

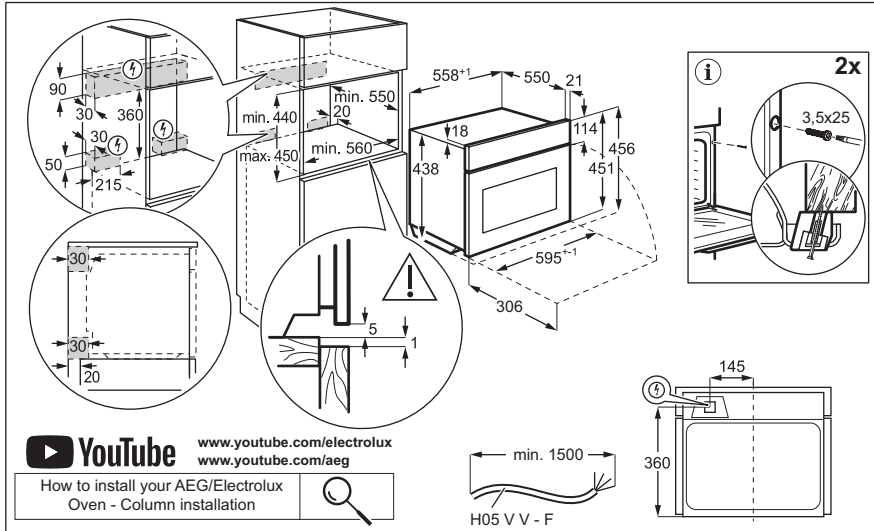
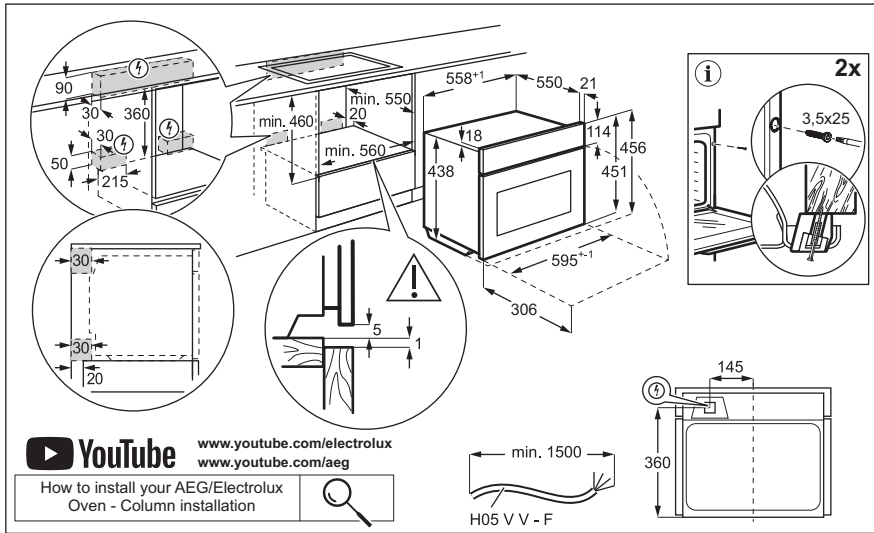


**NKK8N721B**

PT Manual de instruções | **Microondas com grelhador**



# 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.....	6
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	9
4. PAINEL DE COMMANDOS.....	9
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	10
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	11
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	14
8. FUNÇÕES DO RELÓGIO.....	14
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	15
10. SUGESTÕES E DICAS.....	17
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	22
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	23
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	24
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	25

## 1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

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

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

## **1.2 Segurança geral**

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

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Não ative a função de microondas quando o aparelho estiver vazio. As peças metálicas no interior da cavidade podem criar arco elétrico.
- Não é permitido utilizar recipientes metálicos de alimentos ou bebidas para cozinhar com micro-ondas. Esta restrição não se aplica se o fabricante especificar o tamanho e a forma dos recipientes metálicos que podem ser utilizados para cozinhar com micro-ondas.
- AVISO: Em caso de danos na porta ou nos vedantes da porta, não utilize o aparelho até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.
- AVISO: Apenas uma pessoa qualificada pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de microondas.
- AVISO: Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes selados. Podem explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos microondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho, porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos tecidos húmidos e outros semelhantes podem resultar em risco de ferimentos, ignição e incêndio.

