



**TU5PB431SB**

**PT** Manual de instruções | **Forno**

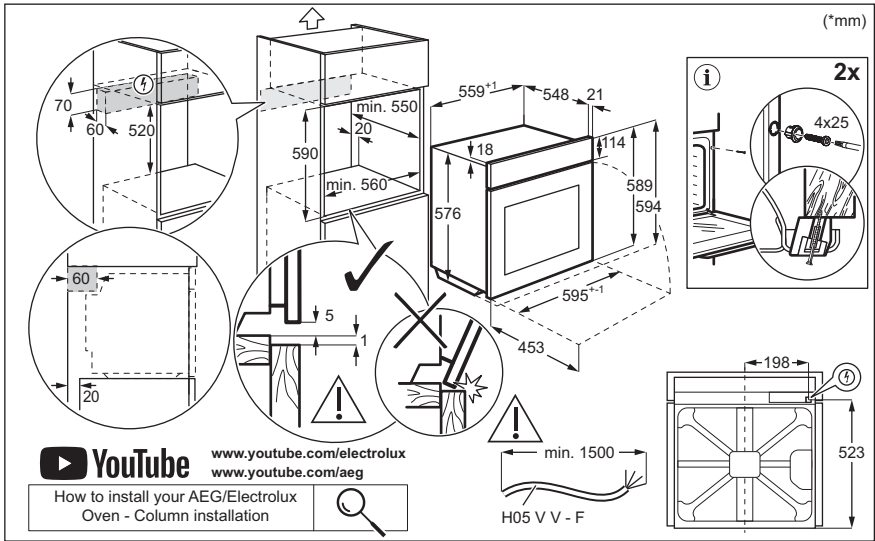
**3**

**RO** Manual de utilizare | **Cuptor**

**26**



## INSTALAÇÃO / INSTALAREA



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



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

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....     | 3  |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....      | 5  |
| 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....         | 8  |
| 4. PAINEL DE COMMANDOS.....          | 9  |
| 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... | 9  |
| 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....            | 10 |
| 7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....           | 15 |
| 8. FUNÇÕES DO RELÓGIO.....           | 16 |
| 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....       | 17 |
| 10. SUGESTÕES E DICAS.....           | 18 |
| 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....        | 20 |
| 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....      | 23 |
| 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....       | 24 |
| 14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....     | 25 |

## 1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

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

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

## **1.2 Segurança geral**

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

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

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### **AVISO!**

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação disponíveis no nosso website.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.

- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

### 2.2 Ligação elétrica

#### **AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.

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

| Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa: |
|--------------------------------------------------------------------------|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F        |

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

| Potência total (W) | Secção do cabo (mm²) |
|--------------------|----------------------|
| máximo 1380        | 3x0.75               |
| máximo 2300        | 3x1                  |
| máximo 3680        | 3x1.5                |

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

### 2.3 Utilização


**AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

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


**AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

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

## 2.4 Manutenção e limpeza

### **AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

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

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

## 2.5 Limpeza pirolítica

### **AVISO!**

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

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

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

## 2.6 Iluminação interna

### ⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao

estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.7 Assistência técnica

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

## 2.8 Eliminação

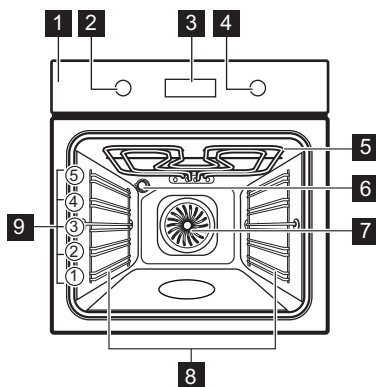
### ⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

# 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

## 3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Apoio para prateleira, amovível
- 9 Nível das prateleiras

## 4. PAINEL DE COMMANDOS

### 4.1 Ligar e desligar o aparelho

Para ligar o aparelho:

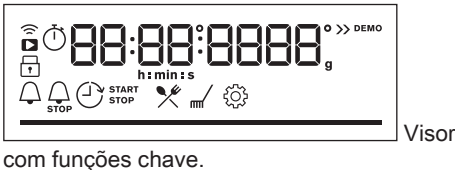
1. Prima os botões. O botão fica saliente.
2. Rodar o botão de funções de aquecimento para selecionar uma função.
3. Rode o botão de controlo para ajustar as definições.

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

### 4.2 Descrição geral do painel de comandos

|                                                                                   |                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|  | Prima para definir as funções do temporizador.                 |
|  | Prima sem soltar para selecionar a função: Aquecimento rápido. |
|  | Prima para ligar e desligar a lâmpada do aparelho.             |
|  | Prima sem soltar para selecionar a função: Bloquear.           |
| OK                                                                                | Prima para confirmar a sua seleção.                            |

### 4.3 Indicadores do visor



|                                                                                   |                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | O aparelho está bloqueado.                                                                                                     |
|  | Submenu: Cozedura assistida.                                                                                                   |
|  | Submenu: Limpeza.                                                                                                              |
|  | Submenu: Definições                                                                                                            |
|  | Aquecimento rápido está ativada.                                                                                               |
|  | Conta-minutos está ativada.                                                                                                    |
|  | Tempo para cozinhar está ativada.                                                                                              |
|  | Início programado está ativada.                                                                                                |
|  | Temporizador crescente está ativada.                                                                                           |
|  | Wi-Fi está ativada.                                                                                                            |
|  | Funcionamento remoto está ativada.                                                                                             |
|  | Barra de progresso - indica visualmente quando o aparelho atinge a temperatura definida ou quando o tempo de cozedura termina. |

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Acertar a hora

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

1. Rode o botão de controlo para definir a hora.

## 2. Prima OK.

### 5.2 Pré-aquecimento inicial e limpeza

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

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

### 5.3 Ligação sem fios

Para ligar o aparelho, necessita de:

- Rede sem fios com a ligação à internet.
  - Dispositivo móvel ligado à mesma rede sem fios.
1. Para transferir a aplicação, leia o código QR localizado na contracapa do manual do utilizador. Também pode transferir a aplicação diretamente a partir da loja de aplicações.
  2. Siga as instruções de integração da aplicação.

