

**BSE576321M**

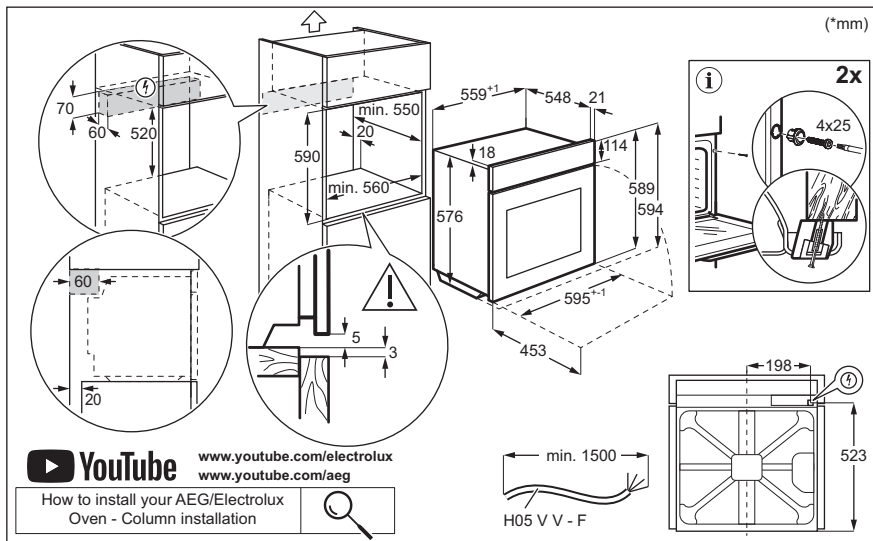
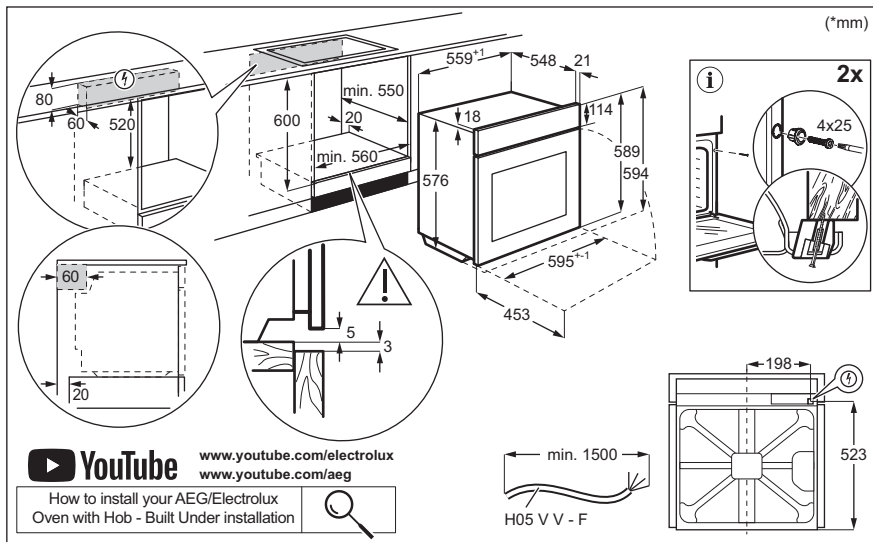
EL Οδηγίες Χρήσης | **Φούρνος ατμού**  
PT Manual de instruções | **Forno a vapor**

**3**

**24**



# ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ / INSTALAÇÃO



**Καλωσορίσατε στην AEG! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.**



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

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 3  |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....     | 5  |
| 3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....          | 8  |
| 4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....         | 9  |
| 5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....     | 9  |
| 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....             | 10 |
| 7. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....        | 12 |
| 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....         | 12 |
| 9. ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ.....      | 13 |
| 10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....    | 15 |
| 11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....      | 18 |
| 12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....    | 20 |
| 13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....          | 21 |
| 14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....       | 23 |

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

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

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

## **1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια**

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

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

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

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

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

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

## 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

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

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

### Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση για την Ευρώπη:

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

Για το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

| Συνολική ισχύς (W) | Τμήμα καλωδίου (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-----------------------------------|
| μέγιστο 1380       | 3x0.75                            |
| μέγιστο 2300       | 3x1                               |
| μέγιστο 3680       | 3x1.5                             |

Το καλώδιο γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι κατά 2 cm μακρύτερο από το καφέ καλώδιο φάσης και το μπλε ουδέτερο καλώδιο.

## 2.3 Χρήση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε στίβες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Χρησιμοποιείτε γυαλί και βάζα εγκεκριμένα για συντήρηση.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
  - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
  - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
  - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
  - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.

- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

## **2.4 Φροντίδα και καθαρισμός**



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

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

## **2.5 Μαγείρεμα με Ατμό**



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος εγκαυμάτων και βλάβης στη συσκευή.

- Ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:
  - Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό, μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής.

- Ανοίγεται την πόρτα της συσκευής με προσοχή μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό.

## 2.6 Εσωτερικός φωτισμός



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.

- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

## 2.7 Σέρβις

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

## 2.8 Απόρριψη



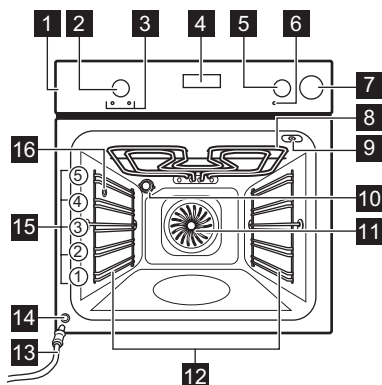
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

## 3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3 Λαμπτήρας / σύμβολο λειτουργίας
- 4 Οθόνη
- 5 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)

- 6 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7 Θήκη νερού
- 8 Θερμαντικό στοιχείο
- 9 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 10 Λαμπτήρας
- 11 Ανεμιστήρας
- 12 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 13 Σωλήνας αποχέτευσης
- 14 Βαλβίδα εξαγωγής νερού
- 15 Θέσεις σχάρας
- 16 Έξοδος ατμού

### 3.2 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**  
Για φόρμες κέικ, πυρίμαχα πιάτα, πιάτα για ψήσιμο, μαγειρικά σκεύη / πιάτα.
- **Ταψί ψησίματος**  
Για υγρά κέικ, ψητά αρτοσκευάσματα, ψωμί, μεγάλα ψητά, κατεψυγμένα γεύματα και για τη συλλογή υγρών που στάζουν, π.χ. λίπος όταν ψήνετε το φαγητό σε μεταλλική σχάρα.

- **Ταψί ψησίματος / γκριλ**

Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.

- **Αισθ. Φαγητού**

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

- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**

Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.

