



CS7900B

CS7900T

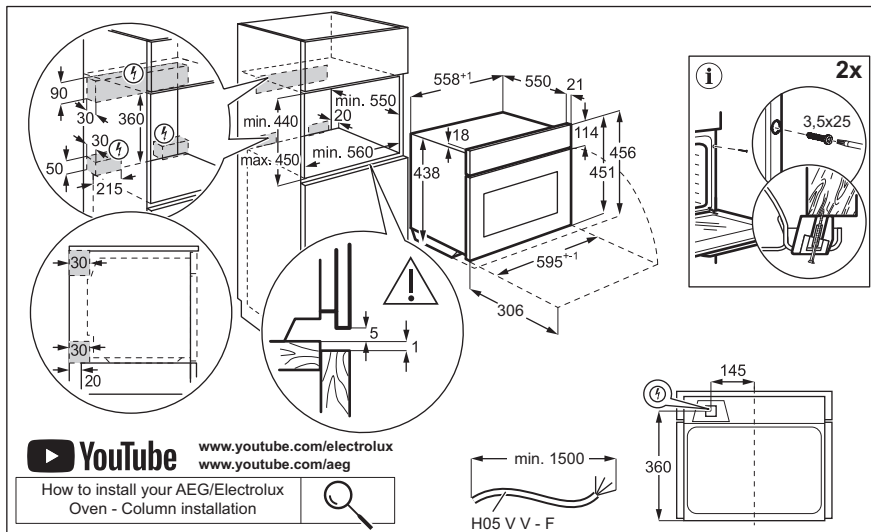
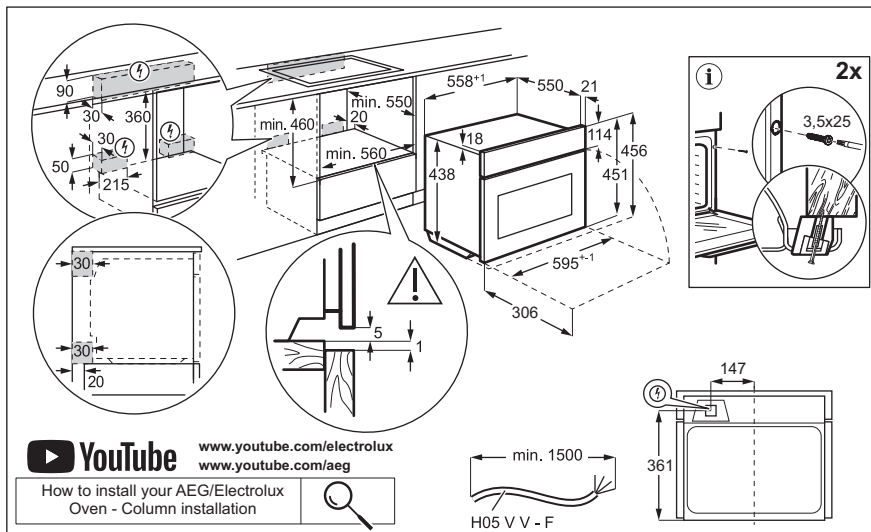
NKP8S721B

TP8SK721B

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

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	8
4. PAINEL DE COMMANDOS.....	8
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	9
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	10
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.....	28

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.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

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

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

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

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

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

- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As 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 elétrica 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.
- 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.
- Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não partilhe a sua palavra-passe de Wi-Fi.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize apenas acessórios fornecidos com este aparelho ou recomendados pelo fabricante.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação

de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

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

2.5 Cozinhar a vapor

AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com a função ativada. Pode sair vapor.

- Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

2.6 Iluminação interna

AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência técnica

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

2.8 Eliminação

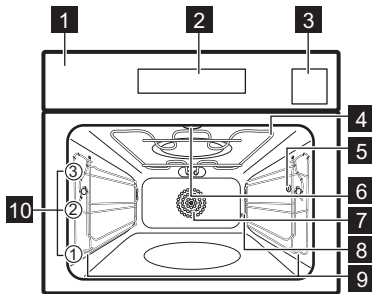
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Reservatório de água
- 4 Elemento de aquecimento
- 5 Tomada para a sonda térmica
- 6 Lâmpada

- 7 Ventilador
- 8 Saída do tubo de descalcificação
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Nível das prateleiras

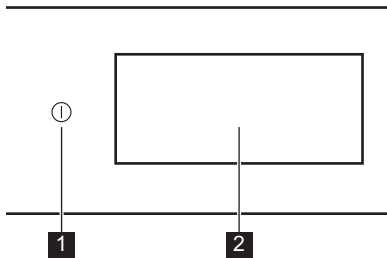
3.2 Acessórios

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.



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 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, Dureza da água, 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 e limpeza

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

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Entre no menu e selecione: Funções.
3. Selecione a função . 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.

5.5 Definição: Dureza da água

Quando ligar o aparelho à corrente elétrica pela primeira vez, terá de definir o nível de dureza da água.

Utilize o papel de teste ou contacte o seu fornecedor de água para confirmar o nível de dureza da água.

1. Coloque o papel de teste na água da torneira durante cerca de 1 seg. Não

coloque o papel de teste sob água corrente.

2. Agite o papel de teste para remover a água restante.
3. Após 1 min, confirme a dureza da água com a tabela abaixo.
4. Selecione o nível de dureza da água: Definições / Configuração / Dureza da água.

As cores do papel de teste continuam a mudar. Verifique a dureza da água no prazo de 1 min após o teste.

A tabela apresenta o índice de dureza da água com o nível correspondente de classificação da água. Ajuste o nível de dureza da água de acordo com a tabela.

Níveis de dureza da água	Papel de teste
1 - macia	 
2 - moderadamente dura	
3 - dura	
4 - muito dura	

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

Mesmo cozer e cozer em um 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 preparar refeições. Para obter os melhores resultados, pré-aqueça o seu forno.



Steamify

Combinar a quantidade certa de vapor com a temperatura selecionada.



ProSteam

Consiga resultados tenros e superfície estaladiça com uma combinação de vapor e calor. Bom para legumes, caçarolas e carne.



Ventilador para poupança de calor

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



Vapor

Vapor contínuo para comida saudável e saborosa.



Reaquecer

Esta função reaquece suavemente restos de refeições com vapor.



Grelhador

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



SousVide

Cozinhe alimentos embalados em vácuo a temperatura precisa para o melhor sabor e textura.



Massa de pão

Temperatura otimizada para rápido crescimento.



Regenerar

Devolve 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

Selezione: 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 a vapor	Limpeza ligeira.
Limpeza a vapor Plus	Limpeza completa.
Descalcificação	Limpeza de resíduos de calcário do circuito de geração de vapor.
Secar	Processo para secagem da cavidade relativamente à condensação remanescente após a utilização das funções de vapor.
Enxaguação	Processo para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

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 ①.
Volume do alarme	Para definir o volume dos tons das teclas e sinais.

Unidade de temperatura	Para mostrar a unidade de temperatura atual.
Dureza da água	Para definir a dureza da água.

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

Estas funções permitem-lhe utilizar calor e vapor para manter as refeições estaladiças e suculentas. Utilize-as para vaporizar, estufar, efeito estaladiço suave e assar.

Existem duas formas de preparar alimentos utilizando as funções de vapor: definindo a temperatura ou o nível de vapor.

 **Steamify** /  **Vapor** - defina a temperatura. O nível de vapor será ajustado automaticamente.

 **ProSteam** - defina o nível de vapor. Será apresentada a temperatura adequada.

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 de água para a abrir e retirar.
6. Encha o depósito de água com água fria até ao nível máximo (cerca de 950 ml). Utilize a escala do depósito de água.

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. Limpe a parte exterior do depósito de água com um pano macio, se necessário. Empurre o depósito da água para a posição inicial.

O vapor surge após cerca de 2 min. 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. No fim da cozedura, a

ventoinha funciona com mais velocidade para remover o vapor.