3. Rode o botão de funções de aquecimento para selecionar .
4. Rode o botão de controlo para selecionar  / Wi-Fi. Ligue ou desligue. Consulte o capítulo "Utilização diária", Alterar. Definições.

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



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

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

### 5.4 Licenças de software

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

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

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 6.1 Tipos de aquecimento



### Ventilado + Resistência Circ

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



### Calor superior/inferior

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.



### Congelados

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



### Função Pizza

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



### Aquecimento inferior

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



### Descongelar

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



### Ventilado com Resistência

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



### Grelhador

Para grelhar alimentos finos e tostar pão.



### Grelhador ventilado

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



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

## 6.2 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico EU 65/2014 (de acordo com

as normas e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

## 6.3 Definição: Tipos de aquecimento

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

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

## 6.4 Introduzir: Menu

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

1. Rode o botão das funções de aquecimento.

O visor mostra   .

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

## 6.5 Definição: Cozedura assistida

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

1. Rode o botão das funções de aquecimento.

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

Submenu: Cozedura assistida

| Legenda |                                                                  |
|---------|------------------------------------------------------------------|
|         | Ajuste de peso disponível.                                       |
|         | Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.               |
|         | Nível da prateleira. Consulte o capítulo "Descrição do produto". |

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

| Prato |                                                                                 | Peso                                      | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                       |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1    | Carne assada, mal passada                                                       | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos     | 2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.                                  |
| P2    | Carne assada, média                                                             |                                           |                                                                                                                                                     |
| P3    | Carne assada, bem passada                                                       |                                           |                                                                                                                                                     |
| P4    | Bife, médio                                                                     | 180 - 220 g por peça; 3 cm fatias grossas | 3; <b>tabuleiro de assar na prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.            |
| P5    | Carne assada/estufada (costeleta de primeira, redondo superior, flanko espesso) | 1.5 - 2 kg                                | 2; <b>assadeira numa prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho. |
| P6    | Carne assada, mal passada (aquecimento a baixa temperatura)                     | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos     | 2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.                                  |
| P7    | Carne assada, média (aquecimento a baixa temperatura)                           |                                           |                                                                                                                                                     |
| P8    | Carne assada, bem passada (aquecimento a baixa temperatura)                     |                                           |                                                                                                                                                     |

|     | Prato                                                            | Peso                                                    | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P9  | Filete de carne de vaca, mal passado (aquecimento a baixa temp.) |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P10 | Filete de carne de vaca, médio (aquecimento a baixa temp.)       | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos                 |  2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.                                                                                                   |
| P11 | Filete de carne de vaca, bem passado (aquecimento a baixa temp.) |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P12 | Vitela assada (p. ex., pá)                                       | 0,8 - 1,5 kg; 4 cm pedaços espessos                     |   2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b><br>Adicione líquido. Assado coberto.                                                 |
| P13 | Cachaço ou pá de porco assada                                    | 1,5 - 2 kg                                              |   2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b><br>Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.                                   |
| P14 | Porco assado (aquecimento a baixa temperatura)                   | 1,5 - 2 kg                                              |  2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.                                                                                                      |
| P15 | Lombo de porco, fresco                                           | 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos                   |  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                        |
| P16 | Entrecosto de porco                                              | 2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura |  3; <b>tabuleiro para grelhar</b><br>Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.                                                                                |
| P17 | Perna de borrego com ossos                                       | 1,5 - 2 kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura            |  2; assadeira no <b>tabuleiro para assar</b><br>Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.                                                                                                     |
| P18 | Frango inteiro                                                   | 1 - 1,5 kg; fresco                                      |   2; <b>caçarola no tabuleiro para assar</b><br>Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.       |
| P19 | Meio frango                                                      | 0,5 - 0,8 kg                                            |  3; <b>tabuleiro para assar</b>                                                                                                                                                                                     |
| P20 | Peito de frango                                                  | 180 - 200 g por peça                                    |   2; <b>caçarola na prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.                     |
| P21 | Pernas de frango, frescas                                        | -                                                       |  3; <b>tabuleiro para assar</b><br>Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.                                                                      |
| P22 | Pato inteiro                                                     | 2 - 3 kg                                                |   2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b><br>Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura. |

|     | Prato                                             | Peso                 | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|---------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P23 | Ganso, inteiro                                    | 4 - 5 kg             |   2; <b>tabuleiro para grelhar</b><br>Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura. |
| P24 | Rolo de Carne                                     | 1 kg                 |  2; <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                       |
| P25 | Peixe inteiro, grelhado                           | 0.5 - 1 kg por peixe |  2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Encha o peixe com manteiga, especiarias e ervas.                                                                                                                                   |
| P26 | Filete de peixe                                   | -                    |   3; <b>caçarola na prateleira em grelha</b>                                                                                         |
| P27 | Cheesecake                                        | -                    |  2;  28 cm forma de mola na <b>prateleira em grelha</b>                                                                              |
| P28 | Bolo de maçã                                      | -                    |  3; <b>tabuleiro para assar</b>                                                                                                                                                                                       |
| P29 | Tarte de maçã coberta                             | -                    |  2; forma circular na <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                     |
| P30 | Tarte de maçã                                     | -                    |  1;  22 cm forma circular na <b>prateleira em grelha</b>                                                                             |
| P31 | Brownies                                          | 2 kg de massa        |  3; <b>tabuleiro para grelhar</b>                                                                                                                                                                                     |
| P32 | Queques                                           | -                    |  3; <b>tabuleiro de queques na prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                               |
| P33 | Bolo em forma de pão                              | -                    |  2; <b>tabuleiro de pão na prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                   |
| P34 | Batatas assadas                                   | 1 kg                 |  2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.                                                                                                                    |
| P35 | Fatias                                            | 1 kg                 |  3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal<br>Corte as batatas em pedaços.                                                                                                                             |
| P36 | Legumes misturados                                | 1 - 1.5 kg           |  3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal<br>Corte os legumes em pedaços.                                                                                                                           |
| P37 | Croquetes, congelados                             | 0.5 kg               |  3; <b>tabuleiro para assar</b>                                                                                                                                                                                     |
| P38 | Batatas congeladas                                | 0.75 kg              |  3; <b>tabuleiro para assar</b>                                                                                                                                                                                     |
| P39 | Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca | 1 - 1.5 kg           |  2; <b>caçarola na prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                         |
| P40 | Batatas gratinadas (batatas cruas)                | 1 - 1.5 kg           |  1; <b>caçarola na prateleira em grelha</b><br>Rode o prato após metade do tempo de cozedura.                                                                                                                       |
| P41 | Pizza fresca, fina                                | -                    |   2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal                                                                       |