## 4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

### 4.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή:

1. Πιέστε τους διακόπτες. Οι διακόπτες βγαίνουν προς τα έξω.
2. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε τη λειτουργία.
3. Στρέψτε τον διακόπτη ελέγχου για να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις.

Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή: στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στη θέση Off. .

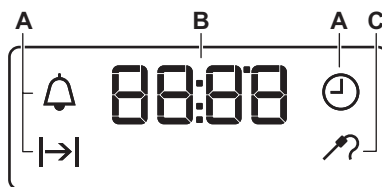
### 4.2 Πεδία αφής / Κουμπιά

 Για ρύθμιση της ώρας.

 Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.

 Για ρύθμιση της ώρας.

### 4.3 Οθόνη



A. Λειτουργίες ρολογιού

B. Χρονοδιακόπτης

C. Ένδειξη αισθητήρα φαγητού

## 5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 5.1 Ρύθμιση της ώρας

Μετά από την πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή, περιμένετε έως ότου στην οθόνη να εμφανιστούν οι ενδείξεις: «12:00».

1.   - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.
2.  - πιέστε για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση, διαφορετικά η ρύθμιση ώρας θα αποθηκευτεί αυτόματα μετά από 5 δευτερόλεπτα.

### 5.2 Αρχική προθέρμανση και καθαρισμός

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

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 ώ.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.

4. Ρυθμίστε τη λειτουργία  Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπτ.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
6. Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

7. Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

## 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Προγράμματα



#### Φωτισμός Φούρνου

Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα.



#### Υγρός αέρας μεταφοράς

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



#### Θερμός Αέρας + Αιμός

Για ψήσιμο φαγητών με ατμό. Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για να μειώσετε τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος και να διατηρήσετε τις βιταμίνες και τα θρεπτικά συστατικά στο φαγητό. Επιλέξτε τη λειτουργία και ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 130 °C και 230 °C.



#### Πάνω/Κάτω Θέρμανση

Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.



#### Κάτω Θέρμανση

Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.



#### Θερμός Αέρας

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



#### Γρήγορο Γκριλ

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



#### Γκριλ με Θερμό Αέρα

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



#### Λειτουργία Πίτσα

Για ψήσιμο πίτσας και άλλων πιάτων που απαιτούν περισσότερη θερμότητα από κάτω.

### 6.2 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς

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

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

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

### 6.3 Ρύθμιση ενός προγράμματος

1. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
2. Στρέψτε τον διακόπτη ελέγχου για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.

3. Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση Off για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

## 6.4 Μαγείρεμα με Ατμό



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

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία
2. Πιέστε το κάλυμμα της θήκης νερού για να την ανοίξετε.
3. Γεμίστε τη θήκη νερού με νερό μέχρι να ανάψει η ένδειξη Γεμάτου Δοχείου. Η μέγιστη χωρητικότητα του δοχείου είναι 900 ml. Επάρκει για 55 - 60 λεπτά περίπου μαγειρέματος.
4. Σπρώξτε τη θήκη νερού στην αρχική της θέση.
5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 130 °C και 230 °C.  
Το μαγείρεμα με ατμό επιτυγχάνει ικανοποιητικά αποτελέσματα σε αυτό το εύρος θερμοκρασίας.
6. Αδειάζετε το δοχείο νερού μετά από την ολοκλήρωση του μαγειρέματος με ατμό. Περιμένετε τουλάχιστον 60 λεπτά μετά από κάθε χρήση της λειτουργίας ατμού για την αποφυγή εξόδου καυτού νερού από τη βαλβίδα εξαγωγής νερού.



### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η συσκευή είναι ζεστή. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Να είστε προσεκτικοί όταν αδειάζετε τη θήκη νερού.

## 6.5 Αδειασμα του δοχείου νερού

### Ένδειξη δοχείου νερού



Το δοχείο είναι γεμάτο.

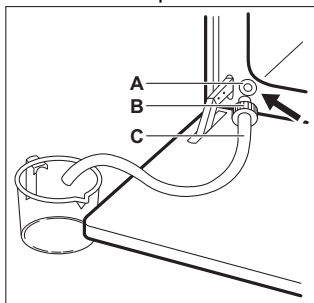
### Ένδειξη δοχείου νερού



Το δοχείο είναι άδειο. Γεμίστε ξανά το δοχείο.

Αν γεμίσετε το δοχείο με πολύ νερό, η έξοδος ασφαλείας αδειάζει το επιπλέον νερό στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
2. Συνδέστε τον σωλήνα αποχέτευσης **C** στο outlet valve **A** μέσω του συνδέσμου **B**.



3. Κρατήστε το άκρο του σωλήνα κάτω από το επίπεδο **A** και σπρώξτε το **B** επανειλημμένα για να συλλέξετε το υπόλοιπο νερό. Το νερό μπορεί να παραμείνει στο εσωτερικό αφού η ένδειξη Αδειου Δοχείου είναι αναμμένη. Περιμένετε μέχρι να σταματήσει η ροή νερού από τη βαλβίδα εξαγωγής νερού.
4. Αποσυνδέστε το **C** και το **B** και στεγνώστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό σφουγγάρι.



Μη χρησιμοποιείτε το νερό της αποστράγγισης για να γεμίσετε ξανά το δοχείο νερού.

## 7. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### 7.1 Ανεμιστήρας ψύξης

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

### 7.2 Θερμοστάτης ασφαλείας

Η εσφαλμένη λειτουργία του φούρνου ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να

προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

## 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

### 8.1 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Ωρα</b><br>Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας.                                                                                                                                                                                           |
|   | <b>Διάρκεια</b><br>Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας της συσκευής.                                                                                                                                                                         |
|  | <b>Χρονομετρητής</b><br>Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. |

### 8.2 Ρύθμιση: Ωρα

1.  - πιάστε επανειλημμένα για να αλλάξετε την ώρα.  αναβοσβήνει.
2.  - πιάστε για να ρυθμίσετε την ώρα. Μετά από περίπου 5 δευτ. η ένδειξη σταματά να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.
-  - αναβοσβήνει όταν συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος, όταν υπήρξε διακοπή ρεύματος ή όταν δεν ορίστηκε ο χρονοδιακόπτης.  - πιάστε για να ρυθμίσετε την ώρα.

### 8.3 Ρύθμιση: Διάρκεια

1. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.

2.  - πιάστε επανειλημμένα.  αναβοσβήνει.
3.  - πιάστε για να ρυθμίσετε την: Διάρκεια.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .  - αναβοσβήνει όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος. Ακούγεται το σήμα και η συσκευή απενεργοποιείται.

4. Πιάστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.
5. Στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

### 8.4 Ρύθμιση: Χρονομετρητής

1.  - πιάστε επανειλημμένα.  αναβοσβήνει.
2.  - πιάστε για να ρυθμίσετε την ώρα. Η λειτουργία ξεκινά αυτόματα μετά από 5 δευτ. Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα σήμα.
3. Πιάστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.
4. Στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

### 8.5 Ακύρωση: Λειτουργίες ρολογιού

1.  - πιάστε επανειλημμένα μέχρι το σύμβολο της λειτουργίας ρολογιού να αρχίσει να αναβοσβήνει.
2. Πιάστε παρατεταμένα το .

Η λειτουργία ρολογιού απενεργοποιείται μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

## 9. ΤΟΠΟΘΈΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΆΡ



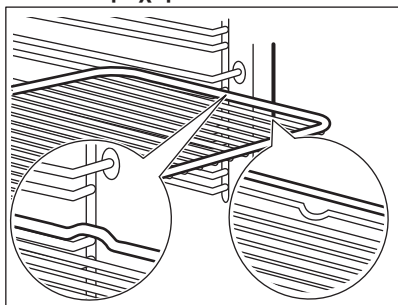
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 9.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

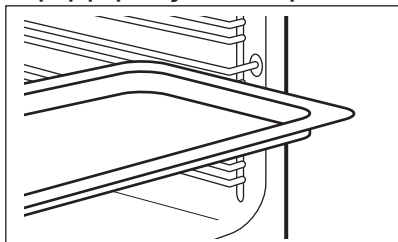
Μια μικρή εγκοπή στο επάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια και παρέχει προστασία με κλίση. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

#### Μεταλλική σχάρα



Εισάγετε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα ακουμπά στο πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

#### Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί



Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.

Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

### 9.2 Αισθ. Φαγητού

Μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:

- °C - η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής. Θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 25 °C υψηλότερα από τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού.
-  - η θερμοκρασία στον πυρήνα του φαγητού.

Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:

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

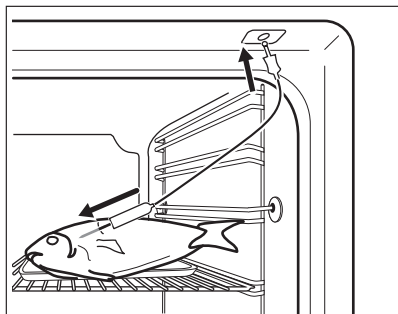
#### Μαγείρεμα με: Αισθ. Φαγητού



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

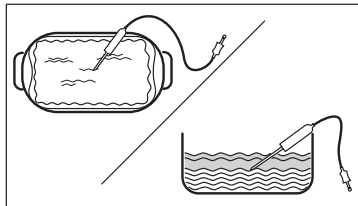
Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος καθώς ο αισθητ. φαγητού θερμαίνεται. Μην αγγίζετε τη λαβή του αισθητ. Φαγητού με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου.

1. Τοποθετήστε τον αισθητήρα φαγητού στο εσωτερικό του σκεύους:  
**Κρέας, πουλερικά και ψάρι**  
Εισαγάγετε το άκρο του αισθητ. φαγητού στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος, εάν είναι δυνατόν.



### Γάστρα

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



2. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητή. φαγητού στην πρίζα που βρίσκεται μέσα στη συσκευή. Ανατρέξτε στο «Περιγραφή προϊόντος».

Η ένδειξη του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα  αναβοσβήνει.

3. Πατήστε:  $\oplus$  ή  $\ominus$  για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στον πυρήνα του φαγητού. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 30 °C έως 99 °C.
4. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Πιέστε οποιοδήποτε σύμβολο για να διακόψετε το σήμα. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα για να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι καλοψημένο.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

6. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητή. φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.

Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του

μαγειρέματος. Πατήστε  για να αλλάξετε την καθορισμένη θερμοκρασία στον πυρήνα του φαγητού.

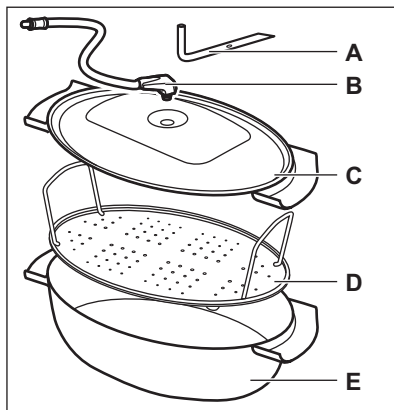
### 9.3 Κατσαρόλα ατμού για μαγείρεμα με ατμό



Η κατσαρόλα ατμού δεν παρέχεται με τη συσκευή. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας προμηθευτή.

Το Κατσαρόλα ατμού αποτελείται από:

- A. Εγχυτήρα - για απευθείας μαγείρεμα με ατμό,
- B. Σωλήνα εγχυτήρα - για μαγείρεμα με ατμό,
- C. Καπάκι
- D. Ατσάλινη σχάρα,
- E. Γυάλινο μπολ.



MHN:

- τοποθετείτε τη ζεστή κατσαρόλα ατμού σε κρύες / υγρές επιφάνειες.
- ρίχνετε κρύα υγρά στην κατσαρόλα ατμού όταν είναι ζεστή.
- χρησιμοποιείτε την κατσαρόλα ατμού σε θερμή επιφάνεια μαγειρέματος.

- καθαρίζετε την κατασρόλα ατμού με λειαντικά, συρμάτινα σφουγγάρια και σκόνες.

## 9.4 Μαγείρεμα με ατμό στην κατασρόλα ατμού

1. Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη χαλύβδινη σχάρα στην κατασρόλα ατμού και καλύψτε την με το καπάκι.
2. Τοποθετήστε τον σωλήνα εγχυτήρα μέσα στην οπή στο καπάκι.
3. Τοποθετήστε την κατασρόλα ατμού στη δεύτερη θέση σχάρας από κάτω.
4. Συνδέστε τον σωλήνα εγχυτήρα στην εισαγωγή ατμού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Περιγραφή προϊόντος».
5. Ρυθμίστε τη συσκευή για τη λειτουργία μαγειρέματος με ατμό.

## 9.5 Άμεσο μαγείρεμα με ατμό

Τοποθετήστε το φαγητό στη χαλύβδινη σχάρα της κατασρόλας ατμού. Προσθέστε λίγο νερό.

Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι. Όταν μαγειρεύετε μεγάλες μερίδες κρέατος, τοποθετείτε τον εγχυτήρα μέσα στο σκεύος.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ο εγχυτήρας μπορεί να είναι ζεστός όταν λειτουργεί η συσκευή. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου. Αφαιρέστε τον εγχυτήρα από τον φούρνο όταν δεν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ατμού.

