



**NBR7P731SB**

**NBR7P731ST**

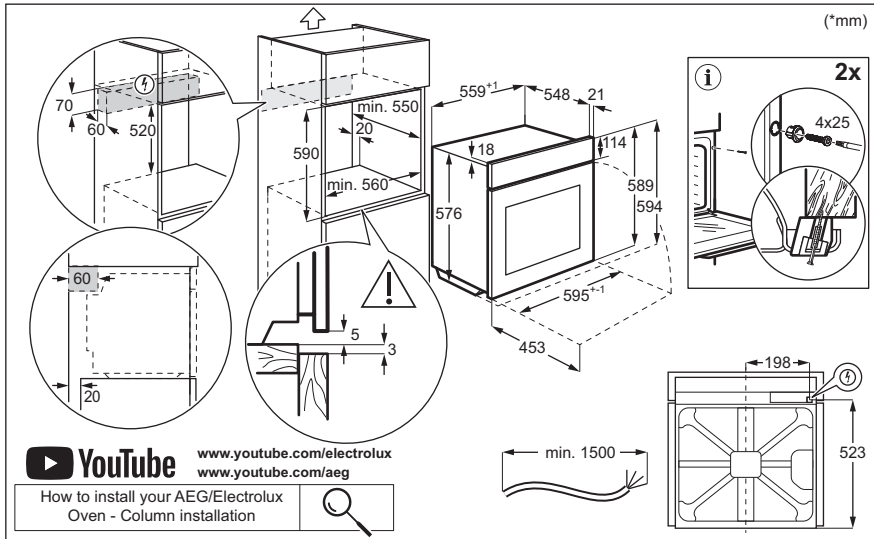
**TR7PB731SB**

**TR7PB731ST**

PT Manual de instruções | Forno a vapor



# INSTALAÇÃO



## 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.....	26
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. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não partilhe a sua palavra-passe de Wi-Fi.

### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

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

## 2.4 Manutenção e limpeza

### **AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

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

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

## 2.5 Limpeza pirolítica

### **AVISO!**

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

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

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

## 2.6 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.

## 2.7 Iluminação interna

### AVISO!

Risco de choque eléctrico.

- 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

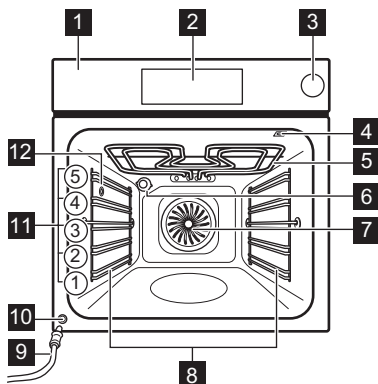
### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

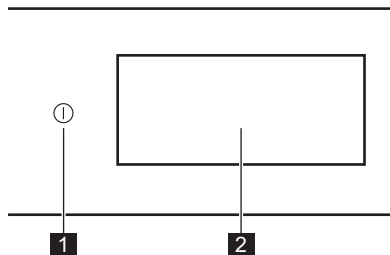
### 3.1 Visão geral



- 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. 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. Seleccione: 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 seleccione: Funções.
3. Seleccione a função . Seleccione 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 pirolítica	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 telas 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-aquecer o 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.

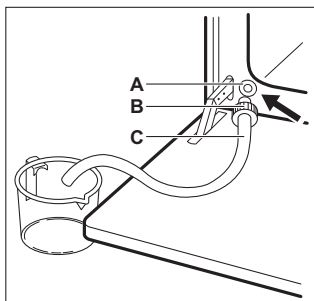
**⚠ AVISO!**

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 EU 65/2014 (de acordo com as normas e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", sugestões de 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. Aceda ao menu.
2. Seleccione: 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. Consultar o capítulo "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, seleccione 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 a função de aquecimento e defina a temperatura.

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!

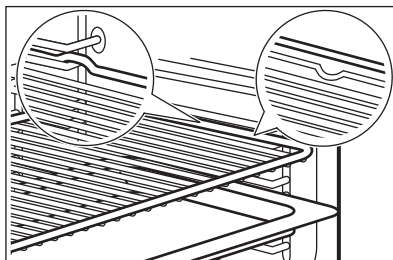
Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 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.
-  - a temperatura do núcleo do alimento.

Recomendações:

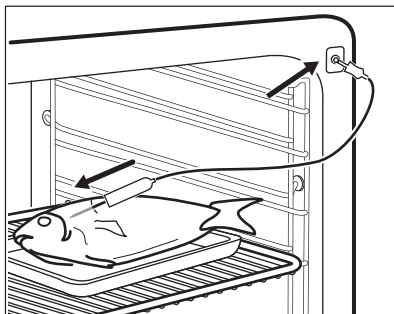
- Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.
- Não a utilize para pratos líquidos.
- Durante a cozedura, a agulha da sonda térmica tem de estar totalmente inserida no prato.

Cozinhar com: Sonda térmica

### AVISO!

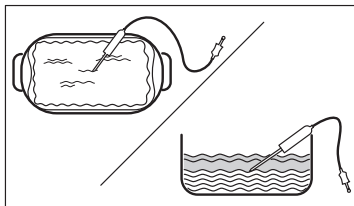
Existe o risco de queimaduras à medida que a sonda térmica e os apoios para prateleiras aquecem. Não toque na pega da sonda térmica com as mãos desprotegidas. Utilize sempre luvas para forno.