|     | Prato                                | Peso   | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----|--------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P42 | Pizza fresca, grossa                 | -      |   2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal                                               |
| P43 | Quiche                               | -      |  2; forma de assar na prateleira em grelha                                                                                                                                         |
| P44 | Baguete/<br>Ciabatta/Pão branco      | 0.8 kg |   2; tabuleiro para assar revestido com papel vegetal<br>Mais tempo necessário para o pão branco. |
| P45 | Grão integral / Centeio / Pão escuro | 1 kg   |   2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal / tabuleiro de pão na prateleira em grelha    |

## 6.6 Alterar: Definições

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

### Submenu: Definições

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

|    | Definição               | Valor                     |
|----|-------------------------|---------------------------|
| 04 | Volume do alarme        | 1 - 4                     |
| 05 | Temporizador crescente  | Ligado/Desligado          |
| 06 | Luz                     | Ligado/Desligado          |
| 07 | Aquecimento rápido      | Ligado/Desligado          |
| 08 | Aviso de limpeza        | Ligado/Desligado          |
| 09 | Wi-Fi                   | Ligado/Desligado          |
| 10 | Operação Auto Remo-te   | Ligado/Desligado          |
| 11 | Esquecer esta rede      | Sim / Não                 |
| 12 | Modo Demo               | Código de ativação: 2468. |
| 13 | Versão do software      | Verificar                 |
| 14 | Restaurar configurações | Sim / Não                 |

## 7. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 7.1 Bloquear

Esta função evita uma alteração accidental da função do aparelho.

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

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

 - mantenha premido para ligar a função.

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

 - mantenha premido para desligar a função.

7.2 Desativação automática

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

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

Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior

ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura. Consultar o capítulo “Funções do relógio”.

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

7.3 Ventoinha de arrefecimento

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

8. FUNÇÕES DO RELÓGIO

8.1 Descrição das funções do temporizador

|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Conta-minutos</b>            | Para definir um temporizador de contagem decrescente. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho e pode ser selecionada a qualquer momento. |
| <br><b>Tempo para cozinhar</b>      | Para definir a duração da cozedura. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se automaticamente.                                                     |
| <br><b>Início programado</b>      | Para adiar o início e/ou final do cozinhado.                                                                                                                                                          |
| <br><b>Temporizador crescente</b> | Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho e pode ser selecionada a qualquer momento.                               |

8.2 Definição: Conta-minutos 

- 1. Prima .
- O visor exibe: 0:00 e .
- 2. Rodar o botão de controlo para definir a Conta-minutos.

- 3. Prima **OK**. O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

8.3 Definição: Tempo para cozinhar



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

8.4 Definição: Início programado 

- 1. Rode os botões para selecionar o tipo de aquecimento e para definir a temperatura.
- 2. Prima  até o visor apresentar:  e **START**.
- 3. Rode o botão de controlo para definir a hora de início.

#### 4. Prima OK.

O visor exibe: --:--  STOP .

#### 5. Rode o botão de controlo para definir a hora de fim.

#### 6. Prima OK.

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

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

### 8.5 Definição: Temporizador crescente

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para  para entrar em Menu.
2. Rode o botão de controlo para seleccionar  / Temporizador crescente. Consulte o

capítulo “Utilização diária”, Menu: Definições.

#### 3. Prima OK.

#### 4. Rode o botão de controlo para ligar e desligar o Temporizador.

#### 5. Prima OK.

### 8.6 Definição: Hora

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

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 9.1 Inserir acessórios

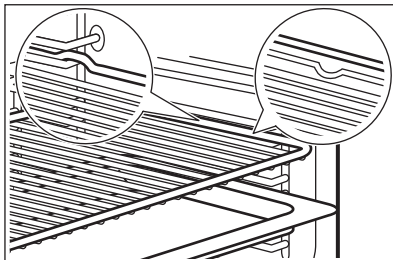
Acessórios disponíveis dependendo do modelo. Leia o código QR para verificar como utilizar os acessórios fornecidos com o seu aparelho. Pode encomendar acessórios opcionais separadamente. Para obter mais informações, contacte o seu fornecedor local.



Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Insira o acessório (prateleira em grelha/ tabuleiro) entre as barras-guia do apoio para

prateleiras. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno e os pés apontam para baixo.



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

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

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

# 10. SUGESTÕES E DICAS

## 10.1 Recomendações para cozinhar

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

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

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

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

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

### Símbolos utilizados nas tabelas:

|                                                                                   |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Tipo de alimento    |
|  | Tipo de aquecimento |
| °C                                                                                | Temperatura         |

|                                                                                   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Acessório               |
|  | Nível da grelha         |
|  | Tempo de cozedura (min) |

## 10.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

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

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

## 10.3 Ventilado com Resistência

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

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

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

## 10.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

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

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

1) Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.

## 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 Notas sobre a limpeza

#### Agentes de limpeza

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

#### Utilização diária

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

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

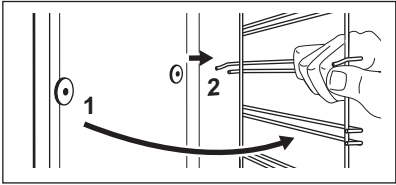
#### Acessórios

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

## 11.2 Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

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



4. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

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

## 11.3 Limpeza pirolítica

### ⚠ AVISO!

Existe o risco de queimaduras.

### ⚠ CUIDADO!

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

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

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

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

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

## 11.4 Aviso de limpeza

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

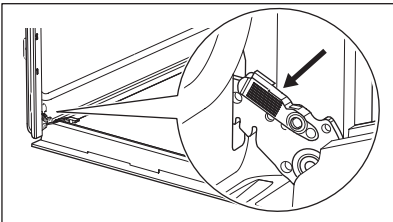
## 11.5 Remover e instalar a porta

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

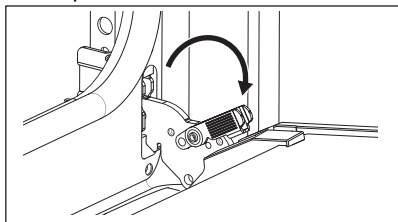
### ⚠ CUIDADO!