1. Τοποθετήστε τον εγχυτήρα στον σωλήνα έγχυσης. Συνδέστε το άλλο άκρο στην εισαγωγή ατμού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Περιγραφή προϊόντος».
2. Τοποθετήστε την κατασρόλα ατμού στην πρώτη ή στη δεύτερη θέση σχάρας από κάτω. Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας εγχυτήρα δεν είναι μπλοκαρισμένος. Κρατήστε τον εγχυτήρα μακριά από το θερμαντικό στοιχείο..
3. Ρυθμίστε τη συσκευή για τη λειτουργία μαγειρέματος με ατμό.

# 10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

## 10.1 Συστάσεις μαγειρέματος

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

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

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

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

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

### Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στους πίνακες:

|                                                                                     |                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|    | Τύπος φαγητού             |
|    | Πρόγραμμα                 |
|    | Θερμοκρασία               |
|   | Αξεσουά                   |
|  | Θέση σχάρας               |
|  | Χρόνος μαγειρέματος (λεπ) |

## 10.2 Υγρός αέρας μεταφοράς - προτεινόμενα αξεσουάρ

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

- **Ταψί πίτσας** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 28cm
- **Σκεύος ψησίματος** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 26cm

- **Κεραμικά φορμάκια** - κεραμικό, διαμέτρου 8cm, ύψους 5 cm
- **Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας** - σκούρα, μη ανακλαστική, διαμέτρου 28cm

### 10.3 Υγρός αέρας μεταφοράς

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

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Γλυκά ψωμάκια, 12 τεμάχια                                                         | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίππη                                                | 175 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Ψωμάκια, 9 τεμάχια                                                                | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίππη                                                | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg                                                       | μεταλλική σχάρα                                                                   | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Κέικ Κορμός                                                                       | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίππη                                                | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Κέικ brownie                                                                      | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίππη                                                | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| Σουφλέ, 6 τεμάχια                                                                 | μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα                                        | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη                                                       | βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα                                   | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Κέικ «σάντουιτς»                                                                  | σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα                                               | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| Ψάρι ποσέ, 0,3 kg                                                                 | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίππη                                                | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg                                                             | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίππη                                                | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg                                                               | ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα                                                    | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Κρέας ποσέ, 0,25 kg                                                               | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίππη                                                | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Σουβλάκια, 0,5 kg                                                                 | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίππη                                                | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Μπισκότα, 16 τεμάχια                                                              | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίππη                                                | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Μακαρόν, 20 τεμάχια                                                               | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίππη                                                | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Κέικ Muffins, 12 τεμάχια                                                          | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίππη                                                | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 16 τεμάχια                                                 | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίππη                                                | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Μπισκότα βουτύρου, 20 τεμάχια                                                     | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίππη                                                | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Ταρτάκια, 8 τεμάχια                                                               | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίππη                                                | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg                                                            | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Χορτοφαγική ομελέτα                                                               | ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα                                                    | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg                                                       | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

## 10.4 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί                                                       | Πάνω/Κάτω Θέρμανση                                                                | Ταψί ψησίματος                                                                    | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί                                                       | Θερμός Αέρας                                                                      | Ταψί ψησίματος                                                                    | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί                                                       | Θερμός Αέρας                                                                      | Ταψί ψησίματος                                                                    | 2 και 4                                                                           | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Μηλόπιττα, 2 φόρμες Ø20 cm                                                        | Πάνω/Κάτω Θέρμανση                                                                | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Μηλόπιττα, 2 φόρμες Ø20 cm                                                        | Θερμός Αέρας                                                                      | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm <sup>1)</sup>                     | Πάνω/Κάτω Θέρμανση                                                                | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm <sup>1)</sup>                     | Θερμός Αέρας                                                                      | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm <sup>1)</sup>                     | Θερμός Αέρας                                                                      | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 2 και 4                                                                           | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού                                                                | Θερμός Αέρας                                                                      | Ταψί ψησίματος                                                                    | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού                                                                | Θερμός Αέρας                                                                      | Ταψί ψησίματος                                                                    | 2 και 4                                                                           | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού                                                                | Πάνω/Κάτω Θέρμανση                                                                | Ταψί ψησίματος                                                                    | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Τοστ <sup>1)</sup>                                                                | Γκριλ                                                                             | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 4                                                                                 | μέγ.      | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά.

## 11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

#### Προϊόντα Καθαρισμού

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Καθαρίστε και ελέγξτε το λάστιχο της πόρτας γύρω από το πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.
- Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.
- Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

#### Καθημερινή Χρήση

- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μπορεί να σχηματιστούν υδρατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Στεγνώστε το εσωτερικό της συσκευής μόνο με πανί μικροϊνών μετά από κάθε χρήση.

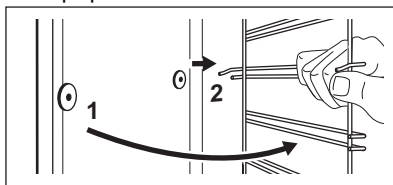
#### Αξεσουάρ

- Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροϊνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην πλένετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην καθαρίζετε τα αντικοληκτικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

### 11.2 Αφαίρεση των στηρίγματος σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τη συσκευή.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαίσιο τοίχωμα.
3. Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαίσιο τοίχωμα και αφαιρέστε το.



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

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

### 11.3 Καθαρισμός του δοχείου νερού

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Τοποθετήστε ένα βαθύ ταψί κάτω από την εισαγωγή ατμού.
3. Ρίξτε νερό στη θήκη νερού: 850 ml. Προσθέστε κιτρικό οξύ: 5 κουταλάκια. Περιμένετε 60 λεπ.
4. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και ρυθμίστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας + Ατμός. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 230 °C.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από 25 λεπ και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
6. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και ρυθμίστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας + Ατμός. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 130 και 230 °C.
7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από 10 λεπ και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
8. Άδειασμα του δοχείου νερού. Ανατρέξτε στην ενότητα Καθημερινή χρήση, κεφάλαιο «Άδειασμα του δοχείου νερού».
9. Ξεπλύνετε το δοχείο νερού και καθαρίστε τις επικαθίσεις αλάτων με ένα μαλακό πανί.
10. Καθαρίστε τον σωλήνα αποστράγγισης με ζεστό νερό και ένα απαλό απορρυπαντικό.

