης σε ταψί ψησίματος γεμάτο με νερό, χρησιμοποιώντας βάζα ανθεκτικά στη θερμότητα με μπαγιονέτ ή βιδωτά πώματα ίδιου μεγέθους. Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θέση σχάρας.

**Αποξήρανση**

Για στέγνωμα φρούτων, λαχανικών και μαγειριών κομμένων σε φέτες. Για να μπορεί ο κορεσμένος με υγρασία αέρας να διαφύγει και τα φρούτα να στεγνώσουν καλύτερα, συνιστάται να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά διαστήματα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας στεγνώματος.

**Λειτουργία Γιαουρτιού**

Για την παρασκευή γιαουρτιού. Ο λαμπτήρας σε αυτήν τη λειτουργία είναι σβηστός.

**Ζέσταμα πιάτων**

Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.

**Απόψυξη**

Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.

**Ογκρατέν**

Για πιάτα όπως λαζάνια ή πατάτες ογκρατέν. Για γκρατινάζια και για ρόδισμα.

**Χαμηλή Θερμοκρασία**

Διαδικασία μαγειρέματος σε χαμηλή θερμοκρασία. Είναι ιδανικό για το μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών (π.χ. βοδινό, μοσχάρι ή αρνί).

**Διατήρηση Θερμότητας**

Για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό. Σημειώστε ότι ορισμένα φαγητά μπορεί να συνεχίσουν να μαγειρεύονται και να στεγνώνουν ενώ παραμένουν ζεστά. Εάν χρειάζεται, σκεπάστε τα πιάτα.

**Υγρός Θερμός Αέρας**

Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας.

**Steamify**

Χρησιμοποιήστε ατμό για μαγείρεμα μόνο με ατμό, σιγοβράσιμο, δημιουργία κρούστας και ψήσιμο.

**Μαγείρεμα SousVide με βοήθεια**

Η ονομασία του προγράμματος αναφέρεται στη μέθοδο μαγειρέματος σε χαμηλή θερμοκρασία σε πλαστικές σακούλες σφραγισμένες σε κενό αέρος. Ανατρέξτε στην ενότητα Μαγείρεμα SousVide παρακάτω και στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές» με τους πίνακες μαγειρέματος, για να βρείτε περισσότερες πληροφορίες.

**Ζέσταμα με ατμό**

Το ξαναζέσταμα φαγητού με ατμό αποτρέπει το στέγνωμα της επιφάνειας. Η θερμότητα διανέμεται με έναν ήπιο τρόπο, πράγμα το οποίο επιτρέπει την ανάκτηση της γεύσης και του αρώματος του φαγητού σαν να είναι φρεσκομαγειρεμένο. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ξαναζέσταμα του φαγητού απευθείας στο πιάτο. Μπορείτε να ξαναζεσταίνετε περισσότερα από ένα πιάτα ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας διαφορετικές θέσεις σχάρας.

**Ψήσιμο Ψωμιού**

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για να παρασκευάσετε ψωμί και ψωμάκια με σχεδόν επαγγελματικά αποτελέσματα όσον αφορά την τραγανότητα, το χρώμα και τη γυαλάδα της κρούστας.

**Φούσκωμα ζύμης**

Για την επιτάχυνση του φουσκώματος της ζύμης με μαγιά. Σκεπάστε την επιφάνεια της ζύμης για να μην στεγνώσει.

**Πλήρη λειτουργία ατμού**

Για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών συν-οδευτικών ή ψαριού.

**Υψηλή Υγρασία**

Η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών όπως κρέμες, τάρτες, τερνί και ψάρι.

**Μεσαία Υγρασία**

Η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα σιγοβρασμένου και σιγοψημένου κρέατος καθώς και για ψωμί και για γλυκιά ζύμη με μαγιά. Λόγω του συνδυασμού του ατμού και της θερμότητας, το κρέας αποκτά τραγανή και ζουμερή υφή και τα βουτήματα από ζύμη με μαγιά αποκτούν τραγανή και γυαλιστερή επιφάνεια.



Χαμηλή Υγρασία

Η λειτουργία είναι κατάλληλη για κρέας, πουλερικά, φαγητά φούρνου και φαγητά στη γάστρα. Χάρη στον συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το κρέας αποκτά μια τρυφερή και ζουμερή υφή με μια τραγανή επιφάνεια.

6.2 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1.

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

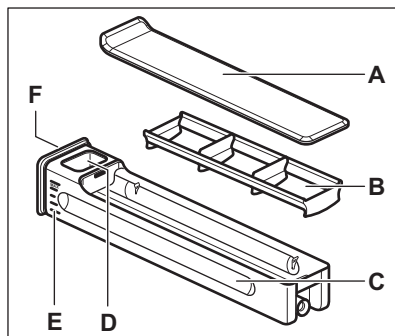
Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας. Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», συμβουλές για Εξοικονόμηση Ενέργειας.

6.3 Ρύθμιση: Προγράμματα θέρμανσης

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Στην οθόνη εμφανίζεται το προεπιλεγμένο πρόγραμμα και η θερμοκρασία.
2. Πιέστε το σύμβολο του προγράμματος  για να μεταβείτε στο υπομενού.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα και πιέστε: OK.
4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Πιέστε το κουμπί OK.
5. Πιέστε το κουμπί START. Αισθ. Φαγητού - μπορείτε να συνδέσετε τον αισθητήρα οποιαδήποτε στιγμή πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Χρήση των εξαρτημάτων, Αισθητήρας φαγητού».
6. STOP - πιέστε για να απενεργοποιήσετε το πρόγραμμα.

7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

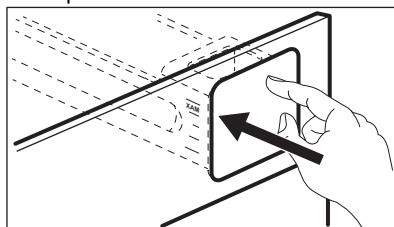
6.4 Θήκη νερού



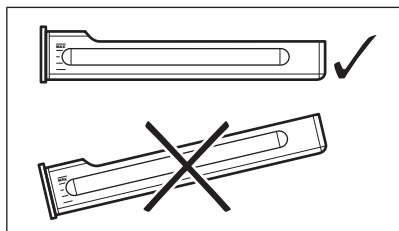
- A. Καπάκι
- B. Κυματοθραύστης
- C. Θήκη
- D. Οπή πλήρωσης νερού
- E. Κλίμακα
- F. Μπροστινό κάλυμμα

6.5 Χρήση: Θήκη νερού

1. Πιέστε το μπροστινό κάλυμμα της θήκης νερού.



2. Γεμίστε τη θήκη νερού στο μέγιστο επίπεδο. Υπάρχουν δύο μέθοδοι για να ρίξετε νερό:
 - a. Αφήστε τη θήκη νερού μέσα στον φούρνο και ρίξτε νερό από ένα δοχείο.
 - b. αφαιρέστε τη θήκη νερού από τον φούρνο και γεμίστε την από τη βρύση νερού.
3. Μεταφέρετε τη θήκη νερού κρατώντας τη σε οριζόντια θέση για να αποφύγετε να χύσετε νερό.



4. Τοποθετήστε τη γεμάτη θήκη νερού στην ίδια θέση.
5. Αδειάζετε τη θήκη νερού μετά από κάθε χρήση.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην τοποθετείτε τη θήκη νερού κοντά σε ζεστές επιφάνειες.

6.6 Ρύθμιση: Steamify - Πρόγραμμα ατμού

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Επιλέξτε το σύμβολο του προγράμματος ζεστάματος και πιάστε το για να μεταβείτε στο υπομενού.
2. Πιάστε το κουμπί . Ρυθμίστε το πρόγραμμα ατμού.
3. Πιάστε OK. Στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας.
4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Ο τύπος του προγράμματος ατμού εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
 - a. **Μαγείρεμα μόνο με ατμό 50 - 100 °C** - Για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, δημητριακών, οσπρίων, θαλασσινών, τερίν και γλυκών του κουταλιού.
 - b. **Ατμός για Μαγειρευτά φαγητά 105 - 130 °C** - Για μαγείρεμα σιγοβρασμένου και σιγοψημένου κρέατος ή ψαριού, ψωμιού και πουλερικών, καθώς και για cheesecake και φαγητών στη γάστρα.
 - c. **Ατμός για Ρόδισμα 135 - 150 °C** - Για κρέας, φαγητά στη γάστρα, γεμιστά λαχανικά, ψάρι και ογκρατέν. Χάρη στον συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το κρέας αποκτά μια τρυφερή και ζουμερή υφή με μια τραγανή επιφάνεια. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, η λειτουργία γκριλ ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία

λεπτά της διαδικασίας μαγειρέματος για ένα ελαφρύ γκρανιάρισμα του φαγητού.

- d. **Ατμός για Ψήσιμο 155 - 230 °C** - Για ψητά φαγητά, κρέας, ψάρι, πουλερικά, γεμιστή σφολιάτα, τάρτες, μάρφιν, ογκρατέν, λαχανικά και αρτοποιασκευάσματα. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη και τοποθετήσετε το φαγητό στο πρώτο επίπεδο, η κάτω αντίσταση ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία λεπτά της διαδικασίας μαγειρέματος για να δημιουργήσει στο φαγητό μια τραγανή κρούστα από κάτω.

5. Πιάστε το κουμπί OK.
6. Πιάστε το κάλυμμα της θήκης νερού για να την ανοίξετε και να την αφαιρέσετε.
7. Γεμίστε το δοχείο νερού με κρύο νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο (περίπου 950 ml). Χρησιμοποιήστε την κλίμακα στη θήκη νερού. Η ποσότητα νερού επαρκεί για 50 λεπτά περίπου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο κρύο νερό βρύσης. Μη χρησιμοποιείτε φιλτραρισμένο (απιονισμένο) ή αποσταγμένο νερό. Μη χρησιμοποιείτε άλλα υγρά. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα ή αλκοολούχα υγρά στη θήκη νερού.