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

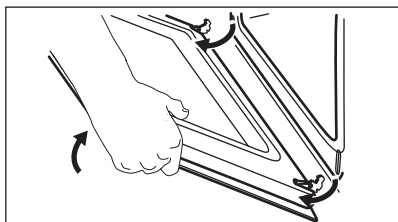
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



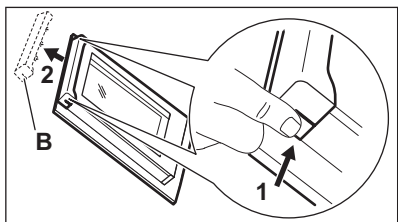
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



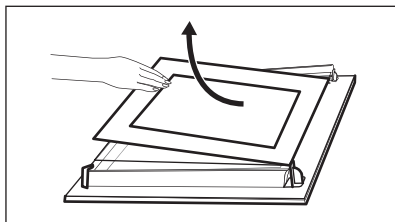
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



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



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

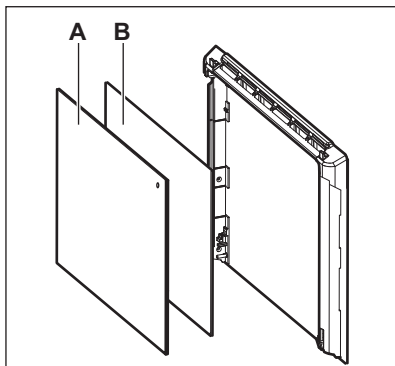


8. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

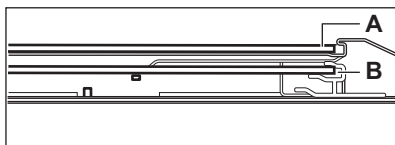
9. Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

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

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



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



## 11.6 Substituir a lâmpada

### **AVISO!**

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

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

### **CUIDADO!**

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

### Lâmpada posterior

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

## 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 O que fazer se...

| Problema                                    | Certifique-se de que...                                                   |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Não consegue ativar ou utilizar o aparelho. | O aparelho está ligado corretamente a uma fonte elétrica.                 |
| O aparelho não aquece.                      | O desligar automático foi desativado.                                     |
| O aparelho não aquece.                      | A porta do aparelho está fechada.                                         |
| O aparelho não aquece.                      | O fusível não está fundido.                                               |
| O aparelho não aquece.                      | Bloquear está desativada.                                                 |
| A lâmpada está desligada.                   | Ventilado com Resistência - está ativada.                                 |
| A lâmpada não funciona.                     | A lâmpada está fundida.                                                   |
| Err C3                                      | A porta do aparelho está fechada ou o bloqueio da porta não está partido. |
| Err F102                                    | A porta do aparelho está fechada.                                         |
| Err F102                                    | O bloqueio da porta não está partido.                                     |
| O visor mostra 00:00.                       | Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.                         |



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

## 12.2 Dados de assistência técnica

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

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

**Recomendamos que escreva os dados aqui:**

Modelo (MOD.) :

Número do produto  
(PNC):

Número de série (S.N.):

## 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

|                                                                     |                      |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Nome do fornecedor                                                  | AEG                  |
| Identificação do modelo                                             | TU5PB431SB 949498325 |
| Índice de Eficiência Energética                                     | 61.2                 |
| Classe de eficiência energética                                     | A++                  |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional          | 0.93 kWh/ciclo       |
| Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada | 0.52 kWh/ciclo       |
| Número de cavidades                                                 | 1                    |
| Fonte de calor                                                      | Eletricidade         |
| Volume                                                              | 72 l                 |
| Tipo de forno                                                       | Forno encastrado     |
| Massa                                                               | 30.5 kg              |

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

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

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| Consumo de energia no modo de espera          | 0.8 W |
| Consumo de energia no modo de ligação em rede | 2.0 W |

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

### 13.3 Dicas para poupar energia

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

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

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

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

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

#### Cozinhar com a ventoinha

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

#### Aquecimento residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho

para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

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

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

#### Manter os alimentos quentes

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

#### Cozinhar com a lâmpada desligada

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

#### Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

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

#### Wi-Fi

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

## 14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

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



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

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

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....   | 26 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....      | 28 |
| 3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....          | 31 |
| 4. PANOU DE COMANDĂ.....               | 32 |
| 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....     | 32 |
| 6. UTILIZARE ZILNICĂ.....              | 33 |
| 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....           | 38 |
| 8. FUNCȚIILE CEASULUI.....             | 39 |
| 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....        | 40 |
| 10. SFATURI UTILE.....                 | 40 |
| 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....       | 43 |
| 12. DEPANARE.....                      | 45 |
| 13. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ..... | 46 |
| 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....     | 48 |

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

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

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

## **1.2 Informații generale despre siguranță**

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

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

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

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

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

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

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

#### Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date

tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

| Putere totală (W) | Secțiunea cablului (mm²) |
|-------------------|--------------------------|
| maxim 1380        | 3x0.75                   |
| maxim 2300        | 3x1                      |
| maxim 3680        | 3x1.5                    |

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

## 2.3 Utilizarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

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

### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

## 2.4 Îngrijire și curățare

### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Aveți grijă când scoateți ușa din aparat, aceasta este grea.

- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Curățare pirolitică

### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
  - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
  - să asigure o ventilație bună în timpul și după curățarea pirolitică.
  - asigură o bună ventilație în timpul și după preîncălzirea inițială.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.

- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

## 2.6 Iluminare interioară

### ⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a

aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.7 Serviciul de asistență tehnică

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

## 2.8 Eliminare

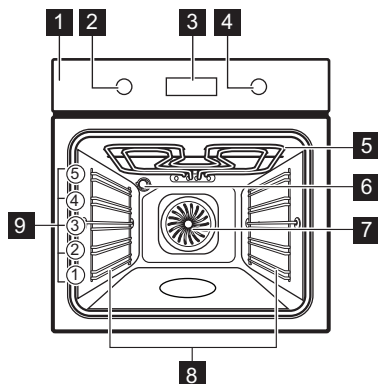
### ⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

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

# 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

## 3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătit
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Suport pentru raft, detașabil
- 9 Poziții raft

## 4. PANOU DE COMANDĂ

### 4.1 Pornirea și oprirea aparatului

Pentru a porni aparatul:

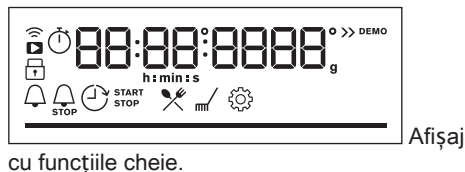
1. Apăsați butoanele. Butoanele ies în afară.
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit .

### 4.2 Prezentarea panoului de comandă

|                                                                                   |                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|  | Apasă pentru a seta funcțiile cronometrului.                |
|  | Apăsați lung pentru a seta funcția: Încălzire rapidă.       |
|  | Apasă pentru a porni și opri becul aparatului.              |
|  | Apăsați și mențineți apăsat pentru a seta funcția: Blocare. |
| OK                                                                                | Apăsați pentru a confirma selecția.                         |

### 4.3 Indicatorii afișajului



|                                                                                   |                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Aparatul este blocat.                                                                                                |
|  | Submeniul: Gătire asistată.                                                                                          |
|  | Submeniul: Curățare.                                                                                                 |
|  | Submeniul: Setări                                                                                                    |
|  | Încălzire rapidă este activat.                                                                                       |
|  | Cronometru este activat.                                                                                             |
|  | Durată gătire este activat.                                                                                          |
|  | Pornire cu întârziere este activat.                                                                                  |
|  | Cronometru numărătoare directă este activat.                                                                         |
|  | Wi-Fi este activat.                                                                                                  |
|  | Operații de la distanță este activat.                                                                                |
|  | Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătire se încheie. |

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Setarea orei

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: "00:00" sau "12:00" (în funcție de model).

1. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
2. Apăsați OK.

### 5.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele.

Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curăța aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

### 5.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul ai nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
  - Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.
1. Pentru a descărca aplicația, scanați codul QR de pe coperta din spate a manualului de utilizare. De asemenea, puteți descărca aplicația direct din app store.
  2. Urmăriți instrucțiunile de integrare a aplicației.
  3. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor de gătire pentru a selecta .
  4. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta / Wi-Fi. Porniți-l sau opriți-l.

Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Modificarea: Setări.

Wi-Fi este pornit în mod implicit. Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.



Din motive de siguranță, operațiunile la distanță se opresc automat după 24 h. Repetați procesul de inițiere, dacă este necesar.

|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| Frecvența     | 2.4 GHz WLAN                      |
|               | 2400 - 2483.5 MHz                 |
| Protocol      | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Putere maximă | EIRP < 20 dBm (100 mW)            |
| Modul Wi-Fi   | NIUS-50                           |

### 5.4 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul gratuit și open source. AEG Electrolux recunoaște și mulțumește pentru contribuțiile comunităților de open software și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (folder NIUS)

## 6. UTILIZARE ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Funcții de încălzire



#### Aer cald cu ventilație

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



### Încalzire sus și jos

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



### Preparate congelate

Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.



### Funcție Pizza

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



### Încalzire jos

Pentru rumenire și crocante la bază. Folosiți poziția inferioară a raftului.



### Decongelare

Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.



### Aer cald umed

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.



### Grill

Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



### Gătire intensiva

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



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

## 6.2 Note cu privire la: Aer cald umed

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

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

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

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

## 6.3 Setarea: Funcții de încălzire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

» Încălzire rapidă - apăsați și mențineți apăsat pentru a scurta durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătit. Ventilatorul poate porni automat.

## 6.4 Accesare: Meniu:

Deschide Meniul pentru a accesa Gătire asistată și setările.

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătit la .

Afișajul indică , , .

2. Rotește butonul de comandă și selectează pictograma pentru a intra în submeniu. Apăsați OK.

## 6.5 Setarea: Gătire asistată

Gătire asistată submeniul cuprinde programe concepute pentru preparate dedicate. Programele încep cu o setare adecvată. Poți regla durata și temperatura pe durata gătirii.

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătit la .
2. Rotește butonul de comandă pentru a selecta . Apasă OK.
3. Rotește butonul de control pentru a selecta un preparat (P1 - P...). Apăsați OK.
4. Rotește butonul de comandă pentru a regla greutatea. Opțiunea este disponibilă pentru preparatele selectate. Apăsați OK.

5. Puneți produsele în interiorul aparatului.  
Apăsați OK.
6. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.

## Submeniu: Gătire asistată

### Legendă



Este disponibilă ajustarea greutateii.

### Legendă



Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.



Nivel raft. Consultă capitolul „Descrierea produsului”.

Afișajul indică **P** și un **număr** al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

| Preparat   |                                                                                    | Greutate                                  | Nivel raft / Accesorii                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b>  | Friptură de vită, în sânge                                                         |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P2</b>  | Friptură de vită, mediu                                                            | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase        |  <b>2; tavă de gătit</b><br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.                                                                                                                        |
| <b>P3</b>  | Friptură de vită, bine făcut                                                       |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P4</b>  | Friptură, medie                                                                    | 180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase |   <b>3; tavă pentru coacere pe raft de sârmă</b><br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.               |
| <b>P5</b>  | Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă) | 1.5 - 2 kg                                |   <b>2; tavă pentru coacere raft de sârmă</b><br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat. |
| <b>P6</b>  | Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)                               |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P7</b>  | Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)                                  | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase        |  <b>2; tava de gătit</b><br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.                                                                                                                        |
| <b>P8</b>  | Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)                            |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P9</b>  | File de vită, în sânge (gătire lentă)                                              |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P10</b> | File de vită, mediu (gătire lentă)                                                 | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase      |  <b>2; tavă de gătit</b><br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.                                                                                                                      |
| <b>P11</b> | File de vită, făcută (gătire lentă)                                                |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P12</b> | Friptură de vițel (de ex. spată)                                                   | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase          |   <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b><br>Adăugați lichid. Friptură acoperită.                                                                 |
| <b>P13</b> | Friptură de ceafă de porc sau pulpă                                                | 1.5 - 2 kg                                |   <b>2; tavă pentru coacere raft de sârmă</b><br>La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.                                                  |