Επικοινωνήστε με την εταιρεία ύδρευσης της περιοχής σας για να ελέγξετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού.

| Ταξινόμηση νερού: | Καθαρίζετε το δοχείο νερού κάθε: |
|-------------------|----------------------------------|
| μαλακό            | 75 κύκλοι - 2,5 μήνες            |
| μέσης σκληρότητας | 50 κύκλοι - 2 μήνες              |
| σκληρό            | 40 κύκλοι - 1,5 μήνες            |
| πολύ σκληρό       | 30 κύκλοι - 1 μήνας              |

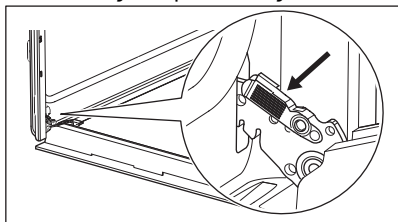
## 11.4 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει δύο τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι για καθαρισμό. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας», προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.

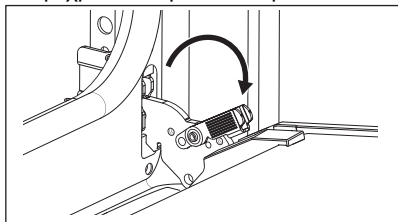
### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.

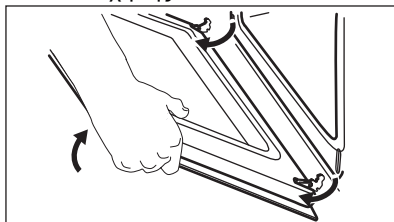


2. Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.

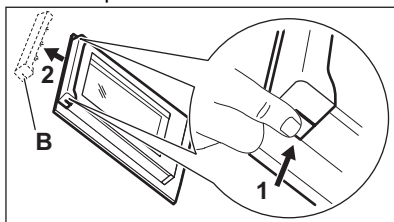


3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την

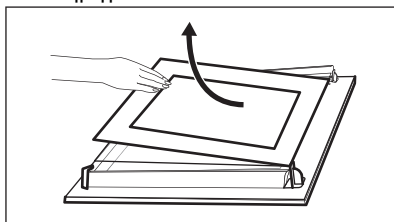
πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.



4. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.
5. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας **B** στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



6. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
7. Κρατήστε το τζάμι της πόρτας από την επάνω πλευρά του και τραβήξτε το προσεκτικά προς τα έξω. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.

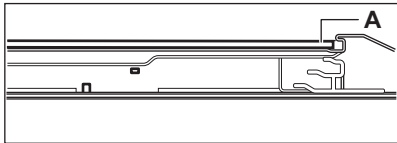


8. Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.
9. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου. Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα.

Η εκτυπωμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Βεβαιωθείτε ότι, μετά την εγκατάσταση, η επιφάνεια του πλαισίου του τζαμιού στις εκτυπωμένες ζώνες δεν είναι άγρια στην υφή όταν την αγγίζετε.

Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαλίζει στη θέση του.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το εσωτερικό τζάμι **A** στις υποδοχές σωστά.



## 11.5 Αντικατάσταση του λαμπτήρα



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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



### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Πιάνετε πάντα τον λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στο λαμπτήρα.

## Πίσω λαμπτήρας

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

## 12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Τι να κάνετε αν...

Για περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν τον πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

| Πρόβλημα                        | Αιτία και αποκατάσταση                                                                                                                                   |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.   | Έχει καεί η ασφάλεια. Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο. |
| Ο Αισθ. Φαγητού δεν λειτουργεί. | Το βύσμα του Αισθ. Φαγητού δεν έχει εισαχθεί πλήρως στην υποδοχή.                                                                                        |

| Πρόβλημα                                                 | Αιτία και αποκατάσταση                                                                                          |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας έχει υποστεί ζημιά. | Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.                               |
| Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "12.00".                | Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.                                                                  |
| Υπάρχει νερό στο εσωτερικό του φούρνου.                  | Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο δοχείο νερού. Ανατρέξτε στην ενότητα «Καθημερινή χρήση», Άδειασμα του δοχείου νερού. |

| Πρόβλημα                                                                                                                           | Αιτία και αποκατάσταση                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η ένδειξη  - είναι σβηστή.                        | Δεν υπάρχει αρκετό νερό στο δοχείο νερού. Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι να ανάψει η ένδειξη. Αν αρχίσει να διαρρέει νερό στο εσωτερικό του φούρνου, και η ένδειξη παραμένει σβηστή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Η ένδειξη  - είναι αναμμένη.                      | Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο. Γεμίστε το δοχείο νερού. Εάν η ένδειξη παραμένει αναμμένη, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.                                                                                             |
| Το μαγείρεμα με ατμό δεν λειτουργεί.                                                                                               | Υπάρχει επικάλυψη αλάτων στην οπή εισαγωγής ατμού. Καθαρίστε την εισαγωγή ατμού. Ανατρέξτε στην «Περιγραφή προϊόντος».                                                                                                                  |
| Το μαγείρεμα με ατμό δεν λειτουργεί.                                                                                               | Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο. Γεμίστε το δοχείο νερού. Ανατρέξτε στην ενότητα: «Καθημερινή χρήση», Μαγείρεμα με ατμό.                                                                                                                    |
| Χρειάζονται περισσότερα από τρία λεπτά για να αδειάσει το δοχείο νερού ή για να διαρρεύσει το νερό από το άνοιγμα εισαγωγής ατμού. | Υπάρχουν επικάλυψη αλάτων στο δοχείο νερού. Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός», Καθαρισμός του δοχείου νερού.                                                                                                             |

| Πρόβλημα                    | Αιτία και αποκατάσταση                                                                                                            |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί. | Ο λαμπτήρας έχει καεί. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός», Αντικατάσταση του λαμπτήρα. |

## 12.2 Δεδομένα σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο της συσκευής. Φαίνεται όταν ανοίγετε την πόρτα. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

**Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:**

|                           |
|---------------------------|
| Μοντέλο (MOD.) :          |
| Κωδικός προϊόντος (PNC):  |
| Σειριακός αριθμός (S.N.): |

# 13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

|                                                             |                      |
|-------------------------------------------------------------|----------------------|
| Όνομα προμηθευτή                                            | AEG                  |
| Ταυτότητα μοντέλου                                          | BSE576321M 949494005 |
| Δείκτης ενεργειακής απόδοσης                                | 95.3                 |
| Τάξη ενεργειακής απόδοσης                                   | A                    |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία | 0.93 kWh/κύκλο       |

|                                                                                                                                                 |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα                                                                      | 0.81 kWh/κύκλο         |
| Αριθμός κοιλοτήτων                                                                                                                              | 1                      |
| Πηγή θερμότητας                                                                                                                                 | Ηλεκτρική ενέργεια     |
| Ένταση                                                                                                                                          | 72 l                   |
| Τύπος φούρνου                                                                                                                                   | Εντοιχιζόμενος φούρνος |
| Μάζα                                                                                                                                            | 30.3 kg                |
| IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης. |                        |

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

|                                                                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής                                                                       | 0.8 W  |
| Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος | 20 λεπ |

## 13.3 Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

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

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

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

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

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

### Μαγείρεμα με αέρα

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

### Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

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

### Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέγете τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασία, για να χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρείτε ζεστό το φαγητό.