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.  - 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.

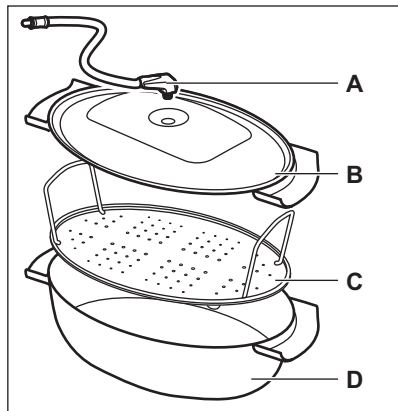
### 9.3 Panela de vapor para cozinhar a vapor



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 o capítulo "Descrição do produto".
5. Seleccione 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 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 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 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	Cozedura normal	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	Cozedura normal	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 <sup>1)</sup>	Cozedura normal	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm <sup>1)</sup>	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50

					
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm <sup>1)</sup>	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	Cozedura normal	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45
Tosta <sup>1)</sup>	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

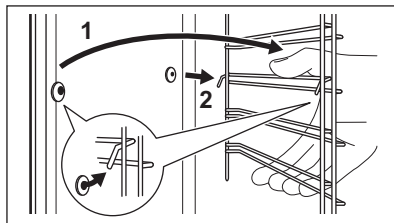
pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

- 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.

Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados 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. Coloque um tabuleiro por baixo da entrada de vapor.
  3. Deite água no depósito de água: 850 ml. Adicione ácido cítrico: 5 colheres de chá. Aguarde 60 min.
  4. Ligue o aparelho e selecione a função: Vapor Baixo. 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: Vapor Baixo. 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

### 11.5 Aviso de Limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função: Limpeza pirolítica.

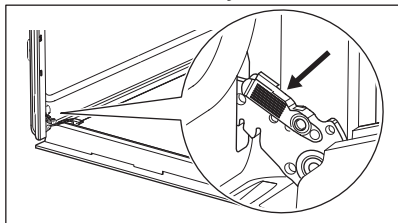
### 11.6 Remover e instalar a porta

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

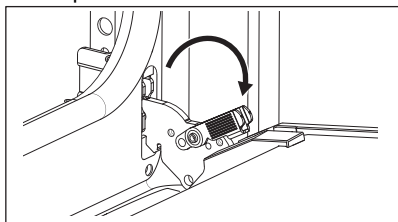
**⚠ CUIDADO!**

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

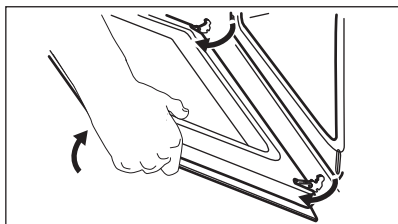
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



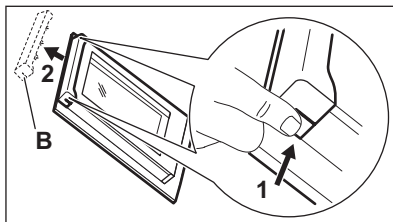
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



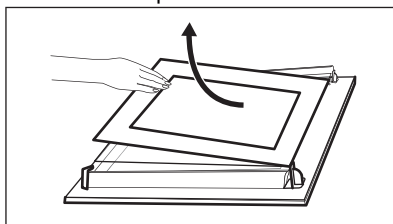
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



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



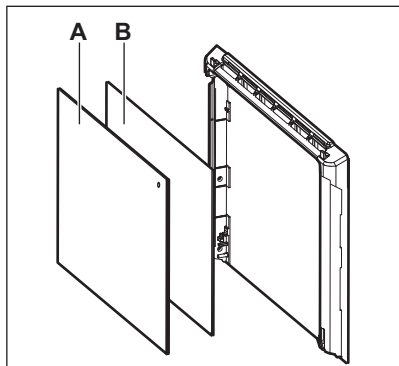
6. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
7. Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



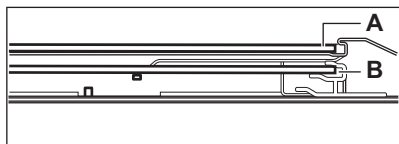
8. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
9. Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

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

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



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



### 11.7 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.

Descrição do problema	Causa e solução
O aparelho não aquece.	O relógio não está acertado. Para acertar o relógio, consulte o capítulo "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 o capítulo "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 o aparelho e o dispositivo móvel, consulte o capítulo "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.

Código e descrição	Solução
F602, F603 - WiFi não está disponível. 1) 2)	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	NBR7P731SB 949494920 NBR7P731ST 949494928 TR7PB731SB 949494922 TR7PB731ST 949494926
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	NBR7P731SB 32.9 kg
	NBR7P731ST 32.7 kg
	TR7PB731SB 32.9 kg
	TR7PB731ST 32.6 kg

## 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.


#### Modo de espera

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

## 14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos

contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública

através da reciclagem dos aparelhos elétricos e eletrônicos. Não elimine aparelhos marcados com o símbolo  com o lixo

doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.