|     | Preparat                                      | Greutate                                                      | Nivel raft / Accesorii                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P14 | Carne de porc (gătire la temperatură scăzută) | 1.5 - 2 kg                                                    |  2; tavă de gătit<br>Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.                                                                                                |
| P15 | Pulpă de porc, proaspătă                      | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase                            |  2; tavă pentru coacere <b>raft de sârmă</b>                                                                                                                                                                  |
| P16 | Coaste de porc                                | 2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri |  3 cratiță adâncă<br>Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.                                                                                  |
| P17 | Pulpă de miel cu os                           | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase                            |  2; friptură la <b>tavă de gătit</b><br>Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.                                                                                                   |
| P18 | Pui întreg                                    | 1 - 1.5 kg; Proaspăt                                          |   2; vas pentru gătit pe <b>tava de gătit</b><br>Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform. |
| P19 | Jumătate de pui                               | 0.5 - 0.8 kg                                                  |  3; tavă de gătit                                                                                                                                                                                             |
| P20 | Piept de pui                                  | 180 - 200 g per bucată                                        |   2; preparat caserole <b>raft de sârmă</b><br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.               |
| P21 | Pulpe de pui, proaspete                       | -                                                             |  3; tavă de gătit<br>Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.                                                                                   |
| P22 | Rață întreagă                                 | 2 - 3 kg                                                      |   2 tavă pentru coacere <b>raft de sârmă</b><br>Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.   |
| P23 | Gâscă întreagă                                | 4 - 5 kg                                                      |   2; cratiță adâncă<br>Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.                  |
| P24 | Bucată de carne                               | 1 kg                                                          |  2; <b>raft de sârmă</b>                                                                                                                                                                                    |
| P25 | Pește întreg, la grătar                       | 0.5 - 1 kg per pește                                          |  2; tavă de gătit<br>Umple peștele cu unt, condimente și ierburi.                                                                                                                                           |
| P26 | File de pește                                 | -                                                             |   3; preparat caserole <b>raft de sârmă</b>                                                                              |
| P27 | Prăjitură cu brânză                           | -                                                             |  2;  28 cm tavă demontabilă pe <b>raft de sârmă</b>                                                                      |
| P28 | Prăjitură cu mere                             | -                                                             |  3; tavă de gătit                                                                                                                                                                                           |
| P29 | Tartă cu mere                                 | -                                                             |  2; formă pentru plăcintă pe <b>raft de sârmă</b>                                                                                                                                                           |

|     | Preparat                                         | Greutate      | Nivel raft / Accesorii                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|--------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P30 | Plăcintă cu mere                                 | -             |  1; formă pentru plăcintă pe Ø 22 cm raft de sârmă                                                                                                                              |
| P31 | Negresa                                          | 2 kg de aluat |  3 cratiță adâncă                                                                                                                                                               |
| P32 | Brioșe                                           | -             |  3 tavă pentru brioșe pe raft de sârmă                                                                                                                                          |
| P33 | Bucată de prăjitură                              | -             |  2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă                                                                                                                                          |
| P34 | Cartofi copti                                    | 1 kg          |  2; Tava de gatit<br>Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.                                                                                                        |
| P35 | Cartofi wedges                                   | 1 kg          |  3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt<br>Tăiați cartofii în bucăți.                                                                                                       |
| P36 | Legume mixte la grătar                           | 1 - 1.5 kg    |  3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt<br>Tăiați legumele în bucăți.                                                                                                       |
| P37 | Crochete, congelate                              | 0.5 kg        |  3; tavă de gătit                                                                                                                                                               |
| P38 | Cartofi, congelați                               | 0.75 kg       |  3; tavă de gătit                                                                                                                                                               |
| P39 | Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste | 1 - 1.5 kg    |  2; prepat caserolă pe raft de sârmă                                                                                                                                            |
| P40 | Cartofi gratinați (cartofii cruzi)               | 1 - 1.5 kg    |  1; prepat caserolă pe raft de sârmă<br>Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.                                                                                       |
| P41 | Pizza proaspătă, subțire                         | -             |   2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt                                                  |
| P42 | Pizza proaspătă, groasă                          | -             |   2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt                                                  |
| P43 | Quiche                                           | -             |  2; formă pentru copt raft de sârmă                                                                                                                                            |
| P44 | Baghetă / Ciabatta / Pâine albă                  | 0.8 kg        |   2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt<br>Mai mult timp necesar pentru pâinea albă. |
| P45 | Cereale integrale / secară / pâine neagră        | 1 kg          |   2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/tavă pentru pâine pe raft de sârmă           |

## 6.6 Modificare: Setări

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta . Apăsați OK.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta setarea. Apăsați OK.

4. Rotiți butonul de comandă pentru a regla valoarea. Apăsați OK.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

## Submeniu: Setări

| Setare                                   | Valoare                                     |
|------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>01</b> Timpul                         | Modificare                                  |
| <b>02</b> Luminozitate display           | 1 - 5                                       |
| <b>03</b> Tonul de la taste              | 1 - Semnal sonor, 2 - Clic, 3 - Sunet oprit |
| <b>04</b> Volum la apăsare taste         | 1 - 4                                       |
| <b>05</b> Cronometru numărătoare directă | Pornit / Oprit                              |
| <b>06</b> Iluminare                      | Pornit / Oprit                              |
| <b>07</b> Încălzire rapidă               | Pornit / Oprit                              |

| Setare                                       | Valoare                 |
|----------------------------------------------|-------------------------|
| <b>08</b> Semnal De Reamintire La Curățare   | Pornit / Oprit          |
| <b>09</b> Wi-Fi                              | Pornit / Oprit          |
| <b>10</b> Operațiuni de telecomandă automată | Pornit / Oprit          |
| <b>11</b> Dezactiveaza rețeaua               | Da / Nu                 |
| <b>12</b> Modul demo                         | Codul de activare: 2468 |
| <b>13</b> Versiunea software                 | Verificare              |
| <b>14</b> Resetati toate opțiunile           | Da / Nu                 |

## 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 7.1 Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este în funcțiune, funcția blochează panoul de comandă, astfel încât setările curente de gătire să continue fără întrerupere.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este oprit, funcția menține panoul de comandă blocat, împiedicând pornirea accidentală a aparatului.