### Υγρός αέρας μεταφοράς

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομήτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

## 14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

## 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.....     | 24 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....      | 26 |
| 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....         | 29 |
| 4. PAINEL DE COMANDOS.....           | 29 |
| 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... | 30 |
| 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....            | 30 |
| 7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....           | 32 |
| 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....           | 33 |
| 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....       | 33 |
| 10. SUGESTÕES E DICAS.....           | 36 |
| 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....        | 38 |
| 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....      | 41 |
| 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....       | 42 |
| 14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....     | 43 |

## 1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

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

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

## **1.2 Segurança geral**

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

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

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### **AVISO!**

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

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

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

### 2.2 Ligação elétrica

#### **AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

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

- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação 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 proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

**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 (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-----------------------------------|
| máximo 1380        | 3x0.75                            |

| Potência total (W) | Secção do cabo (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-----------------------------------|
| 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.

 **AVISO!**  
Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:

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

## 2.4 Cuidados e limpeza

### **AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro da porta quando estes estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos,

esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.

- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Cozinhar a vapor

### **AVISO!**

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

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

## 2.6 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!**

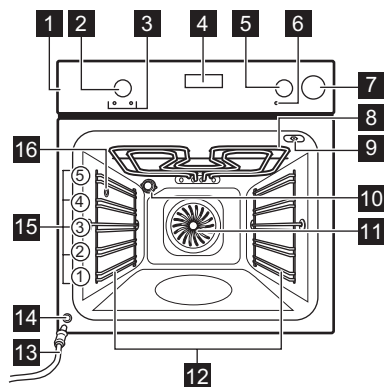
Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.

- Corte o cabo de alimentação elétrica 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 Luz/símbolo de potência
- 4 Visor
- 5 Botão de controlo (para a temperatura)
- 6 Símbolo/indicador de temperatura
- 7 Gaveta da água
- 8 Elemento de aquecimento
- 9 Tomada para a sonda térmica
- 10 Lâmpada

- 11 Ventilador
- 12 Apoio para prateleira, amovível
- 13 Tubo de escoamento
- 14 Válvula de saída da água
- 15 Nível das prateleiras
- 16 Saída de vapor

### 3.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para formas de bolo, pratos refratários, pratos assados, tachos/louças.
- **Tabuleiro para assar**  
Para bolos húmidos, itens assados, pão, assados grandes, refeições congeladas e para recolher líquidos a pingar, por exemplo, gordura ao assar alimentos na prateleira em grelha.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**  
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Sonda térmica**  
Para controlar a cozedura com base na temperatura no interior dos alimentos.
- **Calhas telescópicas**  
Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.

## 4. PAINEL DE COMANDOS

### 4.1 Ligar e desligar o aparelho

Para ligar o aparelho:

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

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

### 4.2 Campos/Botões do sensor

— Para definir o tempo.

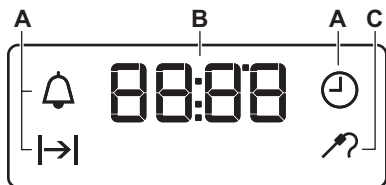


Para seleccionar uma função de relógio.



Para definir o tempo.

### 4.3 Visor



A. Funções do relógio

B. Timer

C. Indicador da sonda de alimentos

## 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: "12:00".

1. , - premir para definir a hora.
2. - prima para confirmar ou a hora do dia definida será guardada automaticamente após 5 segundos.

### 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.

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Funções de aquecimento



#### Luz

Para ligar a lâmpada.



### **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. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.



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

Para cozinhar a vapor. Utilize esta função para diminuir o tempo de cozedura e para preservar as vitaminas e os restantes nutrientes dos alimentos. Selecione a função e defina uma temperatura entre 130°C e 230°C.



### **Calor superior/inferior**

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.



### **Aquecimento inferior**

Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.



### **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.



### **Grelhador rápido**

Para grelhar alimentos finos em grandes quantidades e tostar pão.



### **Grelhador ventilado**

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



### **Função Pizza**

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

## **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.

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 Definir um tipo de aquecimento**

1. Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
2. Rode o botão de controlo para selecionar a temperatura.
3. Quando a cozedura terminar, rode os botões para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.

## **6.4 Cozinhar a vapor**



Utilize apenas água. Não utilize água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não utilize outros líquidos. Não coloque líquidos inflamáveis alcoólicos na gaveta da água.

1. Defina a função
2. Pressione a tampa da gaveta da água para a abrir.
3. Encha a gaveta da água com água até o indicador de depósito cheio acender. A capacidade máxima do depósito é 900 ml. Esta capacidade é suficiente para cerca de 55 - 60 minutos de cozedura.
4. Coloque a gaveta da água na respetiva posição inicial.
5. Regule a temperatura entre 130 °C e 230 °C.  
A cozedura a vapor tem bons resultados com este intervalo de temperatura.
6. Esvazie a gaveta da água quando concluir a cozedura a vapor.

Aguarde durante, pelo menos, 60 minutos após cada utilização da função de vapor para evitar a saída de água quente pela válvula de saída de água.



### **CUIDADO!**

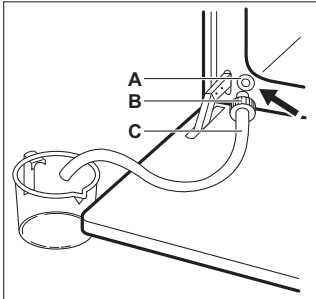
O aparelho está quente. Existe o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando esvaziar a gaveta da água.

## 6.5 Esvaziar o reservatório de água

| Indicador do depósito de água                                                     |                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | O depósito está cheio.                            |
|  | O depósito está vazio. Volte a encher o depósito. |

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

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



3. Mantenha a extremidade do tubo abaixo do nível de **A** e prima repetidamente **B** para recolher a água restante. A água pode permanecer no interior depois de o indicador de depósito vazio  estar aceso. Aguarde até que o fluxo de água da válvula de saída da água pare.
4. Retire **C** e **B** e seque o interior do forno com uma esponja macia.



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

## 7. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 7.1 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.

### 7.2 Termóstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um

sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 8.1 Tabela das funções de relógio

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Hora</b><br>Para definir, alterar ou verificar a hora.                                                                                                                                      |
|   | <b>Duração</b><br>Para definir o tempo de funcionamento do aparelho.                                                                                                                           |
|  | <b>Conta-minutos</b><br>Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado. |

### 8.2 Definição: Hora

1.  - prima repetidamente para alterar a hora do dia.  está intermitente.
2.  $+$ ,  $-$  - premir para definir a hora.  
A luz intermitente para depois de cerca de 5 seg e o visor mostra a hora.  
Quando ligar o aparelho à alimentação elétrica, após uma falha de corrente ou se o temporizador não estiver configurado, o indicador  fica intermitente.  $+$ ,  $-$  - premir para definir a hora.