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.
12. Quando o aparelho estiver frio, seque o interior do forno com um pano macio.

⚠ AVISO!

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

6.8 SousVide

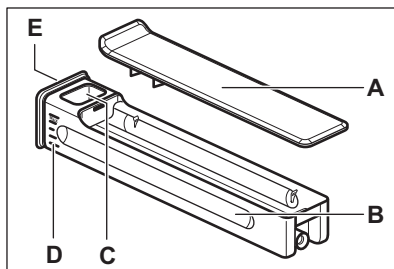
Este programa é uma técnica de cozedura em que os alimentos num recipiente selado a vácuo são colocados numa atmosfera de vapor saturado, mantida a uma temperatura constante. Para uma forma mais sustentável de cozinhar tipos de alimentos líquidos, por exemplo, sobremesas e molhos também podem ser cozinhados em frascos selados.

1. Prepare os ingredientes num recipiente selado a vácuo e coloque-o na prateleira em grelha.
2. Entre no menu e selecione: Funções.
3. Prima **0.5** SousVide.
4. Defina a temperatura e o tempo de cozedura.
5. Prima **START** e siga as instruções no visor.
6. Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta do forno. A água residual pode condensar-se no interior do forno e nos recipientes selados a vácuo.
7. Quando o aparelho estiver frio, retire a água do fundo do interior do forno com uma esponja. Seque o interior do forno com um pano macio.

⚠ AVISO!

Há o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando retirar os alimentos do aparelho.

6.9 Reservatório de água



- A. Tampa
- B. Depósito
- C. Abertura da entrada de água
- D. Escala
- E. Tampa dianteira

6.10 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. Selecione: Definições / Preferências / Bloqueio para crianças.

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

7.2 Desativação automática

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 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, selecione o preferido: Finalizar Ação. O temporizador pode ser utilizado de forma independente, mesmo quando o forno não está a funcionar.

Função	Descrição
Finalizar Ação	 Alarme sonoro Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Esta função pode ser regulada a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.
	 Alarme sonoro e fim de cozedura Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se.
	 Apenas mensagem popup 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.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo da cozedura.

Função	Descrição
Temporizador crescente	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.

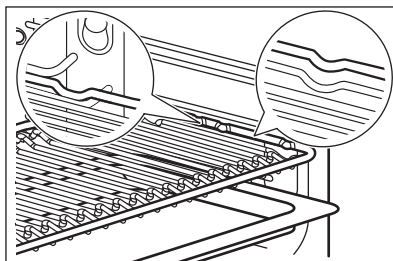
9.1 Inserir acessórios



Dependendo do modelo, as características dos acessórios podem variar. Para obter mais informações sobre os acessórios, consulte o capítulo "Descrição do produto".

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:

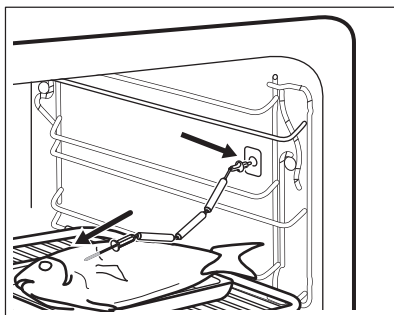
- Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.
- Não a utilize para pratos líquidos.
- Durante a cozedura, a agulha da sonda térmica tem de estar totalmente inserida no prato.

Cozinhar com: Sonda térmica

AVISO!

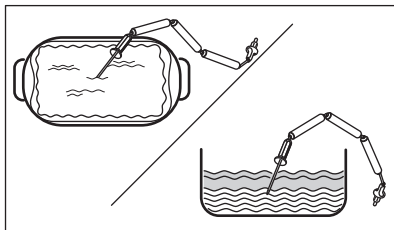
Existe o risco de queimaduras à medida que a sonda térmica e os apoios para prateleiras aquecem. Não toque na pega da sonda térmica com as mãos desprotegidas. Utilize sempre luvas para forno.

