



PT Manual de instruções | Forno a vapor

**BS7700B**

**BS7700T**

**NBR7P731SB**

**TR7PB731ST**

**TR7PB73FSB**

**TR7PB73FST**



# INSTALAÇÃO

(\*mm)

[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
 Oven with Hob - Built Under installation

H05 V V - F

min. 1500

4x25

(\*mm)

[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
 Oven - Column installation

H05 V V - F

min. 1500

4x25

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



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

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	9
4. PAINEL DE COMMANDOS.....	9
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	10
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	11
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	15
8. FUNÇÕES DO RELÓGIO.....	15
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	16
10. SUGESTÕES E DICAS.....	18
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	21
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	24
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	25
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	27

## 1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

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

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

## **1.2 Segurança geral**

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

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

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### AVISO!

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação disponíveis no nosso website.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.

- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

### 2.2 Ligação elétrica

#### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

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

<b>Potência total (W)</b>	<b>Secção do cabo (mm<sup>2</sup>)</b>
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

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

### **2.3 Utilização**

#### **⚠ AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

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

### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

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

## 2.4 Manutenção e limpeza

### **AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.

- Substitua imediatamente os painéis de vidro da porta quando estes estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho, pois a porta é pesada.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Limpeza pirolítica

### **AVISO!**

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

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

pirolítica para evitar danificar os painéis de vidro.

- Os fumos libertados por todos os fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças, ou pessoas com condições médicas.
- Mantenha os animais de estimação pequenos afastados do aparelho durante e após a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.
- As superfícies antiaderentes de tachos, panelas, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.

## 2.6 Cozedura a vapor

### AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

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

## 2.7 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.

## 2.8 Assistência técnica

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

## 2.9 Eliminação

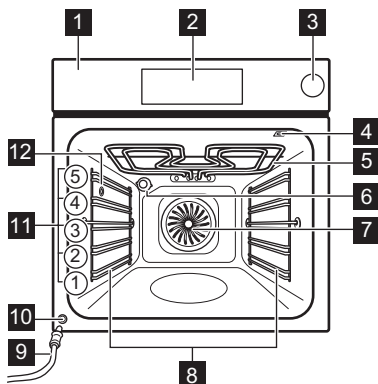
### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

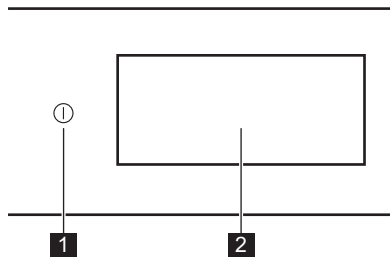
### 3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Reservatório de água
- 4 Tomada para a sonda térmica
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Apoio para prateleira, amovível
- 9 Tubo de escoamento
- 10 Válvula de saída da água
- 11 Nível das prateleiras
- 12 Saída de vapor

## 4. PAINEL DE COMMANDOS

### 4.1 Descrição geral do painel de comandos



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





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





### 4.2 Visor

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

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

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

	Para fechar a mensagem pop-up ou cancelar a definição.
	A ligação WiFi está ativada.
	A ligação WiFi está desativada.
	A Funcionamento remoto está ativada.

	O depósito de água está vazio.
	O depósito de água está meio cheio.
	O depósito de água está cheio.
	Função com modo de poupança de energia.

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Primeira ligação


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

Ajuste as definições: Idioma, Hora, Ligação sem fios.

### 5.2 Ligação sem fios

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

Para ligar o aparelho, necessita de:

- Rede sem fios com a ligação à internet.
  - Dispositivo móvel ligado à mesma rede sem fios.
1. Para transferir a aplicação, leia o código QR localizado na contracapa do manual do utilizador. Também pode transferir a aplicação diretamente a partir da loja de aplicações.
  2. Siga as instruções de integração da aplicação.
  3. Ligue o aparelho.
  4. Prima  e deslize para a esquerda para entrar no menu. Selecione: Definições / Ligações.
  5. Prima para ligar ou desligar: WiFi.
- O módulo sem fios do aparelho inicia dentro de 90 seg.

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


### 5.3 Licenças de software


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

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

### 5.4 Pré-aquecimento inicial e limpeza

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

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

4. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
5. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
6. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.


7. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Menu


Prima  e deslize para a esquerda para entrar no menu.

- Pratos
- Funções
- Favoritos
- Manutenção
- Definições

### 6.2 Funções

O submenu inclui uma lista de funções de cozedura.

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

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



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



#### **Superior**

Calor intenso para um alourar rápido por cima.



#### **Inferior**

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



#### **Ar quente**

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



#### **Superior e inferior**

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



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

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



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

Esta função é ideal para refeições prontas.



#### **Ar quente, fundo e vapor**

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



#### Vapor Baixo

Esta função é adequada para carne, pratos de forno e caçarolas. A combinação de vapor e calor cria uma textura delicada e uma superfície estaladiça.



#### Ventilador para poupança de calor

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



#### Reaquecer

Esta função reaquece suavemente restos de refeições com vapor.



#### Grelhador

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



#### Massa de pão

Temperatura otimizada para rápido crescimento.



#### Regenerar

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



#### Descongelar

Descongelação suave para cozinhar.



#### Estufar

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



#### Assar

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



#### Pão

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



#### Cozinhar a baixa temp.

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



#### Conservar

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



#### Aquecer pratos.

Pré-aqueça os pratos antes de servir.



#### Manter quente

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



#### Desidratar

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



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

## 6.3 Pratos

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

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


1. Entre no menu e selecione: Pratos.
2. Escolha um prato ou um tipo de alimento.
3. Ajuste as definições de acordo com as preferências de cozedura. Ajuste a altura. A opção está disponível para pratos selecionados. Prima OK.
4. Coloque os alimentos no interior do aparelho de acordo com as instruções disponíveis no ecrã.
5. Prima START .  
Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

## 6.4 Favoritos



Esta funcionalidade está disponível apenas para modelos selecionados.


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

Para guardar a definição, selecione a definição preferida e prima .

## Selecione: Favoritos

1. Entre no menu e prima: Favoritos para verificar as definições guardadas.
2. Selecione uma das definições guardadas.
3. Prima START para começar a cozinhar.

## Eliminar: Favoritos

1. Entre no menu e prima: Favoritos para verificar as definições guardadas.
2. Prima:  para eliminar as definições guardadas.

## 6.5 Manutenção


O submenu inclui uma lista de programas de limpeza.

Limpeza pirólítica	Este programa queima a sujidade residual no aparelho. Pode escolher entre diferentes níveis de limpeza. Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".
--------------------	---

## 6.6 Definições

Este submenu inclui uma lista de definições.

### Submenu: Configuração

Idioma	Para definir o idioma do aparelho.
Hora	Para definir a hora atual.
Brilho do Visor	Para definir o brilho do visor.
Sons teclado	Para ligar e desligar o som dos campos de toque. Não é possível silenciar os sons para  .
Volume do alarme	Para definir o volume dos tons das teclas e sinais.
Unidade de temperatura	Para mostrar a unidade de temperatura atual.

### Submenu: Assistência técnica

Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468
-----------	--

Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar configurações	Restaura as definições de fábrica.


### Submenu: Preferências

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

### Submenu: Ligações

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

## 6.7 Tipos de aquecimento a vapor

As funções:  Vapor Baixo,  Ar quente, fundo e vapor permite-lhe utilizar calor e

vapor para manter as refeições estaladiças e suculentas.

1. Entre no menu e selecione: Funções.
2. Defina a função de aquecimento a vapor. O visor apresenta as definições disponíveis.
3. Defina a temperatura e o nível de vapor, se disponíveis.
4. Prima **START** e siga as instruções apresentadas no visor.
5. Prima a tampa do depósito da água para a abrir.
6. Encha o depósito de água com água fria até ao nível máximo (cerca de 900 ml), até ouvir o sinal sonoro ou até o visor apresentar uma mensagem. Não encha o depósito de água acima da capacidade máxima. Existe o risco de fuga de água, transbordamento e danos nos móveis.

**⚠ AVISO!**

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

7. Empurre o depósito da água para a posição inicial.
- Quando o aparelho atinge a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro.
8. Quando o depósito de água fica sem água, o sinal soa. Volte a encher o depósito de água.
  9. Desligue o aparelho.
  10. Esvazie o depósito da água.
  11. Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta do forno. A água residual pode condensar-se no interior do forno. Aguarde durante, pelo menos, 60 min após cada utilização para evitar a saída de água quente pela válvula de saída de água.