8. Αν χρειαστεί, σκουπίστε το εξωτερικό μέρος της θήκης νερού με ένα μαλακό πανί. Σπρώξτε τη θήκη νερού στην αρχική της θέση.
9. Πιάστε το κουμπί START . Ο ατμός εμφανίζεται μετά από περίπου 2 λεπτά. Όταν η συσκευή φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα.
10. Όταν τελειώσει το νερό στη θήκη νερού, ακούγεται το σήμα. Ξαναγεμίστε τη θήκη νερού. Στο τέλος του μαγειρέματος, ο ανεμιστήρας ψύξης κινείται γρηγορότερα για να αφαιρέσει τον ατμό.
11. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αδειάζετε την θήκη νερού αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Το υπολειπόμενο νερό μπορεί να συμπυκνωθεί στο εσωτερικό του φούρνου. Μετά το μαγείρεμα, ανοίξτε προσεκτικά την

πόρτα του φούρνου. Όταν κρυώσει η συσκευή, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

6.7 Ρύθμιση: Μαγείρεμα SousVide με βοήθεια

- 1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- 2. Επιλέξτε το σύμβολο του προγράμματος ζεστάματος και πιάστε το για να μεταβείτε στο υπομενού.
- 3. Πιάστε το κουμπί .
- 4. Πιάστε OK. Στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας.
- 5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και πιάστε: OK
- 6. Πιάστε το κουμπί . Στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη.
- 7. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη και πιάστε OK
- 8. Πιάστε το κουμπί START .
- 9. Μετά το μαγείρεμα, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου. Το υπολειπόμενο νερό μπορεί να συγκεντρωθεί στις σακούλες κενού αέρος και στο εσωτερικό του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ένα πιάτο και μια πετσέτα για να βγάλετε τις σακούλες κενού αέρος.

Όταν ο φούρνος είναι κρύος, αφαιρέστε το νερό από το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου με ένα σφουγγάρι. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

6.8 Μενού

Πιάστε το  για να μπείτε στο μενού.

Στοιχείο μενού	Εφαρμογή
Μαγείρεμα με βοήθεια	Παραθέτει τα αυτόματα προγράμματα.
Καθαρισμός	Παραθέτει τα προγράμματα καθαρισμού.
Αγαπημένα	Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
Επιλογές	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.

Στοιχείο μενού		Εφαρμογή
Ρυθμίσεις	Συνδέσεις	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης του δικτύου.
	Ρύθμιση	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.
	Σέρβις	Προβάλλει την έκδοση του λογισμικού και τη διαμόρφωση.

Υπομενού για: Καθαρισμός

Υπομενού	Εφαρμογή
Ξήρανση	Διαδικασία για το στέγνωμα του εσωτερικού του φούρνου από τη συμπύκνωση που παραμένει μετά από τη χρήση των λειτουργιών ατμού.
Καθάρισμα με ατμό	Ελαφρύς καθαρισμός.
Καθάρισμα με ατμό Plus	Σχολαστικός καθαρισμός.
Αφαίρεση αλάτων	Καθαρισμός του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού από επικαθίσεις αλάτων.
Ξέβγαλμα	Καθαρισμός του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού. Χρησιμοποιείτε το ξέβγαλμα μετά από συχνό μαγείρεμα με ατμό.

Υπομενού για: Επιλογές

Υπομενού	Εφαρμογή
Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον λαμπτήρα.
Κλειδ. ασφ. για παιδ.	Αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.
Ταχεία προθέρμανση	Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης. Αυτή η επιλογή είναι διαθέσιμη μόνο για μερικά από τα προγράμματα ζεστάματος.
Υπενθύμιση Καθαρισμού	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί την υπενθύμιση.
Ένδειξη Χρόνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί το ρολόι.

Υπομενού	Εφαρμογή
Ψηφιακό στυλ ρολο- γιού	Αλλάζει τη μορφή της εμφανιζόμενης ένδειξης ώρας.

Υπομενού για: Συνδέσεις

Υπομενού	Περιγραφή
Wi-Fi	Για την ενεργοποίηση και απενεργο- ποίηση: Wi-Fi.
Απομακρυ- σμένη λει- τουργία	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίη- ση της απομακρυσμένης λειτουργίας. Επιλογή ορατή μόνο μετά την ενεργο- ποίηση: Wi-Fi.
Λειτουργία με τηλεχειρισμό	Για την εκκίνηση της απομακρυσμένης λειτουργίας αυτόματα αφού πιέσετε το ΕΝΑΡΞΗ. Επιλογή ορατή μόνο μετά την ενεργο- ποίηση: Wi-Fi.
Δίκτυο	Για τον έλεγχο της κατάστασης δι- κτύου και της ισχύος σήματος του: Wi- Fi.
Απόρριψη δι- κτύου	Για την απενεργοποίηση της αυτόμα- της σύνδεσης του τρέχοντος δικτύου με τη συσκευή.

Υπομενού για: Ρύθμιση

Υπομενού	Περιγραφή
Γλώσσα	Ρυθμίζει τη γλώσσα της συσκευής.
Φωτεινότητα Οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης.
Ήχοι Πλήκ- τρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνα- τή η σίγαση του ήχου για ①
Ένταση Βομ- βητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πληκτρων και των σημάτων.
Σκληρότητα νερού	Ρυθμίζει τη σκληρότητα του νερού.

Υπομενού	Περιγραφή
Ωρα	Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα και ημερο- μηνία.

Υπομενού για: Σέρβις

Υπομενού	Περιγραφή
Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργο- ποίησης: 2468
Έκδοση λογι- σμικού	Πληροφορίες σχετικά με την έκδοση λογισμικού.
Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Επαναφέρει τις εργοστασιακές ρυθμί- σεις.

6.9 Ρύθμιση: Μαγείρεμα με βοήθεια

Το υπομενού Μαγείρεμα με βοήθεια αποτελείται από ένα σύνολο πρόσθετων λειτουργιών και προγραμμάτων που είναι σχεδιασμένα για πιτάτα με ειδική μαγειρική. Κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού διαθέτει μια κατάλληλη ρύθμιση. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Για μερικά από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με Αισθ. Φαγητού. Ο βαθμός στον οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:

- Λίγο Ψημένο
- Μεσαία Ψημένο
- Καλοψημένο

Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με Αυτομ. Προγρ. Βάρους.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Πιέστε το . Εισαγάγετε Μαγείρεμα με βοήθεια.
4. Επιλέξτε ένα φαγητό ή έναν τύπο φαγητού.
5. Τοποθετήστε το φαγητό στη συσκευή και πιέστε το START.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος όσο χρειάζεται.

7. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

7.1 Αγαπημένα ☆

Μπορείτε να αποθηκεύσετε έως και 3 από τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις, όπως πρόγραμμα και χρόνο μαγειρέματος.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε την προτιμώμενη ρύθμιση.
3. Πιέστε το κουμπί .
4. Επιλέξτε: Αγαπημένα / Αποθήκευση των τρεχουσών ρυθμίσεων.
5. Πιέστε + για να προσθέσετε τη ρύθμιση στη λίστα: Αγαπημένα.

6. Πιέστε το κουμπί OK.

 - πιέστε για να επαναφέρετε τη ρύθμιση.

 - πιέστε για να ακυρώσετε τη ρύθμιση.

7.2 Κλείδωμα πλήκτρων

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
3. ☆,  - πιέστε ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

☆,  - πιέστε ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

7.3 Κλείδ. ασφ. για παιδ.

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Επιλέξτε Επιλογές/ Κλείδ. ασφ. για παιδ..
4. Πιέστε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά.

η επιλογή Κλείδ. ασφ. για παιδ. είναι ενεργοποιημένη.

Όταν αυτή η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, μεταβείτε στο: Χρονοδιακόπτης, Wi-Fi και ο λαμπτήρας είναι διαθέσιμος.

Για να γίνει δυνατή η χρήση της συσκευής, επιλέξτε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά.

7.4 Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, αν το πρόγραμμα είναι ενεργό και δεν αλλαχθούν οι ρυθμίσεις, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα.

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

Εάν σκοπεύετε να εκτελέσετε ένα πρόγραμμα για διάρκεια που υπερβαίνει την ώρα αυτόματης απενεργοποίησης, ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Λειτουργίες ρολογιού».

Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Αισθ. Φαγητού, Τέλος.

7.5 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

8.1 Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία	Περιγραφή
Χρονοδιακόπτης	Για ρύθμιση της διάρκειας του μαγειρέματος. Η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπ. Μπορείτε να ρυθμίσετε τι συμβαίνει όταν ο χρόνος έχει ρυθμιστεί ρυθμίζοντας την προτιμώμενη ρύθμιση: Τέλος ενέργειας.
Τέλος ενέργειας	Ηχητική προειδοποίηση - όταν τελειώσει ο χρόνος ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν ο χρόνος ολοκληρωθεί ακούγεται το σήμα και το πρόγραμμα απενεργοποιείται. Μόνο Pop up μηνύματα - όταν ο χρόνος ολοκληρωθεί, εμφανίζεται το μήνυμα στην οθόνη. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
Χρονοκαθυστέρηση έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
Παράταση Χρόνου	Για να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος.
Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας της συσκευής. Η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπ. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής.

8.2 Ρύθμιση: Ώρα

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε: Ώρα.
3. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη.
4. Πιέστε το κουμπί OK.

8.3 Ρύθμιση: Χρονοδιακόπτης

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το κουμπί .

3. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Μπορείτε να επιλέξετε το προτιμώμενο Τέλος ενέργειας πιέζοντας ● ● ●.

4. Πιέστε OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη. Όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος και το φαγητό δεν είναι έτοιμο, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε το πρόγραμμα. Πιέστε **+1min** για να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, πιέστε το +1.