1. Selecione um tipo de aquecimento no menu: Funções ou um prato do menu: Pratos.
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.



Lembre-se de fechar a tomada da sonda térmica com uma tampa depois de desligar a sonda térmica 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
°C	Temperatura
	Acessório
	Peso (kg)
	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 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

10.4 Ventilador para poupança de calor

			°C	
Massa Gratinada	Prateleira em grelha	1	200	45 - 60
Batatas gratinadas	Prateleira em grelha	1	180	80 - 100
Moussaka	Prateleira em grelha	1	180	75 - 90
Lasanha	Prateleira em grelha	1	180	70 - 90
Canelones	Prateleira em grelha	1	200	65 - 80
Pudim de pão	Prateleira em grelha	1	190	60 - 80
Pudim de arroz	Prateleira em grelha	1	180	80 - 100
Bolo de maçã	Prateleira em grelha	1	160	100 - 120
Pão branco	Tabuleiro para assar 1)	1	200	80 - 100

1) Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

10.5 Informação para institutos de teste

Cozedura num nível

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

				°C	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro ¹⁾	Superior e inferior	Tabuleiro para assar ²⁾³⁾	2	150	32 - 42
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro ¹⁾	Ar quente	Tabuleiro para assar ²⁾³⁾	2	150	22 - 32
Pão-de-ló sem gordura ¹⁾	Superior e inferior	Prateleira em grelha	1	170	21 - 31
Pão-de-ló sem gordura ¹⁾	Ar quente	Prateleira em grelha	1	160	39 - 49
Tarte de maçã ⁴⁾	Superior e inferior	Prateleira em grelha	1	170	65 - 70
Tarte de maçã ⁴⁾	Ar quente	Prateleira em grelha	1	160	60 - 70
Tosta ^{1) 5)}	Superior	Prateleira em grelha	2	230	6:15 - 7:15

1) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida utilizando a definição: Pré-aquecer / Nenhum. Não utilize: Pré-aquecer / Rápido e Eco. Consulte o capítulo "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.

Receitas adicionais

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

			°C	
Merengues ¹⁾²⁾	Superior e inferior	2	100	90 - 180
Merengues ¹⁾²⁾	Ar quente	2	100	90 - 180
Scones ¹⁾	Superior e inferior	3	190	10 - 13
Scones ¹⁾	Ar quente	3	190	10 - 13
Frango ³⁾	Ar quente & superior	1	200	70 - 80

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

2) Utilize papel vegetal.

3) Coloque o frango com o peito virado para baixo. Vire-o de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

Função de vapor

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

Utilize a função: ProSteam, nível: Aquecimento a vapor.

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

Defina a temperatura para 100 °C.

				
Brócolos ¹⁾	Gastronorm 1/2 perfurado	0.3	2	6 - 10
Brócolos ¹⁾	Gastronorm 1/2 perfurado	máx.	2	7 - 11
Ervilhas, congeladas ²⁾	Gastronorm 2/3 perfurado	2	2	Até a temperatura interior atingir os 85 °C.

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

2) Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição da prateleira para recolher água que pinga dos processos de cozedura a vapor.

Receitas a vapor adicionais

				°C	
Cozinhar a vapor um prato combinado (2 porções) ¹⁾	ProSteam, nível: Aquecimento a vapor	Gastronorm 1/2 perfurado (batatas e brócolos) e não perfurado (salmão)	1 (Salmão) 3 (Brócolos e batatas)	100	40 (Batatas) 11 (Brócolos) 8 (Salmão)
Pudim de caramelo (6 porções)	ProSteam, nível: Humidade elevada	Pratos redondos de porcelana na prateleira em grelha	1	90	35 - 45

				°C	
Prato de ovos no forno	ProSteam, nível: Aquecimento a vapor	Gastronorm 1/2 não perfurado	2	85	35 - 45
Pão branco	Pão, tipo de alimento: Pão	Tabuleiro para assar ²⁾	1	180	50 - 60
	ProSteam, nível: Humidade pouca ³⁾				55 - 65
Frango	ProSteam, nível: Humidade pouca	Tabuleiro para assar ²⁾	1	200	70 - 80

1) Coloque os ingredientes no forno um após o outro no momento adequado, para que todos os componentes sejam cozinhados ao mesmo tempo. Pode preparar duas porções ao mesmo tempo.