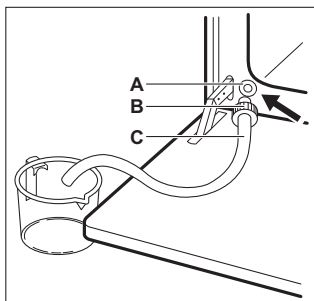
**⚠ AVISO!**

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

## 6.8 Esvaziar o reservatório de água

Para prevenir resíduos de calcário, esvazie o depósito da água depois de cada cozinhado a vapor.

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.
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.

## 6.9 Notas sobre: Ventilador para poupança de calor

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

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

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

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

Eficiência energética, Dicas sobre poupança de energia.

## 7. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 7.1 Bloqueio para crianças


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



1. Acesse ao menu.
2. Selecione: Definições / Preferências / Bloqueio para crianças.

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

### 7.2 Desativação automática

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

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




### 7.3 Ventoinha de arrefecimento

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

## 8. FUNÇÕES DO RELÓGIO

### 8.1 Descrição das funções do relógio

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

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

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

## 8.2 Temporizador

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

## 8.3 Início programado

1. Escolha o tipo de aquecimento e ajuste as definições.

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

## 8.4 Hora

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

## 8.5 Alterar as definições do temporizador

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

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

# 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

### AVISO!

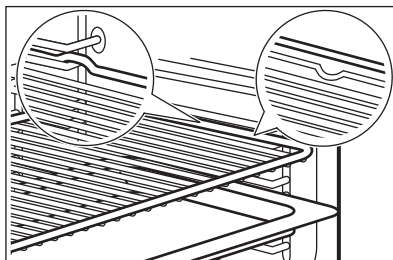
Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 9.1 Inserir acessórios

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



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



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.

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

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

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

## 9.2 Sonda térmica

Mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- °C - a temperatura no interior do aparelho. Deve ser pelo menos 25 °C superior à temperatura do núcleo dos alimentos.
- $\mathcal{R}$  - a temperatura do núcleo do alimento.

Recomendações:

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

Cozinhar com: Sonda térmica

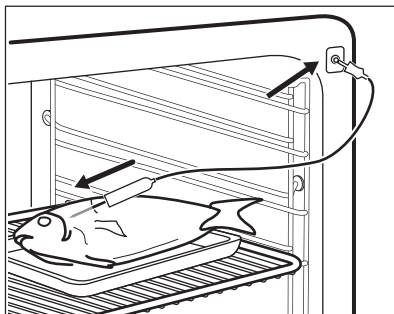
### AVISO!

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

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

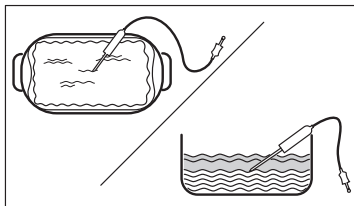
#### **Carne, aves e peixe**

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



#### **Caçarola**

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



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

O visor apresenta o símbolo e a temperatura atual da sonda térmica.

7.  $\wedge$  - prima para ajustar as definições.
8. Selecione o cartão Sonda térmica para definir a temperatura de núcleo do sensor ou defina a opção preferida:
  - Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
  - Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e a cozedura para.
  - Apenas mensagem popup - quando os alimentos atingirem a temperatura de núcleo, aparece a mensagem no visor.

9. Prima OK.
10. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.
11. STOP - prima para desativar a função de aquecimento.
12. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

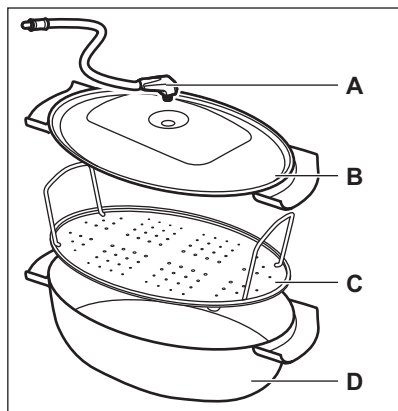
### 9.3 Panela de vapor para cozinhar a vapor



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

Panela de vapor consiste em:

- A. Tubo injetor - para cozinhar a vapor,
- B. Tampa,
- C. Grelha de aço,
- D. 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 a secção Descrição do produto.
5. 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 dicas de poupança de energia, consulte Eficiência energética.

### Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
°C	Temperatura
	Acessório
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)





## 10.2 Ventilador para poupança de calor - acessórios recomendados





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

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

## 10.3 Ventilador para poupança de calor






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







		°C		
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	ramekins cerâmicos na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base flan massa lev.	forma com base para flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	tabuleiro de assar na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	20 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de pizza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	35 - 45

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

## 10.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

				°C	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Superior e inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ar quente	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ar quente	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Superior e inferior	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ar quente	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm 1)	Superior e inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm 1)	Ar quente	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50

					
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm 1)	Ar quente	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60
Pão pequeno	Ar quente	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40
Pão pequeno	Ar quente	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45
Pão pequeno	Superior e inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45
Tosta 1)	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	1 - 5

1) Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.

## 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 Notas sobre a limpeza

#### Agentes de limpeza

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

#### Utilização diária

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

#### Acessórios

- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um

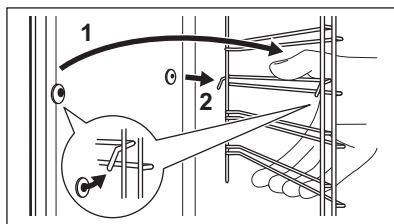
pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

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

### 11.2 Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

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



4. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

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

### 11.3 Limpeza pirolítica

Este programa queima a sujidade residual no aparelho. Quando o ciclo de limpeza terminar e o aparelho arrefecer, limpe a cinza. Utilize-o sempre que o seu aparelho necessitar de uma limpeza profunda.

#### **AVISO!**

Há o risco de queimaduras.

#### **CUIDADO!**

Se existir uma placa instalada por cima do forno ou se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

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

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Remova todos os acessórios.
3. Limpe o chão do forno e o vidro interior da porta para remover quaisquer partículas de alimentos restantes. Utilize água morna, um pano macio e um detergente suave.
4. Prima: Manutenção / Limpeza pirolítica.
5. Selecione o modo de limpeza e prima START . Siga as instruções no visor.

Opção	Duração
Limpeza pirolítica, rápida	1 h
Limpeza pirolítica, normal	1 h 30 min
Limpeza pirolítica, intensa	2 h 30 min

Quando a limpeza começar, a porta do forno está bloqueada. A ventoinha de arrefecimento funciona com uma velocidade superior.

6. O sinal soa quando a limpeza termina.
7. Quando o aparelho estiver frio, limpe o chão do forno com um pano macio húmido.



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

### 11.4 Limpar o depósito de água

1. Desligue o aparelho.
  2. Deite água no depósito de água: 650 ml. Adicione ácido láctico: 250 ml. Aguarde 60 min.
  3. Esvazie o depósito da água. Consulte Utilização diária, Esvaziar o depósito de água.
  4. Lave o depósito da água e limpe o resíduo de calcário remanescente com um pano macio.
  5. 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	120 h - 16 meses
moderadamente dura	90 h - 12 meses
dura	60 h - 8 meses
muito dura	30 h - 4 meses

### 11.5 Aviso de Limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função: Limpeza pirolítica.

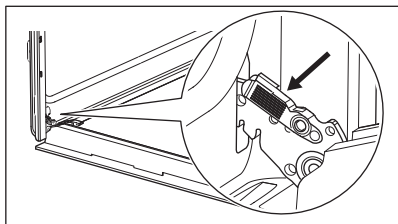
### 11.6 Remover e instalar a porta

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

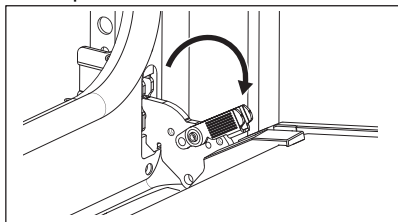
#### **CUIDADO!**

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

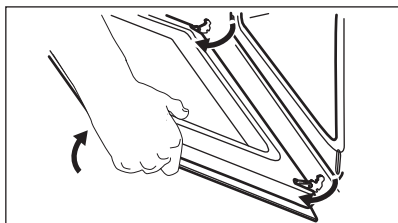
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