- Se observar fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar ebulição eruptiva retardada. Tenha cuidado ao manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebê deve ser agitado e mexido e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos no aparelho, porque podem explodir, mesmo depois de ter terminado o aquecimento no microondas.
- 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.
- O aparelho deve ser limpo regularmente e os depósitos de alimentos devem ser removidos.
- 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.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície pode deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### AVISO!

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.

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

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

## 2.2 Ligação elétrica

### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

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

isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

## 2.3 Utilização

### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- 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.
- Não utilize a função de micro-ondas para pré-aquecer o aparelho.

### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - 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.
- Certifique-se de que a sonda térmica não fica presa na porta do aparelho.
- 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.
- Não se esqueça de limpar e secar bem a cavidade e a porta após cada utilização. O vapor produzido durante o funcionamento do aparelho condensa nas paredes da cavidade e pode causar corrosão.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio e arco elétrico quando o micro-ondas estiver a funcionar.
- 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 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.

## 2.6 Assistência técnica

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

## 2.7 Eliminação

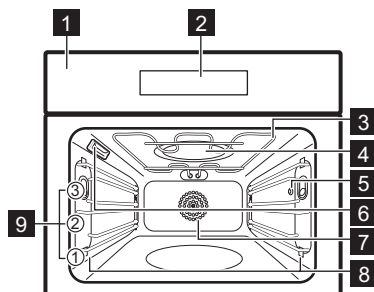
### AVISO!

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

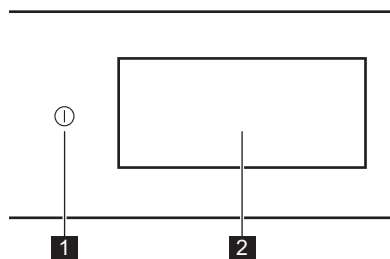
### 3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Elemento de aquecimento
- 4 Gerador de micro-ondas
- 5 Tomada para a sonda térmica
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Apoio para prateleira, amovível
- 9 Nível das prateleiras

## 4. PAINEL DE COMMANDOS

### 4.1 Descrição geral do painel de comandos



- |          |          |   |
|----------|----------|---|
| <b>1</b> | ON / OFF | Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho. |
| <b>2</b> | 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 pelo 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.



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. Selecione: Definições / Ligações.
  5. Prima para ligar ou desligar: WiFi.

O módulo sem fios do aparelho inicia dentro de 90 seg.

Frequência	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz

Potência máxima	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocolo	2.4 GHz WLAN : 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 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 . Selecione 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
- 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**

Cozedura uniforme num nível. 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 & inferior**

Coza uniformemente massa com uma crosta estaladiça. Bom para pizzas, quiches, tortas ou tartes.



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

Esta função é ideal para refeições prontas.



#### **Micro-ondas**

Descongele, aqueça ou cozinhe alimentos.



#### **Grelhador + MO**

Superfície crocante rapidamente.



#### **Grelhador + Ventilado + MO**

Assar e cozinhar mais rapidamente.



#### **Ventilado + Resistência Circ + MO**

Acelerar a cozedura e cozinhar.



#### **Aquecimento superior/inferior + MO**

Acelerar a cozedura tradicional e cozinhar.



#### **Reaquecer**

Reaqueça ligeiramente os restos para obter o melhor sabor e textura.



#### **Grelhador**

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



### Massa de pão

Temperatura otimizada para rápido crescimento.



### Descongelar

Descongelação suave para cozinhar. Virar melhora os resultados. Para alimentos sensíveis como carne, a recomendação é virar duas vezes ao contrário durante o processo de descongelação.



### Estufar

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



### Cozinhar a baixa temp.

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



### Derreter

Derreta manteiga ou chocolate a baixa potência.