### 8.3 Definição: Duração

1. Defina a função de aquecimento e a temperatura.
2.  - prima repetidamente.  está intermitente.

3.  $+$ ,  $-$  - premir para definir: Duração.

O visor apresenta .  - pisca quando o tempo definido termina. É emitido um sinal sonoro e o aparelho desliga-se.

4. Premir qualquer botão para parar o sinal.
5. Rodar os botões para a posição de desligado.

### 8.4 Definição: Conta-minutos

1.  - prima repetidamente.  está intermitente.
2.  $+$ ,  $-$  - premir para definir a hora.  
A função começa automaticamente após 5 seg. É emitido um sinal sonoro quando o tempo definido terminar.
3. Premir qualquer botão para parar o sinal.
4. Rodar os botões para a posição de desligado.

### 8.5 Cancelamento: Funções do relógio

1.  - premir repetidamente até o símbolo da função do relógio começar a piscar.
2. Prima continuamente  $-$ .  
A função do relógio desliga após alguns segundos.

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

### AVISO!

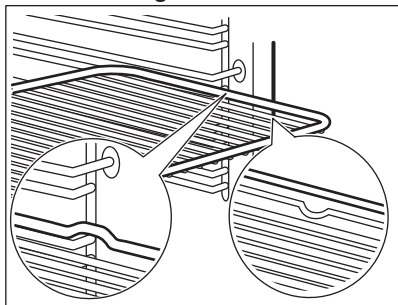
Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 9.1 Inserir acessórios

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

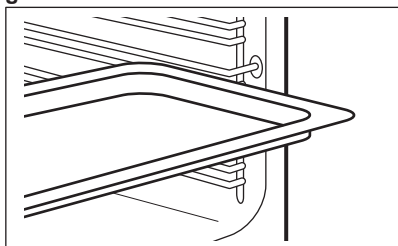
volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

### Prateleira em grelha



Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno.

### Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar



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

## 9.2 Sonda térmica

Mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:

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

Para cozinhar com os melhores resultados:

- Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.
- Não a utilize para pratos líquidos.

- Durante a cozedura, a agulha da sonda térmica tem de estar totalmente inserida no prato.

### Cozinhar com: Sonda térmica

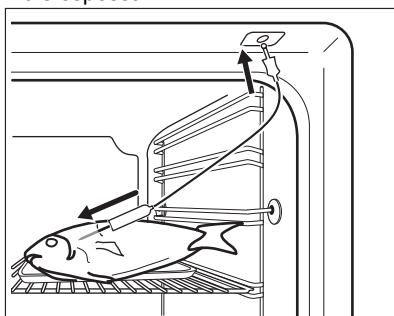
#### AVISO!

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

1. Insira a sonda térmica no interior da placa:

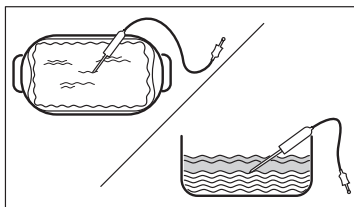
#### **Carne, aves e peixe**

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



#### **Caçarola**

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



2. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho. Consulte a "Descrição do produto".

Indicador da sonda térmica  intermitente.

3. Prima:  ou  para definir a temperatura do núcleo do alimento. Pode regular a temperatura entre 30 °C e 99 °C.

4. Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.

Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro.

Premir em qualquer símbolo para desligar o sinal. Pode continuar a cozinhar para garantir que os alimentos estão bem passados.

5. Desligue o aparelho.

6. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

Pode alterar a temperatura em qualquer momento durante a cozedura. Prima  para alterar a temperatura do núcleo do alimento selecionada.

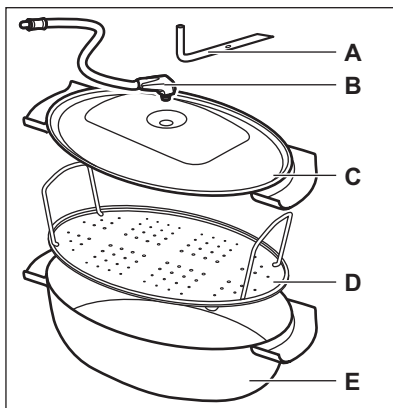
### 9.3 Panela de vapor para cozinhar a vapor



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

Panela de vapor consiste em:

- A. Injetor - para cozedura a vapor direto,
- B. Tubo injetor - para cozinhar a vapor,
- C. Tapa,
- D. Grelha de aço,
- E. Taça de vidro.



Não:

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

### 9.4 Cozinhar a vapor na panela de vapor

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

### 9.5 Cozedura com vapor direto

Coloque os alimentos na grelha de aço da panela de vapor. Adicione alguma água. Não utilize a tampa. Quando cozinhar grandes porções de carne, coloque o injetor dentro da assadeira.

### **AVISO!**

O injetor pode estar quente quando o aparelho está a funcionar. Utilize sempre luvas para forno. Retire o injetor do aparelho quando não utilizar a função de vapor.

1. Coloque o injetor no tubo do injetor. Ligue a outra extremidade à entrada de vapor.

Consulte o capítulo "Descrição do produto".

2. Coloque a panela a vapor na primeira ou segunda posição de prateleira a partir do fundo. Certifique-se de que o tubo do injetor não está preso. Mantenha o injetor afastado do elemento de aquecimento.
3. Selecione o aparelho para a função de cozedura a vapor.

## 10. SUGESTÕES E DICAS

### 10.1 Recomendações para cozinhar

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

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

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

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

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

#### Símbolos utilizados nas tabelas:

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

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

### 10.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não 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, 12 unidades                                                          | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                           | 175 | 3                                                                                   | 40 - 50                                                                             |
| Pastéis, 9 unidades                                                                 | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                           | 180 | 2                                                                                   | 35 - 45                                                                             |
| Pizza, congelada, 0,35 kg                                                           | prateleira em grelha                                                                | 180 | 2                                                                                   | 45 - 55                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Torta suíça                                                                       | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Brownie                                                                           | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| Soufflé, 6 unidades                                                               | ramekins cerâmicos na prateleira em grelha                                        | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Base flan massa lev.                                                              | forma com base para flan na prateleira em grelha                                  | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Bolo Victoria                                                                     | tabuleiro de assar na prateleira em grelha                                        | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| Peixe escalfado, 0,3 kg                                                           | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| 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                                            | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Carne escalfada, 0,25 kg                                                          | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Biscoitos, 16 unidades                                                            | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Macarons, 20 unidades                                                             | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Queques, 12 unidades                                                              | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pastelaria salgada, 16 unidades                                                   | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Biscoitos de massa fina, 20 unidades                                              | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Tarteletes, 8 unidades                                                            | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Legumes, escalfados, 0,4 kg                                                       | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Omeleta de legumes                                                                | forma de pizza na prateleira em grelha                                            | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Legumes mediterrânicos, 0,7 kg                                                    | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

## 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                                                                           |
| 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. Limpe e verifique a junta da porta em torno da moldura da cavidade.