8.4 Ρύθμιση: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης

1. Ρυθμίστε το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
4. Πιέστε το κουμπί ● ● ●.
5. Πιέστε: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης.
6. Επιλέξτε την επιθυμητή ώρα έναρξης.
7. Πιέστε OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

8.5 Ρύθμιση: Χρονοδιακόπτης λειτουργίας

1. Πιέστε το κουμπί .
2. Πιέστε το κουμπί ● ● ●.
3. Πιέστε: Χρονοδιακόπτης λειτουργίας.
4. Σύρετε ή πιέστε  για να δείτε τον χρόνο λειτουργίας στην κύρια οθόνη.
5. Πιέστε OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

8.6 Αλλαγή των ρυθμίσεων του χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να αλλάξετε τον ρυθμισμένο χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή.

1. Πιέστε το κουμπί .
2. Ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη.
3. Πιέστε το κουμπί OK.

9. ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

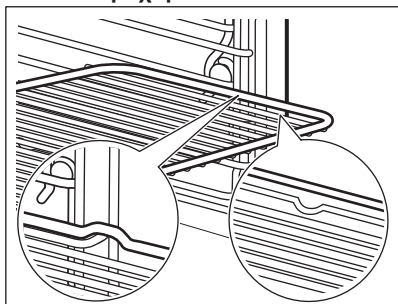
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

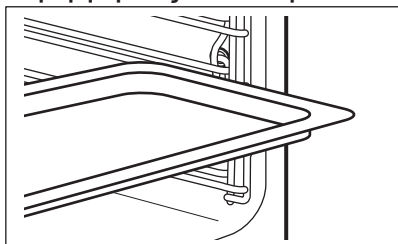
Μια μικρή εγκοπή στο επάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια και παρέχει προστασία με κλίση. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

Μεταλλική σχάρα



Εισάγετε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα ακουμπά στο πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί



Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

9.2 Αισθ. Φαγητού

Μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε με κάθε πρόγραμμα.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:

- $^{\circ}\text{C}$ - η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής. Θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 25°C υψηλότερα από τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού.
-  - η θερμοκρασία στον πυρήνα του φαγητού.

Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:

- Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.
- Κατά το μαγείρεμα, η βελόνα του αισθητ. φαγητού πρέπει να εισαχθεί πλήρως στο σκεύος.

Η συσκευή υπολογίζει τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος κατά προσέγγιση. Εξαρτάται από την ποσότητα του φαγητού, το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.

Μαγείρεμα με: Αισθ. Φαγητού

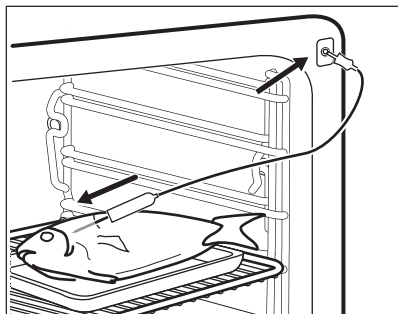
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος καθώς ο αισθητ. φαγητού θερμαίνεται. Μην αγγίζετε τη λαβή του αισθητ. Φαγητού με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.
3. Τοποθετήστε τον αισθητήρα φαγητού στο εσωτερικό του σκεύους:

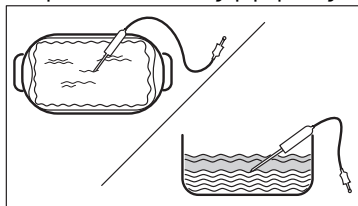
Κρέας, πουλερικά και ψάρι

Εισαγάγετε ολόκληρη τη βελόνα του αισθητήρα φαγητού στο πιο παχύ μέρος του κρέατος ή του ψαριού.



Γάστρα

Εισαγάγετε το άκρο του Αισθητήρα Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο αισθητήρας φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στέρεο υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη λαβή σιλικόνης του Αισθητήρα Φαγητού. Το άκρο του Αισθητήρα Φαγητού δεν θα πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα του σκεύους ψησίματος.



4. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητ. φαγητού στην πρίζα που βρίσκεται μέσα στη συσκευή. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Περιγραφή προϊόντος».

Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του αισθ. φαγητού.

5.  - πιάστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.
6. ● ● ● - πιάστε για να ορίσετε την προτιμώμενη επιλογή:
 - Ηχητική προειδοποίηση - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα.
 - Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα και το ψήσιμο σταματά.
7. Ορίστε την επιλογή και πιάστε επανειλημμένα το OK για να μεταβείτε στην κύρια οθόνη.
8. Πιάστε το κουμπί START .
9. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, αν χρειαστεί.
10. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητ. φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.

10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

10.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συντάγες, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνους μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Για συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή απόδοση».

Για περισσότερες προτάσεις μαγειρέματος, ανατρέξτε στους πίνακες μαγειρέματος στον ιστότοπό μας. Για να βρείτε τις Συμβουλές Μαγειρέματος, δείτε τον αριθμό PNC στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που

βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής.

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στους πίνακες:

	Τύπος φαγητού
	Πρόγραμμα
°C	Θερμοκρασία
	Αξεσουάρ
	Θήκη (Gastronorm)
	Βάρος (kg)
	Θέση σχάρας
	Χρόνος μαγειρέματος (λεπ)

10.2 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.

- **Ταψί πίτσας** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 28cm
- **Σκεύος ψησίματος** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 26cm
- **Κεραμικά φορμάκια** - κεραμικό, διαμέτρου 8cm, ύψους 5 cm
- **Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας** - σκούρα, μη ανακλαστική, διαμέτρου 28cm

10.3 Υγρός Θερμός Αέρας

Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

		°C		
Γλυκά ψωμάκια, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 35
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	15 - 25
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	15 - 25
Μπισκότα, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 24 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	160	2	25 - 35
Κέικ Muffins, 12 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μπισκότα βουτύρου, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	140	2	15 - 25
Ταρτάκια, 8 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	15 - 25

10.4 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

			°C		
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	160	45 - 60	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	160	45 - 60	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	160	55 - 65	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	180	55 - 65	1
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	140	25 - 35	2
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	140	25 - 35	2
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί 1)	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	150	20 - 30	3
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί 1)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	170	20 - 30	3
Τοστ 2)	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	μέγ.	1 - 2	5

- 1) Προθερμάνετε τη συσκευή.
2) Προθερμάνετε τη συσκευή για 5 λεπ.

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

			°C		
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	140	25 - 45	2 και 4
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί 1)	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	150	25 - 35	2 και 4
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα 2)	160	45 - 55	2 και 4
Μηλόπιτα	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα 2)	160	55 - 65	2 και 4

- 1) Προθερμάνετε τη συσκευή.
2) 1 φόρμα για κέικ σε κάθε μεταλλική σχάρα. Ένα τοποθετημένο στα αριστερά και ένα στα δεξιά.

10.5 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές για τη λειτουργία: Πλήρη λειτουργία ατμού
Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.
Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100°C.

				
Μπρόκολο 1) 2)	2/3 Σετ ατμού διάτρητο	0.3	3	8 - 9

				
Μπρόκολο 1) 2)	2/3 Σετ ατμού διάτρητο	μέγ.	3	10 - 11
Αρακάς, κατεψυγ- μένος 2)	2 x 2/3 Σετ ατμού διάτρητο	2 x 1,5	2 και 4	Μέχρι η θερμοκρασία στο ψυ- χρότερο σημείο να φτάσει τους 85° C.

1) Προθερμάνετε τη συσκευή.

2) Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

Προϊόντα Καθαρισμού

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Καθαρίστε το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου με μερικές σταγόνες ξύδι ή κιτρικό οξύ για να αφαιρέσετε τα κατάλοιπα αλάτων.
- Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.
- Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Καθημερινή Χρήση

- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση. Η συσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Στεγνώστε το εσωτερικό της συσκευής μόνο με πανί μικροϊνών μετά από κάθε χρήση.

Αξεσουάρ

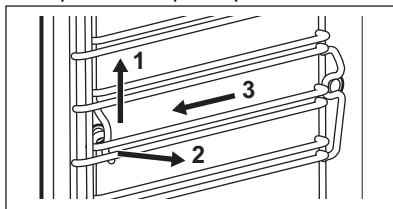
- Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροϊνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην πλένετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

- Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

11.2 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τη συσκευή.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Τραβήξτε προσεκτικά τα στηρίγματα σχαρών προς τα πάνω και προς τα έξω από την μπροστινή τους ασφάλιση.
3. Τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.
4. Τραβήξτε τα στηρίγματα για να βγουν από την πίσω ασφάλιση.



Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

Οι πείροι συγκράτησης στους τηλεσκοπικούς βραχίονες πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.

11.3 Καθάρισμα με ατμό

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.

2. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.
3. Καθαρίστε το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
4. Γεμίστε τη θήκη νερού στο μέγιστο επίπεδο.
5. Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός.

Επιλογή	Περιγραφή
Καθάρισμα με ατμό	Ελαφρύς καθαρισμός Διάρκεια: 30 λεπτ
Καθάρισμα με ατμό Plus	Κανονικός καθαρισμός Ψεκάστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα απορρυπαντικό. Διάρκεια: 75 λεπτ

6. **START** Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.
Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός ακούγεται το σήμα.
7. Πιέστε οποιοδήποτε σύμβολο για να απενεργοποιήσετε το σήμα.
8. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
9. Όταν κρυώσει η συσκευή, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.
10. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από τη θήκη νερού.
11. Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και περιμένετε μέχρι να στεγνώσει το εσωτερικό του φούρνου.



Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.