### 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.



### 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.



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



Se abrir a porta, a função de micro-ondas para. Para recomeçar, feche a porta.

## 6.3 Definição: Micro-ondas

1. Retire todos os acessórios, exceto a prateleira em grelha.
2. Prima Micro-ondas no visor principal.
3. Defina o tempo e a potência do microondas.
4. Prima START .
5. STOP - prima para desativar a função. Se abrir a porta, a função para. Para iniciar novamente, prima START .

## 6.4 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, a temperatura e, se disponível, a potência do microondas 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.

## 6.5 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.

## 6.6 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.
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.

## 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 - 230	5.5

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
Temporizador	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
Finalizar Ação	 <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. Não estão disponíveis para as funções de microondas.
	 <b>Apenas mensagem pop up</b> Quando o tempo terminar, aparece a mensagem no visor. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado. Não estão disponíveis para as funções de microondas.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo da cozedura.

Função	Descrição
<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

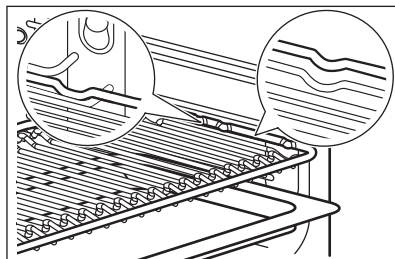
Acessórios disponíveis dependendo do modelo. Leia o código QR para verificar como utilizar os acessórios fornecidos com o seu aparelho. Pode encomendar acessórios opcionais separadamente. Para obter mais informações, contacte o seu fornecedor local.



Utilize apenas materiais e recipientes adequados. Consulte “Recipientes e materiais adequados para micro-ondas” no capítulo “Sugestões e dicas”.

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

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



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


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

Se estiver a utilizar um tabuleiro com orifícios, coloque o tabuleiro/recipientes 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!

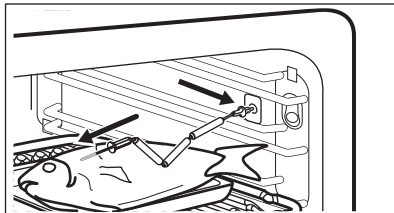
Existe o risco de queimaduras à medida que a sonda térmica e os apoios para prateleiras aquecem. Não toque na pega da sonda térmica com as mãos desprotegidas. Utilize sempre luvas para forno.

1. Selecione um tipo de aquecimento no menu: Funções ou um prato do menu: Pratos. Não utilize a sonda térmica com funções de micro-ondas, apenas funções de aquecimento padrão e funções combinadas de micro-ondas. Consulte o capítulo "Utilização diária".
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:

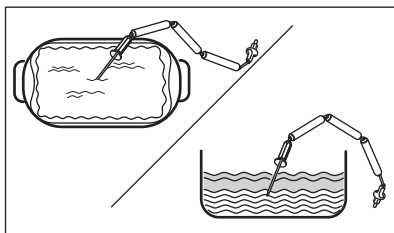
#### Carne, aves e peixe


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.

## 10. SUGESTÕES E DICAS

### 10.1 Recomendações para cozinhar

Os processos de cozedura só são adequados num nível.

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
	Temperatura
	Acessório

	Peso (kg)
	Potência do micro-ondas (W)
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)

### 10.2 Cozinhar a baixa temp.

Esta função permite-lhe preparar pedaços carne magra e macia e peixe. Use a sonda térmica para medir a temperatura de núcleo dos alimentos. Consulte a tabela abaixo para encontrar a definição de temperatura recomendada para o aparelho °C, que lhe permitirá atingir a temperatura desejada no interior dos alimentos  °C.







Para assar com sabor e cor, frite a carne numa frigideira quente durante vários minutos antes de a introduzir no aparelho. Coloque os alimentos no tabuleiro de assar e coloque-os numa prateleira em grelha.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

### 10.3 Informação para institutos de teste

#### Cozedura num nível

Testes de acordo com: EN 60350-1, IEC 60350-1.