 - apăsați-le lung pentru a activa funcția.

Va fi emis un semnal sonor.  - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată.

 - apăsați lung pentru a opri funcția.

### 7.2 Oprirea automată

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

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

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

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Pornire cu întârziere.

### 7.3 Ventilator de răcire

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

## 8. FUNCȚIILE CEASULUI

### 8.1 Descrierea funcțiilor cronometrului

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Cronometru</b>                     | Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment. |
| <br><b>Durată gătire</b>                  | Pentru a seta durata gătirii. Când cronometrul ajunge la final, este emis semnalul sonor și funcția de gătire se va opri automat.                                                                        |
| <br><b>Pornire cu întârziere</b>          | Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.                                                                                                                                                       |
| <br><b>Cronometru numărătoare directă</b> | Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment.                     |

### 8.2 Setarea: Cronometru

1. Apăsați .
- Afișajul indică: 0:00 și .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Cronometru.
3. Apăsați OK. Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.

### 8.3 Setarea: Durată gătire

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.
2. Apăsați  până când afișajul indică: 0:00 și .
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Durată gătire.
4. Apăsați OK. Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.
5. La încheierea duratei, apăsați OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

### 8.4 Setarea: Pornire cu întârziere

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.
  2. Apăsați  până când afișajul indică:  și START.
  3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de start.
  4. Apăsați OK.
- Afișajul indică: --:--  STOP.
5. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de oprire.
  6. Apăsați OK.
- Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.
7. La încheierea duratei, apăsați OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

### 8.5 Setarea: Cronometru numărătoare directă

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  / Cronometru numărătoare directă. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniu: Setări.
3. Apăsați OK.
4. Rotește butonul de comandă pentru a porni și opri cronometrul cu numărătoare directă.
5. Apăsați OK.

### 8.6 Setarea: Timpul

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  / Timpul. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniu: Setări.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora.
4. Apăsați OK.

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Introducerea accesoriilor

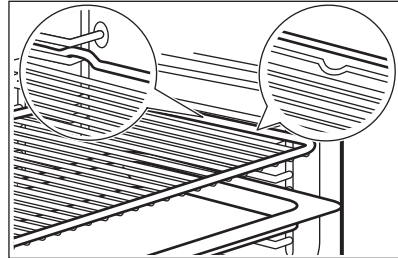
Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.



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

Introduceți accesoriul (raftul de sârmă /tava) între șinele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate

a interiorului cuptorului și picioarele sunt îndreptate în jos.



Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.

Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tava / tigaia dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.

## 10. SFATURI UTILE

### 10.1 Recomandări pentru gătit

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

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

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

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

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

#### Simboluri utilizate în tabele:



Tipul alimentelor



Funcția de încălzire



Temperatură



Accesoriu



Poziție raft



Durată gătire (min)

### 10.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm

- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

### 10.3 Aer cald umed

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

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Rulouri dulci, 16 bucăți                                                          | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Rulouri, 9 bucăți                                                                 | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza congelată, 0,35 kg                                                          | raft sârmă                                                                        | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Ruladă                                                                            | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Negresă                                                                           | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflê, 6 bucăți                                                                 | vas ceramic ramekin pe raft de sârmă                                              | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Blat de pandișpan                                                                 | formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă                                        | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Sandviș Victoria                                                                  | vas de copt pe raft de sârmă                                                      | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Pește fiert, 0,3 kg                                                               | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Pește întreg, 0,2 kg                                                              | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| File de pește, 0,3 kg                                                             | tavă de pizza pe raft de sârmă                                                    | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Carne fiartă, 0,25 kg                                                             | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Șașlăc, 0,5 kg                                                                    | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Prăjituri, 16 bucăți                                                              | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Pricomigdale, 24 de bucăți                                                        | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brioșe, 12 bucăți                                                                 | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pateuri sărate, 20 de bucăți                                                      | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Fursecuri, 20 de bucăți                                                           | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Mini tarte, 8 bucăți                                                              | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Legume, fierte, 0,4 kg                                                            | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Omeletă vegetariană                                                               | tavă de pizza pe raft de sârmă                                                    | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Legume mediteraneene, 0,7 kg                                                      | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

## 10.4 Informații pentru institutete de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă                                                 | Încalzire sus si jos                                                              | Tavă de gătit                                                                     | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă                                                 | Aer cald cu ventilatie                                                            | Tavă de gătit                                                                     | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă                                                 | Aer cald cu ventilatie                                                            | Tavă de gătit                                                                     | 2 și 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm                                                  | Încalzire sus si jos                                                              | Raft sârmă                                                                        | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm                                                  | Aer cald cu ventilatie                                                            | Raft sârmă                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)                               | Încalzire sus si jos                                                              | Raft sârmă                                                                        | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)                               | Aer cald cu ventilatie                                                            | Raft sârmă                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)                               | Aer cald cu ventilatie                                                            | Raft sârmă                                                                        | 2 și 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Biscuit sfărâmicios                                                               | Aer cald cu ventilatie                                                            | Tavă de gătit                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Biscuit sfărâmicios                                                               | Aer cald cu ventilatie                                                            | Tavă de gătit                                                                     | 2 și 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Biscuit sfărâmicios                                                               | Încalzire sus si jos                                                              | Tavă de gătit                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Pâine prăjită 1)                                                                  | Grill                                                                             | Raft sârmă                                                                        | 4                                                                                 | maxim     | 1 - 5                                                                             |

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Observații privind curățarea

#### Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

#### Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

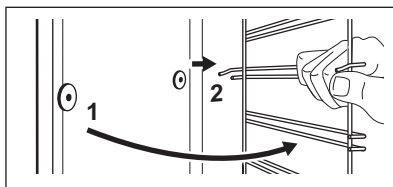
#### Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

### 11.2 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



4. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

### 11.3 Curățare pirolitică

### **AVERTISMENT!**

Există pericolul de arsuri.