11.4 Υπενθυμιση Καθαρισμου

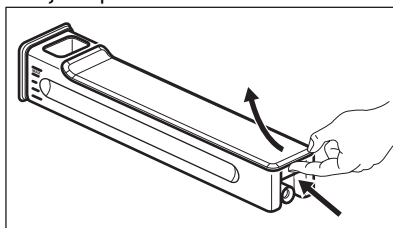
Όταν εμφανίζεται η υπενθύμιση, συνιστάται καθαρισμός.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία:

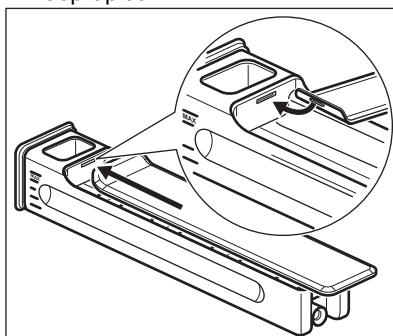
11.5 Καθαρισμός της θήκης νερού

1. Μπορείτε να αφαιρέσετε τη θήκη νερού από τη συσκευή.
2. Αφαιρέστε τη θήκη νερού από τον φούρνο. Σηκώστε το κάλυμμα σε αντιστοίχια με την προεξοχή στο πίσω μέρος.

3. Αφαιρέστε τον κυματοθραύστη. Τραβήξτε τον από το σώμα της θήκης μέχρι να ξεκουμπώσει.



4. Πλύνετε τα εξαρτήματα της θήκης νερού με σαπούνι και νερό. Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια που χαράσσουν και μην πλένετε τη θήκη νερού στο πλυντήριο πιάτων.
5. Συναρμολογήστε ξανά τη θήκη νερού.
6. Κουμπώστε τον κυματοθραύστη. Σπρώξτε το μέσα στο σώμα της θήκης.
7. Συναρμολογήστε το καπάκι. Πρώτα εισαγάγετε το μπροστινό κούμπωμα και κατόπιν σπρώξτε το επάνω στο σώμα του συρταριού.



8. Τοποθετήστε τη θήκη νερού.
9. Σπρώξτε τη θήκη νερού προς το φούρνο μέχρι να ασφαλίσει.

11.6 Αφαίρεση αλάτων

Χρησιμοποιήστε την για την αφαίρεση αλάτων από το σύστημα ατμού.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.
3. Βεβαιωθείτε ότι η θήκη νερού είναι άδεια.
Διάρκεια πρώτου μέρους: περίπου 100 λ. λεπτ
4. Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός / Αφαίρεση αλάτων.

5. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος/ γκριλ στην πρώτη θέση σχάρας.
 6. Τοποθετήστε 250 ml από το προϊόν αφαίρεσης αλάτων στη θήκη νερού.
 7. Γεμίστε το υπόλοιπο της θήκης νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο.
 8. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Το πρώτο στάδιο της αφαίρεσης αλάτων ξεκινά.
- Διάρκεια δευτέρου μέρους:** περίπου 35 λεπτά
9. Γεμίστε τη θήκη νερού με νερό. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει απομείνει προϊόν αφαίρεσης αλάτων εντός της θήκης νερού. Τοποθετήστε τη θήκη νερού.
 10. Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το βαθύ ταψί.
 11. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
 12. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.
 13. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από τη θήκη νερού.
 14. Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και περιμένετε μέχρι να στεγνώσει το εσωτερικό του φούρνου.

Αν παραμένουν κάποιες επικαθίσεις αλάτων στη συσκευή μετά την αφαίρεση αλάτων, η οθόνη υποδεικνύει να επαναλάβετε τη διαδικασία.

11.7 Υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων

Υπάρχουν δύο υπενθυμίσεις που σας προτρέπουν να αφαιρέσετε τα άλατα της συσκευής. Δεν μπορείτε να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων.

- Προαιρετική υπενθύμιση - προτείνει την αφαίρεση αλάτων της συσκευής.
- Υποχρεωτική υπενθύμιση - σας υποχρεώνει να αφαιρέσετε τα άλατα της συσκευής. Αν δεν αφαιρέσετε τα άλατα της συσκευής όταν η υποχρεωτική υπενθύμιση είναι ενεργοποιημένη, οι λειτουργίες ατμού απενεργοποιούνται.

11.8 Ξέβγαλμα

Καθαρίζει το σύστημα ατμού μετά από συχνή χρήση των λειτουργιών ατμού.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.
3. Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στην πρώτη θέση σχάρας.
4. Γεμίστε τη θήκη νερού με νερό.
5. Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός / Ξέβγαλμα.

Διάρκεια: περίπου 30 λεπτά

6. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.
7. Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το βαθύ ταψί.



Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.

11.9 Ξήρανση

Χρησιμοποιήστε το μετά το μαγείρεμα με πρόγραμμα ατμού ή λειτουργίας καθαρισμού με ατμό για να στεγνώσετε το εσωτερικό του φούρνου.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.
3. Επιλέξτε:
4. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

11.10 Υπενθύμιση στεγνώματος

Μετά το μαγείρεμα με πρόγραμμα ατμού, η οθόνη προτείνει το στέγνωμα της συσκευής.

Πιέστε NAI για να στεγνώσετε τη συσκευή.

11.11 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η πόρτα είναι βαριά.

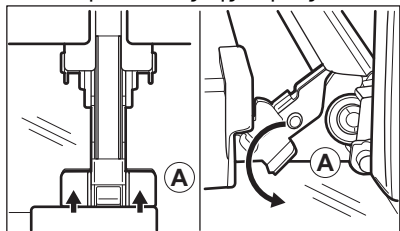


ΠΡΟΣΟΧΗ!

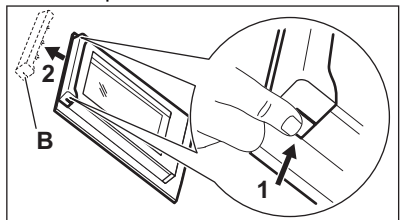
Μεταχειριστείτε προσεκτικά το τζάμι, ειδικά στις άκρες του μπροστινού τζαμιού. Το τζάμι μπορεί να σπάσει.

1. Φροντίστε η συσκευή να είναι κρύα.

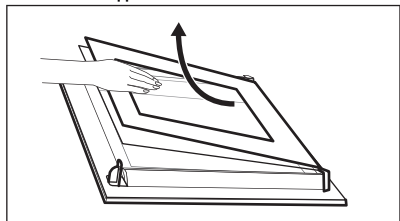
2. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
3. Πιέστε τους μοχλούς σύσφιξης **A** στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



4. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (σε γωνία περίπου: 70°).
5. Κρατώντας την πόρτα με ένα χέρι σε κάθε πλευρά, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω.
6. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω.
7. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας **B** στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



8. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
9. Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.



10. Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Μην

καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά. Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα.

Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, διαφορετικά η επιφάνεια της πόρτας μπορεί να υπερθερμανθεί.

11.12 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

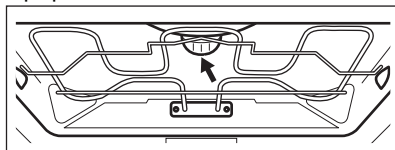
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
3. Τοποθετήστε το πανί στη βάση του φούρνου.

Επάνω λαμπτήρας

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.



2. Αφαιρέστε τον μεταλλικό δακτύλιο και καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
4. Προσαρτήστε τον μεταλλικό δακτύλιο στο γυάλινο κάλυμμα και τοποθετήστε το στη θέση του.

Πλαϊνός λαμπτήρας

1. Αφαιρέστε το αριστερό στήριγμα σχαρών για να αποκτήσετε πρόσβαση στον λαμπτήρα.
2. Χρησιμοποιήστε ένα κατασαβίδι Torx 20 για να αφαιρέσετε το κάλυμμα.
3. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.

4. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
5. Τοποθετήστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό. Σφίξτε τις βίδες.

6. Τοποθετήστε το αριστερό στήριγμα σχαρών.

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε αν...

Περιγραφή προβλήματος	Αιτία και αποκατάσταση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τη συσκευή.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι συνδεδεμένη σωστά.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί. Για να ρυθμίσετε το ρολόι, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Λειτουργίες ρολογιού».
	Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.
	Έχει καεί η ασφάλεια. Ελέγξτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία του προβλήματος. Αν το πρόβλημα με την ασφάλεια επαναληφθεί, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
	η επιλογή Κλειδ. ασφ. για παιδ. είναι ενεργοποιημένη.
Ο λαμπτήρας είναι σβηστός.	Ο λαμπτήρας έχει καεί. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα. Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και Καθαρισμός».
Η συσκευή δεν συγκρατεί τη θήκη νερού μετά την τοποθέτησή της.	Δεν πιέσατε μέχρι τέρμα το σώμα της θήκης νερού. Εισαγάγετε πλήρως τη θήκη νερού στη συσκευή.
Εξέρχεται νερό από τη θήκη νερού.	Έχετε συναρμολογήσει λάθος το καπάκι της θήκης νερού ή τον κυματοθραύστη. Συναρμολογήστε ξανά το καπάκι της θήκης νερού και τον κυματοθραύστη.
Η θήκη νερού καθαρίζει δύσκολα.	Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι και ο κυματοθραύστης έχουν αφαιρεθεί πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό.
Δεν υπάρχει νερό μέσα στο ταψί μετά την αφαίρεση αλάτων.	Η θήκη νερού δεν γέμισε μέχρι το μέγιστο επίπεδο. Ελέγξτε αν το προϊόν αφαίρεσης αλάτων / νερό βρίσκεται στο σώμα της θήκης νερού.
Υπάρχει βρόμικο νερό στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου έπειτα από την αφαίρεση αλάτων.	Το ταψί βρίσκεται σε λάθος θέση σχάρας. Αφαιρέστε το υπολειπόμενο νερό και το προϊόν αφαίρεσης αλάτων από το κάτω μέρος της συσκευής. Την επόμενη φορά, τοποθετήστε το ταψί στην πρώτη θέση σχάρας.
Υπάρχει μεγάλη ποσότητα νερού στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου έπειτα από τον καθαρισμό.	Βάλτε πολύ απορρυπαντικό στη συσκευή πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό. Την επόμενη φορά, απλώστε ομοιόμορφα μια λεπτή στρώση απορρυπαντικού στα τοιχώματα του εσωτερικού του φούρνου.