					
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro <b>1)</b>	Superior e inferior	Tabuleiro para assar <b>2) 3)</b>	2	150	18 - 28
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro <b>1)</b>	Ar quente	Tabuleiro para assar <b>2) 3)</b>	2	150	18 - 28
Pão-de-ló sem gordura <b>1)</b>	Superior e inferior	Prateleira em grelha	1	170	25 - 35
Pão-de-ló sem gordura <b>1)</b>	Ar quente	Prateleira em grelha	1	170	28 - 38
Pão pequeno <b>1)</b>	Superior e inferior	Tabuleiro para assar <b>2) 3)</b>	2	140	28 - 38
Pão pequeno <b>1)</b>	Ar quente	Tabuleiro para assar <b>2) 3)</b>	2	140	25 - 35
Tarte de maçã <b>4)</b>	Superior e inferior	Prateleira em grelha	1	170	65 - 75
Tarte de maçã <b>4)</b>	Ar quente	Prateleira em grelha	1	170	57 - 67
Tosta <b>1) 5)</b>	Superior	Prateleira em grelha	2	230	7 - 12

**1)** Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida utilizando a definição: Pré-aquecer / Nenhum. Não utilize: Pré-aquecer / Rápido e Eco. Consulte Utilização diária, Definições, Submenu: Preferências.

**2)** Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

**3)** O tabuleiro para assar deve tocar na parte de trás do interior do forno.







**4)** 2 formas colocadas na diagonal (Ø 20 cm). O da direita deve ser posicionado mais à frente do que o da esquerda.






**5)** De acordo com: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

### Funções combinadas de micro-ondas e micro-ondas

Testes de acordo com: EN 60705, IEC 60705.







Utilize uma prateleira em grelha. Tem de tocar na parte de trás do interior do forno.








					
Pão-de-ló <b>1)</b>	Micro-ondas	500	-	1	8 - 10
Rolo de carne <b>1) 2)</b>	Micro-ondas	300	-	1	30 - 35
Prato de ovos no forno <b>3)</b>	Micro-ondas	400	-	1	18 - 23
Descongelar carne picada (500 g) <b>4)</b>	Micro-ondas	200	-	1	7 - 8
Bolo <b>3)</b>	Aquecimento superior/inferior + MO	200	170	1	22 - 27

			°C		
Batatas gratinadas <b>5)</b>	Grelhador + Ventilado + MO	200	180	1	35 - 40
Frango (1100 g) <b>6)</b>	Grelhador + Ventilado + MO	200	200	1	30
	Ar quente & superior	-			18 - 23

- 1) Vire o recipiente a 1/2 ou metade do tempo de cozedura.
- 2) Utilize película aderente adequada MW durante a confeção. Antes de cozinhar, perfure a película aderente várias vezes.
- 3) Não vire os alimentos durante o processo de cozedura.
- 4) Vire a carne ao contrário no lado mais comprido, uma vez após 1/3 e uma segunda vez após 2/3 do tempo de cozedura decorrido.
- 5) Vire o recipiente para a direita a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
- 6) Coloque um prato no fundo do forno. Coloque o frango diretamente na prateleira em grelha com o peito virado para baixo. Após 30 min, vire o frango ao contrário e mude o tipo de aquecimento para: Ar quente & superior.