### **ATENȚIE!**

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

Nu porniți funcția dacă nu ați închis complet ușa cuptorului.

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Scoateți toate accesoriile.
3. Curățați interiorul cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
4. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniul.
5. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  și apăsați OK.

| Programul de curățare  | Durata     |
|------------------------|------------|
| C1 - Curățare ușoară   | 1 h        |
| C2 - Curățare normală  | 1 h 30 min |
| C3 - Curățare profundă | 2 h 30 min |

6. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta programul de curățare și apăsați OK.

7. Apăsați **OK** pentru a porni curățarea. Când începe curățarea, ușa aparatului se blochează și becul se stinge. Până la deblocarea ușii, afișajul indică .
8. După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.
9. Așteptați până când aparatul se răcește și ușa se deblochează. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale și apă.

## 11.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când  clipește pe afișaj după sesiunea de gătit, aparatul vă reamintește să îl curățați cu o curățare pirolitică. Puteți dezactiva mementoul din submeniu: Setări. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Modificarea: Setări.

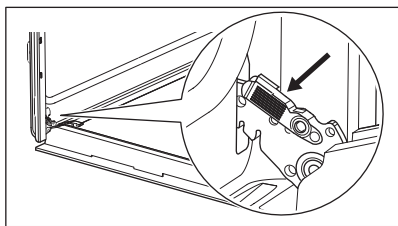
## 11.5 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului are trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

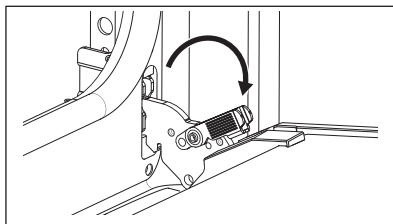
### ⚠ ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

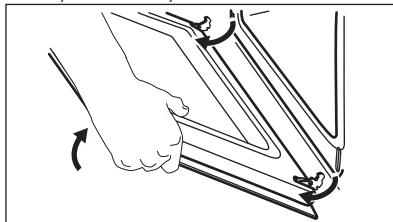
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



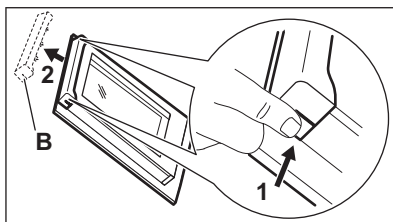
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



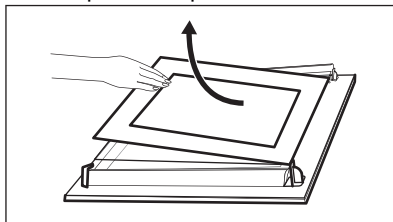
3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

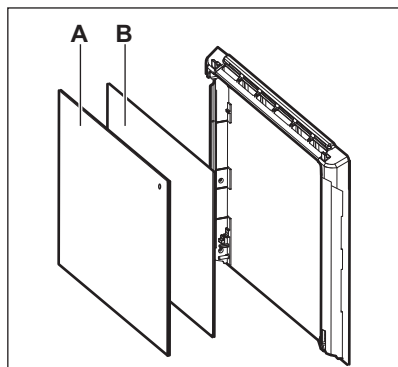


8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

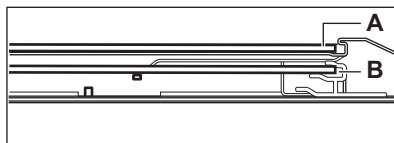
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (**A** și **B**) în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Fiecare dintre panourile de sticlă arată diferit pentru a facilita dezasamblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



Asigurați-vă că ați montat corect panoul de sticlă din mijloc în locașul său.



## 11.6 Înlocuirea becului

### ⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

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

### ⚠️ ATENȚIE!

Țineți întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

## Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

## 12. DEPANARE

### ⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

| Problemă                                   | Verificați dacă...                                                |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Aparatul nu poate fi activat sau utilizat. | Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică. |
| Aparatul nu se încălzește.                 | Oprirea automată este dezactivată.                                |
| Aparatul nu se încălzește.                 | Ușa aparatului este închisă.                                      |

| Problemă                   | Verificați dacă...                                                  |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Aparatul nu se încălzește. | Siguranța nu este arsă.                                             |
| Aparatul nu se încălzește. | Blocare este dezactivat.                                            |
| Becul este stins.          | Aer cald umed - este activat.                                       |
| Becul nu funcționează.     | Becul este ars.                                                     |
| Err C3                     | Ușa aparatului este închisă sau încuietoarea ușii nu este stricată. |
| Err F102                   | Ușa aparatului este închisă.                                        |
| Err F102                   | Încuietoarea ușii nu este stricată.                                 |
| Afișajul indică 00:00.     | A fost o pană de curent. Setati timpul.                             |



Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

## 12.2 Date pentru service

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

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

**Îți recomandăm să notezi datele aici:**

Model (MOD.):

Numărul produsului (PNC):

Numărul de serie (S.N.):

## 13. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

|                                                                 |                      |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------|
| Denumirea furnizorului                                          | AEG                  |
| Identificarea modelului                                         | TU5PB431SB 949498325 |
| Index de eficiență energetică                                   | 61.2                 |
| Clasă de eficiență energetică                                   | A++                  |
| Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional | 0.93 kWh/ciclu       |
| Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație  | 0.52 kWh/ciclu       |
| Număr de cavități                                               | 1                    |
| Sursă de căldură                                                | Energie electrică    |

|            |                     |
|------------|---------------------|
| Volumul    | 72 l                |
| Tip cuptor | Cuptor încorporabil |
| Masă       | 30.5 kg             |

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

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

|                                                                                                 |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Consumul de putere în standby                                                                   | 0.8 W   |
| Consumul de putere în modul repaus conectat la rețea                                            | 2.0 W   |
| Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil | 20 min. |

Pentru îndrumări privind modul de activare și dezactivare a conexiunii la rețeaua wireless, consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”.

## 13.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

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

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

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

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

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

### Gătitul cu ventilator

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

### Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu

cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

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

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

### Menținerea caldă a alimentelor

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

### Gătire cu lumina stinsă

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

### Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

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

### Wi-Fi

Atunci când este posibil, opriți Wi-Fi-ul pentru a economisi energie.

## 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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