Περιγραφή προβλήματος	Αιτία και αποκατάσταση
Η απόδοση καθαρισμού δεν είναι ικανοποιητική.	Ξεκινήσατε τον καθαρισμό όταν η συσκευή ήταν πολύ ζεστή. Περιμένετε να κρυώσει η συσκευή. Επαναλάβετε τον καθαρισμό. Δεν αφαιρέσατε όλα τα αξεσουάρ από τη συσκευή πριν τον καθαρισμό. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και επαναλάβετε τον καθαρισμό.
 Η διακοπή ρεύματος πάντα διακόπτει τον καθαρισμό. Επαναλάβετε τον καθαρισμό αν διακοπεί από διακοπή ρεύματος.	
Πρόβλημα με το σήμα του ασύρματου δικτύου.	Ελέγξτε αν η κινητή συσκευή σας είναι συνδεδεμένη στο ασύρματο δίκτυο. Ελέγξτε το ασύρματο σας δίκτυο και τον δρομολογητή. Κάντε επανεκκίνηση στον δρομολογητή.
Εγκαταστάθηκε νέος δρομολογητής ή άλλαξε η ρύθμιση παραμέτρων του δρομολογητή.	Για να ρυθμίσετε πάλι τις παραμέτρους της συσκευής και της κινητής συσκευής, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση.
Το σήμα του ασύρματου δικτύου είναι ασθενές.	Μετακινήστε τον δρομολογητή όσο πιο κοντά γίνεται στη συσκευή.
Το ασύρματο σήμα επηρεάζεται από έναν φούρνο μικροκυμάτων που βρίσκεται κοντά στη συσκευή.	Απενεργοποιήστε τον φούρνο μικροκυμάτων. Αποφεύγετε τη χρήση φούρνου μικροκυμάτων και της απομακρυσμένης λειτουργίας της συσκευής ταυτόχρονα. Τα μικροκύματα εμποδίζουν το σήμα WiFi.

12.2 Κωδικοί σφάλματος

Όταν προκύψει ένα σφάλμα λογισμικού, η οθόνη προβάλλει ένα μήνυμα σφάλματος. Θα βρείτε τη λίστα προβλημάτων στον παρακάτω πίνακα.

Κωδικός και περιγραφή	Αντιμετώπιση
F111 - Αισθ. Φαγητού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στην υποδοχή.	Εισαγάγετε πλήρως τον Αισθ. Φαγητού μέσα στην υποδοχή.
F240, F439 - τα πεδία αφής στην οθόνη δεν λειτουργούν κανονικά.	Καθαρίστε την επιφάνεια της οθόνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει βρομιά στα πεδία αφής.
F601 - υπάρχει πρόβλημα με το σήμα Wi-Fi.	Ελέγξτε τη σύνδεση δικτύου σας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση.
F604 - η πρώτη σύνδεση στο Wi-Fi απέτυχε.	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή και δοκιμάστε ξανά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση.
F908 - το σύστημα της συσκευής δεν μπορεί να συνδεθεί με τον πίνακα ελέγχου.	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
F131 - η θερμοκρασία του αισθητήρα ατμού είναι πολύ υψηλή. ¹⁾	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.
F144 - ο αισθητήρας εντός της Θήκη νερού δεν μπορεί να μετρήσει τη στάθμη νερού. ¹⁾	Αδειάστε την Θήκη νερού και ξαναγεμίστε την.
F508 - η Θήκη νερού δεν λειτουργεί σωστά. ¹⁾	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

Κωδικός και περιγραφή	Αντιμετώπιση
F602, F603 - Wi-Fi δεν είναι διαθέσιμο. 1)	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

1) Όταν το παρακάτω σφάλματος συνεχίζει να εμφανίζεται στην οθόνη, σημαίνει ότι ενδέχεται να έχει απενεργοποιηθεί ένα ελαττωματικό υποσύστημα. Σε αυτή την περίπτωση, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Εάν προκύψει ένα από αυτά τα σφάλματα, οι υπόλοιπες λειτουργίες της συσκευής θα συνεχίσουν να λειτουργούν κανονικά.

12.3 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο της συσκευής. Φαίνεται όταν ανοίγετε

την πόρτα. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.):

Κωδικός προϊόντος (PNC):

Σειριακός αριθμός (S.N.):

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

13.1 Φύλλο πληροφοριών προϊόντος και πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τους κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού και ενεργειακής επισήμανσης της ΕΕ

Όνομα προμηθευτή	AEG
Ταυτότητα μοντέλου	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	61.9
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A++
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.99 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοηθούμενη ανεμιστήρα	0.52 kWh/κύκλο
Αριθμός κοιλοτήτων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Ένταση	70 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	BSE798380B 39.5 kg
	BSE798380M 39.5 kg
	BSE798380T 39.5 kg
	BSK798380M 39.5 kg

13.2 Πληροφορίες προϊόντος για την κατανάλωση ισχύος και τον μέγιστο χρόνο επίτευξης της κατάλληλης λειτουργίας χαμηλής ισχύος

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	0.8 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής δικτύου (W)	2.0 W
Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος	20 λεπ

Για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της σύνδεσης ασύρματου δικτύου, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση».

13.3 Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να εξοικονομείτε ενέργεια κατά τη χρήση της συσκευής.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη και σκουρόχρωμα, μη ανακλαστικά ταψιά και φόρμες, για να αυξήσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν από το μαγείρεμα, εκτός αν αυτό συνιστάται ρητά.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η

υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα, για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό ή να ζεσταίνετε άλλα φαγητά.

Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα.

Εάν ενεργοποιηθεί ένα πρόγραμμα με Διάρκεια και εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται αυτόματα νωρίτερα σε μερικές λειτουργίες της συσκευής.

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέγете τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασία, για να χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρείτε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετέ τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

Λειτουργία αναμονής

Μετά από 2 λεπ., η οθόνη μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής.

14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

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



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:
www.aeg.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	32
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	34
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	37
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	38
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	39
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	40
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	45
8. FUNZIONI DEL TIMER.....	46
9. UTILIZZO DI ACCESSORI.....	48
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	49
11. PULIZIA E CURA.....	52
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	55
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	58
14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	59

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

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

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

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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

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

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

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.

- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.

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

2.3 Utilizzo:



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.

- Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Cura e pulizia

AVVERTENZA!

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

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

2.5 Cottura a vapore

AVVERTENZA!

Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando la funzione è attiva. Può fuoriuscire vapore.
 - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

2.6 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

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

2.7 Assistenza

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

2.8 Smaltimento

AVVERTENZA!

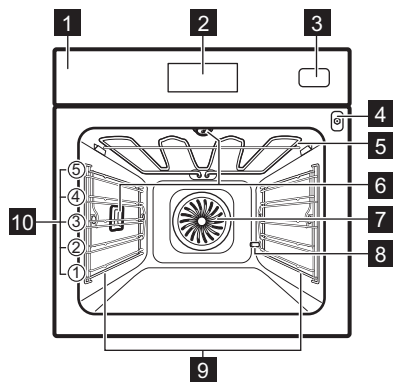
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.

- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



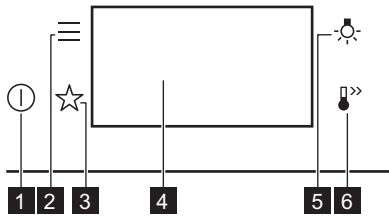
- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Vaschetta dell'acqua
- 4** Presa per la termosonda
- 5** Resistenza
- 6** Lampadina
- 7** Ventola
- 8** Uscita tubo di decalcificazione
- 9** Supporto ripiano, rimovibile
- 10** Posizioni ripiano

3.2 Accessori

- **Ripiano a filo**
Per stampi per torte, piatti ad alto contenuto alcolico, arrostiti, pentole / pietanze.
- **Lamiera dolci**
Per torte umide, prodotti da forno, pane, arrostiti grandi, pietanze congelate e per raccogliere liquidi gocciolanti, ad es. grasso quando si arrostitiscono gli alimenti sul ripiano a filo.
- **Leccarda**
Per cuocere al forno e arrostitire o per raccogliere il grasso.
- **Termosonda**
Per controllare la cottura in base alla temperatura all'interno del cibo.
- **Guide telescopiche**
Per inserire e togliere le lamiere e le griglie in modo più facile.
- **Set vapore**
Un contenitore per alimenti non perforato e uno perforato. Il set vapore scarica l'acqua di condensa dal cibo durante la cottura a vapore. Usarlo per preparare verdure, pesce, petti di pollo. Il set non è adatto ad alimenti che devono assorbire l'acqua ad esempio riso, polenta, pasta.

4. PANNELLO DEI COMANDI

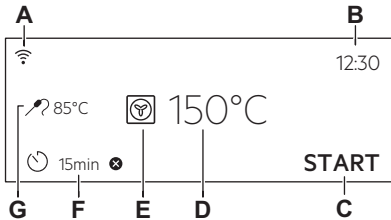
4.1 Panoramica del pannello di controllo



1	ON / OFF	Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
2	Menu	Elenca le opzioni dell'apparecchiatura e le funzioni di impostazione.
3	Preferiti	Elenca le impostazioni preferite.
4	Display	Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.
5	Interruttore lampadina	Per accendere e spegnere la lampadina.
6	Riscaldamento rapido	Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.

4.2 Display

Display con le funzioni chiave impostate.



- A. Wi-Fi
- B. Imposta ora
- C. START / STOP
- D. Temperatura
- E. Funzioni cottura
- F. Timer
- G. Termosonda (solo modelli selezionati)

Spie display

	Per confermare la selezione / l'impostazione.
	Per tornare indietro di un livello nel menu.
	Per annullare l'ultima azione.
	Per attivare o disattivare le opzioni.
	La funzione Suono allarme è attivata.
	La funzione Suono allarme e termine cottura è attivata.
	Solo il messaggio pop-up è attivato.
	La funzione Partenza ritardata è attivata.
	Per annullare l'impostazione.
	Connessione Wi-Fi attivata.
	Operazione da remoto attivata.