## Receitas adicionais

					°C	
Merengues <b>1)</b>	Superior e inferior	Tabuleiro para assar <b>2) 3)</b>	2	-	100	90 - 180
Merengues <b>1)</b>	Ar quente	Tabuleiro para assar <b>2) 3)</b>	2	-	100	90 - 180
Scones <b>1)</b>	Superior e inferior	Tabuleiro para assar <b>2)</b>	3	-	200	11 - 13
Scones <b>1)</b>	Ar quente	Tabuleiro para assar <b>2)</b>	3	-	190	10 - 12
Frango <b>4)</b>	Ar quente & superior	Tabuleiro para assar <b>2)</b>	1	-	200	65 - 75
Pipocas <b>5)</b>	Micro-ondas	Placa de cerâmica plana	inferior	700	-	3 - 4
Refeições empratadas, refrigeradas (1 porção) <b>6)7)</b>	Micro-ondas	Prateleira em grelha <b>8)</b>	1	500	-	7 - 9
Líquidos em biberões <b>9)</b>	Micro-ondas	-	inferior	1000	-	0.5
Lasanha, congelada (400 g) <b>10)</b>	Grelhador + Ventilado + MO	Prateleira em grelha <b>8)</b>	1	100	210	23 - 28
Lasanha, congelada (600 g) <b>10)</b>	Aquecimento superior/inferior + MO	Prateleira em grelha <b>8)</b>	1	200	190	48 - 53
Pizza, congelada <b>10)</b>	Aquecimento superior/inferior + MO	Prateleira em grelha <b>8)</b>	1	200	210	12 - 16

						
Legumes grelhados misturados	Grelhador + Ventilado + MO	Prateleira em grelha <b>8)</b>	1	300	180	20 - 25
Carne de porco assado	Ventilado + Resistência Circ + MO	Prateleira em grelha <b>8)</b>	1	300	165	65 - 70
Cogumelos recheados	Grelhador + Ventilado + MO	Prateleira em grelha <b>8)</b>	1	300	180	12 - 17
Lasanha com folhas de massa seca	Aquecimento superior/inferior + MO	Prateleira em grelha <b>8)</b>	1	200	165	30 - 35

- 1) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida utilizando a definição: Pré-aquecer / Nenhum. Não utilize: Pré-aquecer / Rápido e Eco. Consulte Utilização diária, Definições, Submenu: Preferências.
- 2) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.
- 3) Utilize papel vegetal.
- 4) Coloque o frango com o peito virado para baixo. Vire-o de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.
- 5) O saco deve ser retirado do aparelho quando o milho para pipocas parar de estourar.
- 6) Cubra os alimentos com uma tampa de plástico para micro-ondas.
- 7) Vire o recipiente a 1/2 ou metade do tempo de cozedura.
- 8) A prateleira em grelha tem de tocar na parte de trás do interior do forno.
- 9) Posicione o frasco no centro do fundo da cavidade sem utilizar quaisquer acessórios.
- 10) Não vire os alimentos durante o processo de cozedura.

## 10.4 Recomendações para o microondas

Coloque os alimentos no centro da prateleira em grelha. Use a primeira posição de prateleira.

Vire ou mexa os alimentos a meio do tempo de cozedura, para melhorar os resultados.

Mexa os preparados líquidos regularmente.

Mexa os alimentos antes de os servir.

Coloque a colher na chávena ou no copo quando aquecer líquidos, para melhorar a distribuição do calor e evitar fervura excessiva. A colher não deve tocar em nenhuma parte do interior do forno, pois pode provocar faíscas.

Coloque os alimentos no aparelho sem embalagem. As refeições prontas embaladas podem ser colocadas no aparelho se as embalagens forem próprias para micro-ondas. Consulte "Sugestões e dicas", "Recipientes e materiais adequados para micro-ondas".

Não cubra os alimentos quando utilizar as funções combinadas do micro-ondas. Consulte o capítulo "Utilização diária".

Não utilize as funções de micro-ondas ou as funções de combinação de micro-ondas quando não existirem alimentos no interior do aparelho.

### Cozinhar no micro-ondas

Cubra os alimentos para cozinhar ou reaquecer com as funções de micro-ondas. Se desejar obter uma crosta, cozinhe os alimentos sem tampa.

Não cozinhar demasiado os pratos, regulando a potência e o tempo para um valor demasiado elevado. Os alimentos podem secar, queimar ou incendiar-se.

Não utilize o aparelho para cozer ovos com casca e caracóis porque podem explodir. Perfure as gemas dos ovos estrelados antes de os reaquecer.

Perfure várias vezes os alimentos que tenham casca ou pele antes de os cozinhar.