- 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.

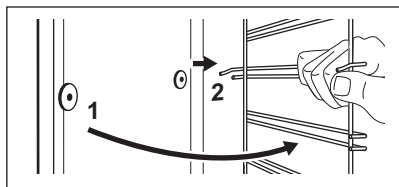
### Acessórios

- 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.

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

## 11.3 Limpar o depósito de água

1. Desligue o aparelho.
2. Coloque um tabuleiro por baixo da entrada de vapor.
3. Verta água para a gaveta da água: 850 ml. Adicione ácido cítrico: 5 colheres de chá. Aguarde 60 min.
4. Ligue o aparelho e selecione a função: Ventilado + Resistência Circ + Vapor. Defina a temperatura para 230 °C.
5. Desligue o aparelho após 25 min e aguarde até que esteja frio.

6. Ligue o aparelho e selecione a função: Ventilado + Resistência Circ + Vapor. Defina a temperatura entre 130 e 230 °C.
  7. Desligue o aparelho após 10 min e aguarde até que esteja frio.
  8. Esvazie o depósito da água. Consulte Utilização diária, o capítulo "Esvaziar o depósito de água".
  9. Lave o depósito da água e limpe o resíduo de calcário remanescente com um pano macio.
  10. Limpe o tubo de escoamento com água quente e detergente suave.
- Contacte o seu fornecedor de água para confirmar o nível de dureza da água.

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

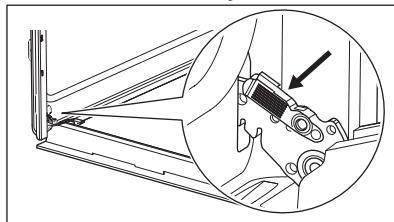
## 11.4 Remover e instalar a porta

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

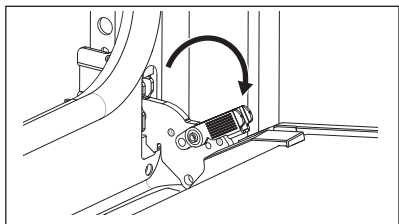
### ⚠ CUIDADO!

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

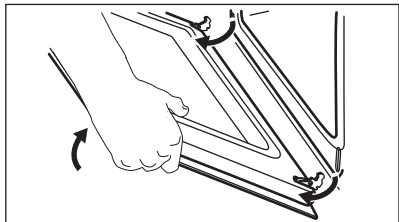
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



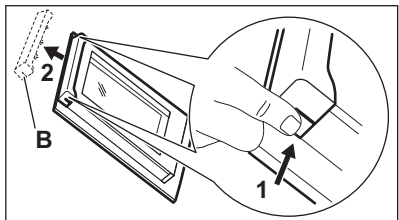
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



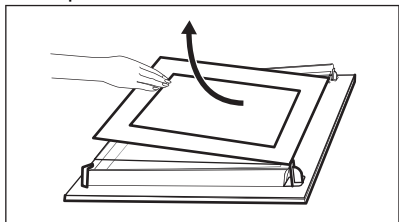
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



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 na extremidade superior do painel de vidro da porta e puxe-o para fora com cuidado. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.

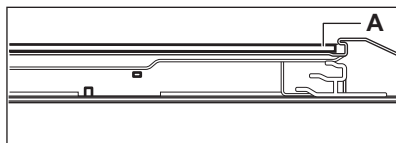


8. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
9. Após a limpeza, instale o painel de vidro e a porta do forno.

Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos. A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro nas zonas com a impressão em relevo não é rugosa.

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

Certifique-se de que instala o painel de vidro interno **A** corretamente nos respetivos alojamentos.



## 11.5 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...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

| Problema                                                                                                         | Causa e solução                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O aparelho não aquece.                                                                                           | O fusível está fundido. Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o problema persistir, contacte um electricista qualificado.                                                                                   |
| A Sonda térmica não funciona.                                                                                    | A ficha Sonda térmica não está completamente inserida na tomada.                                                                                                                                                               |
| A junta da porta está danificada.                                                                                | Não utilize o aparelho. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.                                                                                                                                                  |
| O visor apresenta "12.00".                                                                                       | Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.                                                                                                                                                                              |
| Existe água no interior do forno.                                                                                | Existe demasiada água no depósito de água. Consulte "Utilização diária", Esvaziar o depósito de água.                                                                                                                          |
|  - o indicador está desligado. | Não existe água suficiente no depósito de água. Encha o depósito de água até que o indicador se acenda. Se a água começar a escapar no aparelho e o indicador continuar apagado, contacte um centro de assistência autorizado. |
|  - o indicador está ligado.    | Não existe água no depósito. Encha o depósito de água. Se o indicador continuar aceso, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.                                                                                   |

| Problema                                                                                                    | Causa e solução                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A cozedura a vapor não funciona.                                                                            | Existem resíduos de calcário na abertura de entrada de vapor. Limpe a entrada de vapor. Consulte a "Descrição do produto". |
| A cozedura a vapor não funciona.                                                                            | Não existe água no depósito. Encha o depósito de água. Consulte a secção: "Utilização diária", Cozedura a vapor.           |
| Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fuga de água na abertura de entrada de vapor. | Existem resíduos de calcário no depósito de água. Consulte "Manutenção e limpeza", Limpeza do depósito de água.            |
| A lâmpada não funciona.                                                                                     | A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada. Consulte "Manutenção e limpeza", Substituir a lâmpada.                        |

### 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                                             | BSE576321M 949494005 |
| Índice de Eficiência Energética                                     | 95.3                 |
| 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 | 0.81 kWh/ciclo       |
| Número de cavidades                                                 | 1                    |
| Fonte de calor                                                      | Eletricidade         |
| Volume                                                              | 72 l                 |
| Tipo de forno                                                       | Forno encastrado     |
| Massa                                                               | 30.3 kg              |

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

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

|                                                                                                    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consumo de energia no modo de espera                                                               | 0.8 W  |
| Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável | 20 min |

### 13.3 Dicas para poupar energia

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

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

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

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

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

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

**Aquecimento residual**  
Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da

cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

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

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

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

#### **Ventilado com Resistência**

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

## **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.

**aeg.com**

867386706-A-222024