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.

È necessario impostare: Lingua, Luminosità , Volume toni , Volume acustico , Durezza dell'acqua , Imposta ora .

5.2 Connessione wireless

Per collegare l'apparecchiatura occorre:

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

1. Per scaricare l'app, scansionare il codice QR che si trova sul retro del manuale d'uso. Puoi scaricare l'app anche direttamente dall'app store.
2. Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.
3. Accendere l'apparecchiatura.
4. Premere . Selezionare: Impostazioni/Connessione.
5.  - scorrere o premere per attivare o disattivare: Wi-Fi.

Il modulo wireless dell'apparecchiatura si avvia entro 90 sec.



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

Frequenza	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocollo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Potenza massima	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modulo Wi-Fi	NIUS-50

5.3 Licenze software

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

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

5.4 Preriscaldamento iniziale e pulizia

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

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
5. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
6. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

5.5 Impostazione: Durezza dell'acqua

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

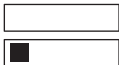
Utilizzare la carta di prova o contattare il fornitore dell'acqua per controllare il livello di durezza dell'acqua.

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

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

È possibile modificare il livello di durezza dell'acqua nel menu: Impostazioni/ Configurazione/Durezza dell'acqua.

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

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

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Funzioni cottura

STANDARD



Grill

Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.



Doppio grill ventilato

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



Cottura ventilata

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



Cibi congelati

Perfetto per pasti pronti (ad es. patate fritte, croquette o rotoli primaverili).



Cottura convenzionale

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



Funzione Pizza

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



Resistenza inferiore

Scegli questa funzione dopo un processo di cottura, per rosolare il cibo che si trova più in basso, se necessario. Utilizza il livello di ripiano più basso.



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

FUNZIONI SPECIALI



Marmellate/Conserve

Per conservare verdure e frutta, collocare i barattoli in lattina su una lamiera dolci d'acqua, utilizzando barattoli resistenti al calore con baionetta o tappi a vite della stessa dimensione. Usare il primo livello griglia.



Essiccazione

Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi. Per consentire all'aria satura di umidità di fuoriuscire e alla frutta di asciugarsi meglio, si consiglia di aprire occasionalmente la porta del forno durante il processo di asciugatura.



Funzione yogurt

Per preparare lo yogurt. Con questa funzione la luce è spenta.



Riscaldamento piatti

Per preriscaldare i piatti da servire.



Scongelamento

Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.



Gratinato

Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.



Cottura lenta

Processo di cottura a bassa temperatura. È perfetto per cucinare alimenti delicati (ad es. carne di manzo, vitello o agnello).



Mantieni caldo

Per tenere in caldo le pietanze. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.



Cottura ventilata umida

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

VAPORE



Steamify

Usare la cottura a vapore, stufare, ottenere una gratinatura leggera e arrostitire.



SousVide

Il nome della funzione fa riferimento a un metodo di cottura, a basse temperature, all'interno di sacchetti di plastica ermetici sottovuoto. Rimandiamo alla sezione Cottura SousVide qui di seguito, nonché al capitolo "Consigli e suggerimenti utili" con le tabelle di cottura per trovare ulteriori informazioni.



Rigenera a vapore

Il riscaldamento di pietanze con vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero state appena preparate. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente su un piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.



Cottura Pane

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



Lievitazione pasta

Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Coprire la superficie dell'impasto per evitare che si secchi.



Cottura a vapore

Per cuocere al vapore verdure, contorni o pesce.



Umidità alta

Questa funzione è ideale per cucinare piatti delicati come creme pasticcere, flan, timballi e pesce.



Umidità media

La funzione è adatta per cuocere carne stufata o brasata, pane e impasti dolci. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida e le creazioni con pasta lievitata diventano croccanti e brillanti.



Umidità bassa

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

6.2 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU

65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

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

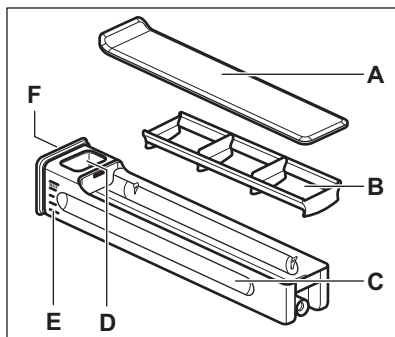
Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

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

6.3 Impostazione: Funzioni cottura

1. Accendere l'apparecchiatura. Il display mostra la funzione cottura predefinita e la temperatura.
 2. Premere il simbolo della funzione cottura  per accedere al sottomenu.
 3. Selezionare la funzione cottura e premere OK.
 4. Impostare la temperatura. Premere OK.
 5. Premere START.
- Termosonda - è possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura. Rimandiamo al capitolo "Uso degli accessori, Termosonda".
6. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.
 7. Spegnere l'elettrodomestico.

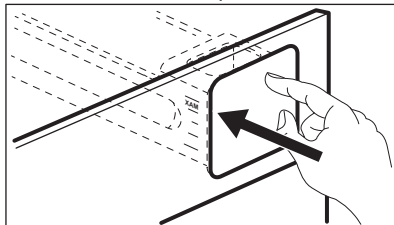
6.4 Vaschetta dell'acqua



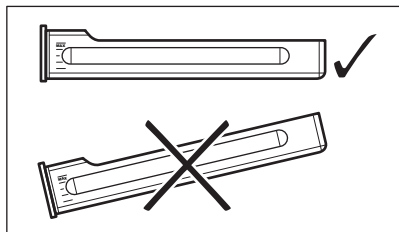
- A. Coperchio
- B. Dispositivo anti fuoriuscita
- C. Cassetto
- D. Apertura di riempimento
- E. Scala
- F. Coperchio anteriore

6.5 Uso: Vaschetta dell'acqua

1. Spingere la copertura anteriore della vaschetta dell'acqua.



2. Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo. Esistono due metodi per versare l'acqua:
 - a. Lasciare la vaschetta dell'acqua all'interno del forno e versare l'acqua da un contenitore.
 - b. Togliere la vaschetta dell'acqua dal forno e riempirla con acqua del rubinetto.
3. Portare il cassetto dell'acqua in posizione orizzontale per evitare la fuoriuscita di acqua.



4. inserire la vaschetta dell'acqua riempita nella stessa posizione.
5. Svuotare la vaschetta dell'acqua dopo ogni utilizzo.



ATTENZIONE!

Tenere la vaschetta dell'acqua lontano da superfici calde.

6.6 Impostazione: Steamify - Funzione cottura a vapore

1. Accendere l'apparecchiatura. Selezionare e premere il simbolo di funzione cottura per accedere al sottomenu.
2. Premere . Impostare la funzione Riscaldamento a vapore.
3. Premere **OK**. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
4. Impostare la temperatura. Il tipo di funzione cottura a vapore dipende dalla temperatura impostata:
 - a. **Cottura a vapore** 50 - 100 °C - per cuocere a vapore verdure, cereali, legumi, frutti di mare, terrine e dessert al cucchiaino.
 - b. **Cottura con vapore per stufati e brasati** 105 - 130 °C - per stufati e brasati di carne o pesce, pane e pollame, ma anche torta ai formaggi e sformati.
 - c. **Cottura con vapore per gratinature leggere** 135 - 150 °C - per carne, sformati, verdure ripiene, pesce e gratin. Con la combinazione di calore e vapore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante. Impostando il timer, la funzione grill si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura conferendo al piatto un delicato gratin.

d. Cottura con vapore per arrosti e lievitati

155 - 230 °C - per piatti arrosto e cotti al forno, carne, pesce, pollame, pasta sfoglia, torte, muffin, gratin, verdure e pietanze da forno. Impostando il timer e mettendo gli alimenti sul primo livello in basso, la funzione di riscaldamento si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura per conferire al piatto un gusto croccante sulla parte inferiore.

5. Premere **OK**.
6. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua e rimuoverlo.
7. Riempire con acqua calda la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo (circa 950 ml). Utilizzare la scala graduata sulla vaschetta. La quantità d'acqua è sufficiente per circa 50 min.



AVVERTENZA!

Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.

8. Pulire l'esterno della vaschetta dell'acqua con un panno morbido, se necessario. Premere per riportare la vaschetta dell'acqua nella posizione iniziale.
9. Premere **START**.
Il vapore compare dopo circa 2 min. Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico.
10. Quando l'acqua presente nella vaschetta si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire nuovamente la vaschetta dell'acqua. Al termine della cottura, la ventola di raffreddamento funziona più velocemente per rimuovere il vapore.
11. Spegnerne l'elettrodomestico.
Al termine della cottura, vuotare la vaschetta dell'acqua.
L'acqua residua può formare della condensa nella cavità. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare la cavità con un panno morbido.

6.7 Impostazione: SousVide

- 1. Accendere l'apparecchiatura.
- 2. Selezionare e premere il simbolo di funzione cottura per accedere al sottomenu.
- 3. Premere .
- 4. Premere OK. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
- 5. Impostare la temperatura e premere OK.
- 6. Premere . Il display mostra le impostazioni del timer.
- 7. Impostare il timer e premere OK.
- 8. Premere START.
- 9. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. L'acqua residua si può accumulare nei sacchetti sottovuoto nella cavità. Utilizzare un piatto e un asciugamano per estrarre i sacchetti sottovuoto.

Quando il forno è freddo, togliere l'acqua dalla parte inferiore della cavità servendosi di una spugna. Asciugare la cavità con un panno morbido.

6.8 Menu

Premere  per accedere al menu.

Voce menu		Applicazione
Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
Pulizia		Elenca i programmi di pulizia.
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni		Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
Impostazioni	Connessione	Per impostare la configurazione di rete.
	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.