Corte os legumes em pedaços com tamanhos semelhantes.

Depois de desligar o aparelho, retirar os alimentos e deixá-los repousar durante alguns minutos para permitir que o calor seja uniformemente distribuído.

### Descongelar no micro-ondas

Coloque os alimentos congelados e sem embalagem sobre um prato pequeno virado ao contrário, ou sobre uma peneira de plástico ou um tabuleiro de descongelação, para que o líquido da descongelação possa derramar.

Remova os pedaços à medida que foram ficando descongelados.

Para cozinhar fruta e legumes sem os descongelar antes, pode utilizar uma potência do microondas maior.









Virar melhora os resultados. Para alimentos sensíveis, como carne, vire ao contrário duas vezes durante a descongelação.

## 10.5 Recipientes e materiais adequados para micro-ondas

Utilize apenas materiais e recipientes adequados para micro-ondas quando utilizar a função de micro-ondas. Utilize a tabela em baixo como referência.

Verifique as especificações do recipiente/material/recipiente dos alimentos antes da utilização.

Para outros utensílios de cozinha específicos para microondas não indicados nesta tabela, siga as instruções do fabricante.

Recipiente/Material	 	 	   
Porcelana e vidro próprios para forno, sem componentes metálicos, por exemplo, vidro à prova de calor	✓	✓	✓
Vidro e porcelana não adequados para forno, sem decorações em prata, ouro, platina ou outro metal	✓	✗	✗
Vidro e vitrocerâmica fabricados em material adequado para forno/congelador	✓	✓	✓
Cerâmica e barro próprios para forno sem componentes de quartzo ou metal, nem revestimentos que contenham metal	✓	✓	✓
Cerâmica, porcelana ou barro com fundo não vidrado ou pequenos orifícios, por exemplo, nas pegas	✗	✗	✗
Plástico resistente ao calor até 200 °C	✓	✓	✗
Cartão, apenas papel	✓	✗	✗
Película aderente	✓	✗	✗
Película aderente para micro-ondas	✓	✓	✗
Assadeiras em metal, por exemplo, esmalte, ferro fundido	✗	✗	✗
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta	✗	✗	✗
Tabuleiro para assar	✗	✗	✗
Prateleira em grelha	✓	✓	✓

## 10.6 Definições de potência

Os dados abaixo são apenas para orientação.

### 800 - 1000 W

- Aquecer líquidos

### 600 - 700 W

- Cozer arroz em lume brando
- Cozinhar legumes

- Pipocas

### 400 - 500 W

- Aquecer pratos individuais

- Lume brando para estufados
- Descongelar e aquecer refeições congeladas prontas

### 300 W

- Cozinhar / Aquecer alimentos delicados
- Aquecer comida de bebé
- Continuar a cozinhar

### 100 - 200 W

- Descongelar pão, fruta, bolos, pastéis, queijo, manteiga, carne e peixe
- Derreter chocolate e manteiga

## 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.
- Limpe cuidadosamente resíduos e gordura da parte superior do aparelho.
- Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque o interior do aparelho apenas com um pano de microfibras após cada utilização.

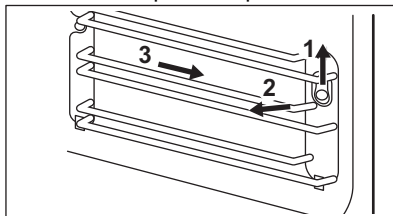
#### Acessórios

- 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 cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.
3. Retire os apoios da patilha traseira.



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 Substituir a lâmpada

### ⚠ AVISO!

Risco de queimaduras, a tampa de vidro pode estar quente. Utilize luvas de proteção quando tocar na lâmpada.

A lâmpada só pode ser substituída pela assistência técnica. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

## 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 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".
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
F131 - a temperatura do sensor do magnetrão está demasiado alta. 1)2)	Desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça. Ligue novamente o aparelho.

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 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”.

### 13.2 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 (apenas quando utilizar uma função sem micro-ondas).

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.

### **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 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.