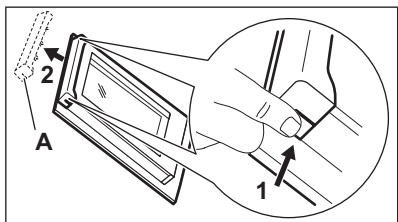
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



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

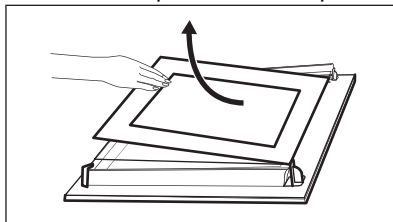


4. Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.
5. Segure no friso da porta **A** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



6. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
7. Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e

puxe-os para cima, para fora da guia. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



8. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
9. Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno. Certifique-se de que instala os painéis de vidro na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão na parte lateral do painel de vidro. Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.

A zona de impressão tem de estar virada para o interior da porta (virada para o interior do forno).

## 11.7 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...

Descrição do problema	Causa e solução
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.
O aparelho não aquece.	O relógio não está acertado. Para acertar o relógio, consulte Funções do relógio. A porta não está bem fechada. O fusível está fundido. Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um electricista qualificado. Bloqueio para crianças está ativada.
A lâmpada está desligada.	A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada. Para mais informações, consulte Manutenção e limpeza.
Existe água na cavidade do aparelho.	O depósito de água foi enchido com demasiada água.
A cozedura a vapor não funciona.	Existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor. Não existe água no depósito de água.
Esvaziar o depósito de água demora mais de 3 min ou há fuga de água na abertura de entrada de vapor.	Existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor. Limpe o depósito de água.
 Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.	
Problema com o sinal da rede sem fios.	Verifique se o dispositivo móvel está ligado à rede sem fios. Verifique a sua rede sem fios e o seu router. Reiniciar o router.
Instalou um novo router ou alterou a configuração do router.	Para configurar novamente o aparelho e o dispositivo móvel, consulte Antes da primeira utilização, Ligação sem fios.
O sinal da rede sem fios é fraco.	Mova o router para ficar o mais próximo possível do aparelho.
O sinal da rede sem fios é interrompido pelo forno micro-ondas colocado junto do aparelho.	Desligue o forno micro-ondas. Evite utilizar o forno microondas e o funcionamento remoto do aparelho ao mesmo tempo. Os microondas interrompem o sinal WiFi.

### 12.2 Códigos de erro

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

Código e descrição	Solução
<b>F102</b> - a porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está partido. <b>1)</b>	Feche a porta. Ativar e desativar o aparelho.
<b>F111</b> - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
<b>F240, F239</b> - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
<b>F908</b> - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.	Ativar e desativar o aparelho.
<b>F602, F603</b> - WiFi não está disponível. <b>1)2)</b>	Ativar e desativar o aparelho.

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

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

## 12.3 Dados de assistência técnica

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

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

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

**Recomendamos que escreva os dados aqui:**

Modelo (MOD.) :

Número do produto (PNC):

Número de série (S.N.):

## 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	BS7700B 949494878 BS7700T 949494890 NBR7P731SB 949494906 TR7PB731ST 949494912 TR7PB73FSB 949494889 TR7PB73FST 949494879
Índice de Eficiência Energética	61.2
Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade

Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	BS7700B	33.5 kg
	BS7700T	33.8 kg
	NBR7P731SB	33.3 kg
	TR7PB731ST	34.0 kg
	TR7PB73FSB	34.7 kg
	TR7PB73FST	34.6 kg

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

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

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Consumo de energia no modo de ligação em rede	2.0 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

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

### 13.3 Dicas para poupar energia

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

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

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

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

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

#### Cozinhar com a ventoinha

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

#### Aquecimento residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

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

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

Se for ativado um programa com Temporizador e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

#### Manter os alimentos quentes

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

**Cozinhar com a lâmpada desligada**


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


**Ventilador para poupança de calor**

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

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

## 14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