Sottomenu per: Pulizia

Sottomenu	Applicazione
Asciugatura	Procedura per asciugare la cavità dalla condensa residua dopo l'uso delle funzioni vapore.
Pulizia a vapore	Pulizia leggera.
Pulizia a vapore plus	Pulizia completa.
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.
Risciacquo	Pulizia del circuito di generazione del vapore. Usare il risciacquo dopo frequenti cotture a vapore.

Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu	Applicazione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni cottura.
Promemoria Pulizia	Accende e spegne il promemoria.
Visualizza ora	Accende e spegne l'orologio.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione ora visualizzata.

Sottomenu per: Connessione

Sottomenu	Descrizione
Wi-Fi	Per attivare e disattivare: Wi-Fi.
Operazione da remoto	Per abilitare e disabilitare l'operazione da remoto. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.

Sottomenu	Descrizione
Funzionamento con telecomando	Per avviare automaticamente l'operazione da remoto dopo aver premuto START. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.
Rete	Per controllare lo stato di rete e la potenza del: Wi-Fi.
Ignorare rete	Per disabilitare la connessione automatica dell'apparecchiatura alla rete corrente.

Sottomenu per: Configurazione

Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per ①.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Durezza dell'acqua	Imposta la durezza dell'acqua.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

Sottomenu per: Assistenza tecnica

Sottomenu	Descrizione
Modalità demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468

Sottomenu	Descrizione
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

6.9 Impostazione: Cottura guidata

Il sottomenu Cottura guidata consiste in una serie di funzioni e programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. È possibile regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Termosonda. Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:

- Al Sangue
- Medio
- Ben cotto

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Peso automatico.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere .
3. Premere . Inserire Cottura guidata.
4. Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
5. Posizionare all'interno

dell'apparecchiatura e premere START .
Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Preferiti ☆

È possibile salvare fino a 3 delle impostazioni preferite, come la funzione di riscaldamento e il tempo di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare l'impostazione preferita.
3. Premere .

4. Selezionare: Preferiti/Salva impostazioni correnti.
 5. Premere + per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti.
 6. Premere OK.
-  - premere per ripristinare l'impostazione.
-  - premere per annullare l'impostazione.

7.2 Blocco tasti

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

- 1. Accendere l'apparecchiatura.
- 2. Imposta una funzione di cottura.
- 3. ☆, 🔌 - premere contemporaneamente per attivare la funzione.

☆, 🔌 - premere contemporaneamente per disattivare la funzione.

7.3 Sicurezza bambini

Questa funzione previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.

- 1. Accendere l'apparecchiatura.
- 2. Premere ≡.
- 3. Selezionare Opzioni / Sicurezza bambini.
- 4. Premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

Il Sicurezza bambini è attivato. Quando questa funzione viene attivata, si accede a: Sono disponibili Timer, Wi-Fi e lampadina.

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

7.4 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono

modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

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

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

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Orario fine.

7.5 Ventola di raffreddamento

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

8. FUNZIONI DEL TIMER

8.1 Descrizione funzioni orologio

Funzione	Descrizione
Timer	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile impostare cosa succede quando il tempo è trascorso con l'impostazione preferita per: Operazione finale.

Funzione	Descrizione
Operazione finale	Suono allarme - quando il tempo è trascorso, viene emesso il segnale acustico. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta. Suono allarme e termine cottura quando il tempo è trascorso, viene emesso un segnale acustico e la funzione cottura si disattiva. Informazione display quando il tempo è trascorso, il messaggio viene visualizzato sul display. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Timer	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile attivare e disattivare la funzione. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

8.2 Impostazione: Imposta ora

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere: Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere OK.

8.3 Impostazione: Timer

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere .
3. Impostare l'ora.
È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo ● ● ●.
4. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti non sembrano essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura. Premere **+1min** per allungare il tempo di cottura.

8.4 Impostazione: Partenza ritardata

1. Impostare la funzione cottura e la temperatura.
2. Premere .
3. Impostare la durata della cottura.
4. Premere ● ● ●.
5. Premere: Partenza ritardata.
6. Scegliere l'ora di inizio desiderata.
7. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

8.5 Impostazione: Timer

1. Premere .
2. Premere ● ● ●.
3. Premere: Timer.
4. Far scorrere o premere  per visualizzare il tempo che scorre sulla schermata principale.
5. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

8.6 Modifica delle impostazioni timer

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

1. Premere .
2. Impostare il valore del timer.
3. Premere OK.

9. UTILIZZO DI ACCESSORI

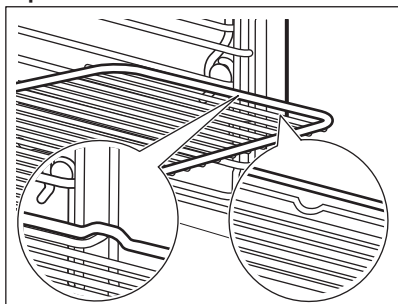
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento di accessori

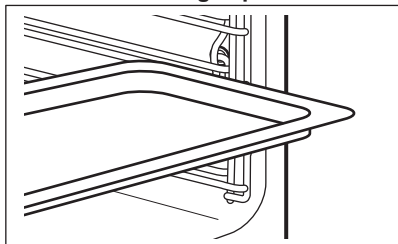
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Gli incavi sono anche dispositivi antibaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Ripiano a filo



Inserire il ripiano fra le guide del supporto. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore all'interno del forno.

Lamiera dolci / Teglia profonda



Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano. Posizionare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.

9.2 Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo. Si può utilizzare con ogni funzione cottura.

Le due temperature da impostare sono:

- °C - la temperatura all'interno dell'apparecchiatura. Deve essere almeno 25 °C superiore alla temperatura interna del cibo.
 -  - la temperatura interna della pietanza.
- Per i migliori risultati di cottura:

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

L'apparecchiatura calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione di riscaldamento e dalla temperatura.

Cottura con: Termosonda

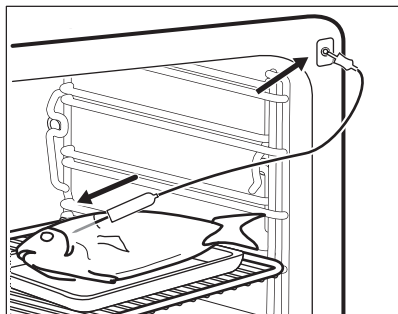
AVVERTENZA!

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

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

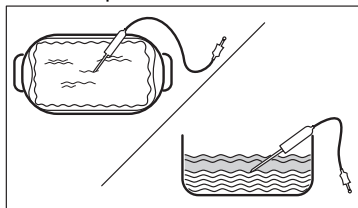
Carne, pollame e pesce

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



Sformato

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



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

Sul display appare la temperatura attuale del sensore alimenti.

5. - premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.
6. ● ● ● - premere per impostare l'opzione preferita:
 - Suono allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
 - Suono allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e la cottura si arresta.
7. Selezionare l'opzione e premere ripetutamente OK per passare alla schermata principale.
8. Premere START .
9. Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.
10. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

10.1 Consigli di cottura

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

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

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

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

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

Per ulteriori informazioni sulla cottura rimandiamo alle tabelle di cottura disponibili sul nostro sito web. Per trovare i Suggerimenti di Cottura, controllare il numero PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore all'interno dell'apparecchiatura.

Simboli utilizzati nelle tabelle:



Tipo di alimento

	Funzione cottura
°C	Temperatura
	Accessorio
	Contenitore (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

10.2 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

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

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

10.3 Cottura ventilata umida

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

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

10.4 Informazioni per gli istituti di test

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

Cottura su un livello

			°C		
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	Ripiano a filo	160	45 - 60	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	160	45 - 60	2

			°C		
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	160	55 - 65	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	180	55 - 65	1
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	140	25 - 35	2
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	140	25 - 35	2
Tortine, 20 per teglia 1)	Cottura ventilata	Lamiera dolci	150	20 - 30	3
Tortine, 20 per teglia 1)	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	170	20 - 30	3
Toast 2)	Grill	Ripiano a filo	max	1 - 2	5

1) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota.

2) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per 5 min.

Cottura multilivello

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

1) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota.

2) 1 stampo su ogni ripiano a filo. Uno posizionato a sinistra e uno a destra.

10.5 Informazioni per gli istituti di test

Test per la funzione: Cottura a vapore

Test in conformità alla norma IEC 60350-1.

Impostare la temperatura su 100 °C.

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

1) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota.

2) Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

11. PULIZIA E CURA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- Pulire il fondo della cavità con qualche goccia di aceto o di acido citrico per rimuovere i residui di calcare.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

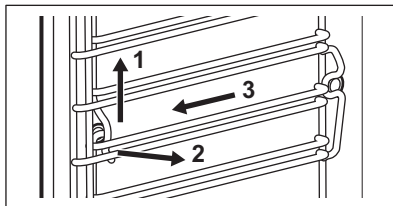
Accessori

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

11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.
3. Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.
4. Estrai il supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

I perni di fissaggio sulle guide telescopiche devono essere rivolti in avanti.

11.3 Pulizia a vapore

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con un panno morbido con acqua calda e un detergente delicato.
4. Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo.
5. Selezionare: Menu/Pulizia.

Opzione	Descrizione
Pulizia a vapore	Pulizia leggera Durata: 30 min
Pulizia a vapore plus	Pulizia normale Spruzzare detergente nella cavità. Durata: 75 min

6. Premere **START**. Seguire le istruzioni sul display.

Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.

7. Premere un simbolo per disattivare il segnale.
8. Spegnerne l'elettrodomestico.
9. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare la cavità con un panno morbido.
10. Rimuovere l'acqua residua dalla vaschetta dell'acqua.
11. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che l'interno del forno sia asciutto.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

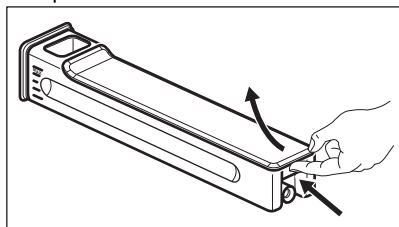
11.4 Promemoria Pulizia

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

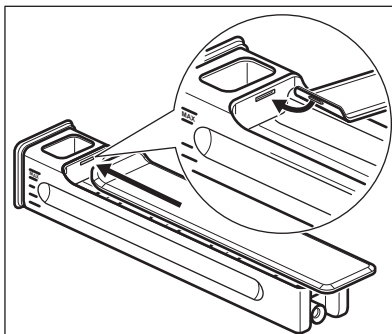
Utilizzare la funzione: Pulizia a vapore plus.

11.5 Pulizia della vaschetta dell'acqua

1. Rimuovere la vaschetta dell'acqua dall'apparecchiatura.
2. Rimuovere il coperchio della vaschetta dell'acqua. Sollevare il coperchio in corrispondenza della sporgenza posteriore.
3. Rimuovere il dispositivo anti fuoriuscita. Estrarlo dal corpo della vaschetta fino a quando non fuoriesce.



4. Lavare le componenti della vaschetta con acqua e sapone. Non usare spugne abrasive e non pulire la vaschetta dell'acqua in lavastoviglie.
5. Rimontare la vaschetta dell'acqua.
6. Agganciare il dispositivo anti fuoriuscita. Spingere nel corpo della vaschetta.
7. Montare il coperchio. Inserire prima lo scatto anteriore e poi spingerlo contro il corpo del cassetto.



8. Inserire la vaschetta dell'acqua.
9. Spingere la vaschetta dell'acqua verso il forno fino a bloccarla.

11.6 Decalcificazione

Usarlo per decalcificare il sistema a vapore.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia vuota.
- Durata della prima parte:** circa 100 min
4. Selezionare: Menu/Pulizia/Decalcificazione.
5. Posizionare la leccarda nel primo ripiano.
6. Versare 250 ml di agente decalcificante nella vaschetta dell'acqua.
7. Riempire la parte restante della vaschetta dell'acqua fino al livello massimo.
8. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display. Viene avviata la prima fase della procedura di decalcificazione.

- Durata della seconda parte:** circa 35 min
9. Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua. Accertarsi che non sia rimasto del decalcificante nella vaschetta dell'acqua. Inserire la vaschetta dell'acqua.
10. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
11. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
12. Pulire l'interno del forno con un panno morbido.
13. Rimuovere l'acqua residua dalla vaschetta dell'acqua.
14. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta.

Se dopo la decalcificazione rimangono dei residui di calcare nell'apparecchiatura, il display invita a ripetere la procedura.

11.7 Promemoria trattamento anticalcare

Due promemoria ricordano di eseguire il trattamento anticalcare sull'apparecchiatura. Non è possibile disabilitare il promemoria di decalcificazione.

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

11.8 Risciacquo

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

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
 2. Rimuovere tutti gli accessori.
 3. Mettere la leccarda nel primo ripiano.
 4. Riempire con acqua la vaschetta dell'acqua.
 5. Selezionare: Menu / Pulizia / Risciacquo.
- Durata:** circa 30 min
6. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
 7. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.9 Asciugatura

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

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Selezionare: Menu / Pulizia / Asciugatura.
4. Seguire le istruzioni sul display.

11.10 Pro memoria per l'asciugatura

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

Premere Sì per asciugare l'apparecchiatura.

11.11 Rimozione e installazione della porta

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



AVVERTENZA!

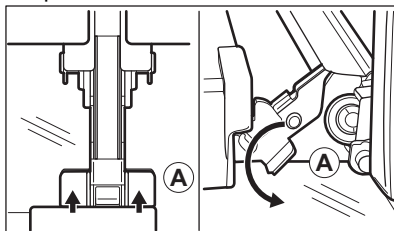
La porta è pesante.



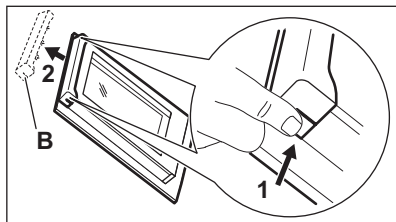
ATTENZIONE!

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

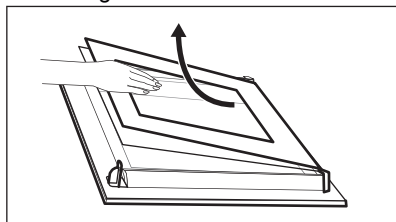
1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Aprire completamente la porta.
3. Premere completamente le leve di bloccaggio **A** sulle due cerniere della porta.



4. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).
5. Afferrare la porta su entrambi i lati con le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
6. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.
7. Tenere il rivestimento della porta **B** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



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



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

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

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

11.12 Sostituzione della lampadina



AVVERTENZA!

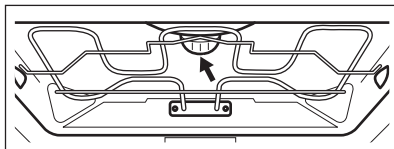
Pericolo di scossa elettrica.

La lampadina può essere rovente.

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

Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro per rimuoverlo.



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

Lampadina laterale

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

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

Descrizione del problema	Causa e rimedio
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.
L'elettrodomestico non si riscalda.	L'orologio non è impostato. Per impostare l'orologio, consultare il capitolo "Funzioni orologio". La porta non è chiusa correttamente. È saltato il fusibile. Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato. Sicurezza bambini è attivato.
La spia è spenta.	La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Per i dettagli, fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".
L'apparecchiatura non trattiene la vaschetta dell'acqua una volta inserita.	La vaschetta dell'acqua non è stata premuta completamente. Inserire completamente la vaschetta dell'acqua nell'apparecchiatura.
C'è una fuoriuscita di acqua dalla vaschetta dell'acqua.	Il coperchio della vaschetta dell'acqua o il dispositivo anti-fuoriuscita non è stato montato correttamente. Rimontare il coperchio della vaschetta dell'acqua e il dispositivo anti-fuoriuscita.
La vaschetta dell'acqua è difficile da pulire.	Assicurarsi che il coperchio e il dispositivo anti-fuoriuscita siano rimossi prima di iniziare la pulizia.
Non c'è acqua all'interno della lamiera dolci dopo la decalcificazione.	La vaschetta dell'acqua non è stata riempita fino al livello massimo. Verificare che la vaschetta dell'acqua contenga il prodotto anticalcare/ acqua.
Sul fondo della cavità è presente dell'acqua sporca al termine dell'operazione anticalcare.	La lamiera dolci si trova in una posizione del ripiano errata. Rimuovere l'acqua restante e il prodotto anticalcare dal fondo dell'apparecchiatura. Sistemare la lamiera dolci nella prima posizione della griglia.
Sul fondo della cavità, dopo l'operazione di pulizia, c'è troppa acqua.	È stato messo troppo detersivo nell'apparecchiatura prima di avviare l'operazione di pulizia. La volta successiva, spargere un sottile strato di detersivo sulle pareti della cavità.
Le performance a livello di pulizia non sono soddisfacenti.	È stata avviata l'operazione di pulizia quando l'apparecchiatura era troppo calda. Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi. Ripetere l'operazione di pulizia. Non sono stati rimossi tutti gli accessori dall'apparecchiatura prima dell'operazione di pulizia. Rimuovere tutti gli accessori e ripetere la pulizia.
 Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.	
Problemi con segnale di rete wireless.	Controllare se il dispositivo cellulare è collegato alla rete wireless. Controllare la rete e il router wireless. Riavviare il router.
Nuovo router installato oppure è stata modificata la configurazione del router.	Per configurare nuovamente l'apparecchiatura e il dispositivo cellulare rimandiamo al capitolo "Prima dell'uso" Collegamento wireless.

Descrizione del problema	Causa e rimedio
Il segnale della rete wireless è debole.	Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.
Il segnale wireless è disturbato da un forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.	Spegnere il forno a microonde. Evitare di usare un altro forno a microonde e l'Operazione da remoto dell'apparecchiatura contemporaneamente. I microonde disturbano il segnale Wi-Fi.

12.2 Codici di errore

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

Codice e descrizione	Soluzione
F111 - La Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare completamente la Termosonda alla presa.
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F601 - Si è verificato un problema con il segnale Wi-Fi.	Verificare la connessione di rete. Rimandiamo al capitolo "Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura", connessione Wireless.
F604 - La prima connessione al Wi-Fi non è andata a buon fine.	Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura e riprovare. Rimandiamo al capitolo "Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura", connessione Wireless.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F131 - la temperatura del sensore del dispositivo di produzione vapore è troppo alta. ¹⁾	Spegnere l'apparecchiatura e attendere che si raffreddi. Accendere nuovamente l'apparecchiatura.
F144 - Il sensore nella Vaschetta dell'acqua non è in grado di misurare il livello dell'acqua. ¹⁾	Svuotare la Vaschetta dell'acqua e riempirla.
F508 - la Vaschetta dell'acqua non funziona correttamente. ¹⁾	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F602, F603 - Il Wi-Fi non è disponibile. ¹⁾	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

¹⁾ Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato. Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.

12.3 Dati dell'Assistenza

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

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore

dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.):

Codice prodotto (PNC):

Numero di serie (S.N.):

13. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Nome del fornitore	AEG	
Identificazione modello	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771	
Indice di efficienza energetica	61.9	
Classe di efficienza energetica	A++	
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.99 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.52 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	70 l	
Tipo di forno	Forno da incasso	
Massa	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg
IEC/EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni.		

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

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

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

13.3 Consigli per il risparmio energetico

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

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in

funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

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

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

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

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

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

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

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

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

Tenere in caldo gli alimenti

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

Cottura con lampada spenta

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

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

Modalità standby

Dopo 2 minuti il display passa alla modalità standby.

14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