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

3) Utilize ProSteam apenas se a função Pão não estiver disponível.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

Agentes de limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.
- Limpe o fundo da cavidade com algumas gotas de vinagre ou ácido cítrico para retirar os resíduos de calcário.
- 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.
- 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

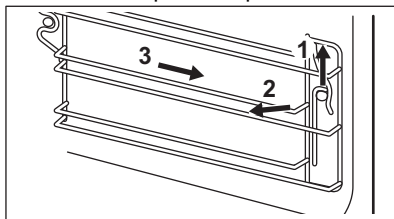
pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

- 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.

11.3 Limpeza a vapor

Este programa limpa o aparelho quando este está ligeiramente sujo. O vapor suaviza a gordura ou os resíduos, facilitando a limpeza. Este programa consome menos energia.

1. Prima: Manutenção / Limpeza a vapor ou Limpeza a vapor Plus.

Modo	Do ciclo
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira Duração: 30 min
Limpeza a vapor Plus	Limpeza normal Pulverize a cavidade com um detergente. Duração: 75 min

2. Prima START . Siga as instruções apresentadas no visor.
Antes de remover os acessórios, certifique-se de que o aparelho está frio.
3. O sinal soa quando a limpeza termina.
4. Retire a água restante do depósito de água.
5. Deixe a porta do aparelho aberta e aguarde até que o interior seque.



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

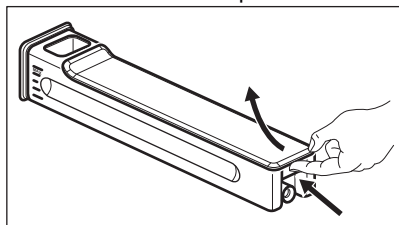
11.4 Aviso de Limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

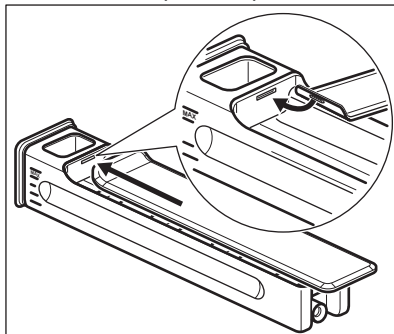
Usar a função: Limpeza a vapor Plus.

11.5 Limpar o depósito de água

1. Retire o depósito de água do aparelho.
2. Retire a tampa do depósito de água. Levante a tampa em correspondência com a saliência na parte traseira.



3. Lave as peças do depósito de água com água e sabão. Não utilize esponjas abrasivas e não lave o depósito de água numa máquina de lavar loiça.
4. Volte a montar o depósito de água.
5. Monte a tampa. Em primeiro lugar, insira a mola frontal e, em seguida, empurre-a contra o corpo do depósito.



6. Insira o depósito de água.
7. Empurre o depósito de água na direção do aparelho até encaixar.

11.6 Descalcificação

Este programa remove e evita a acumulação de calcário no sistema de vapor. Garante o funcionamento adequado das funções de vapor e melhora a qualidade da água no seu aparelho.

1. Prima: Manutenção / Descalcificação.
2. Prima START e siga as instruções no visor.
Antes de remover os acessórios, certifique-se de que o aparelho está frio.
3. Quando a função terminar, desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça.
4. Retire a água restante do depósito de água.
5. Deixe a porta do aparelho aberta e aguarde até que o interior seque.



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

11.7 Lembrete de descalcificação

O aparelho fornece dois lembretes para a descalcificação. O lembrete de descalcificação não pode ser desativado.

- Lembrete suave - recomenda que descalcifique o aparelho.
- Lembrete duro - obriga-o a descalcificar o aparelho. Se não descalcificar o aparelho quando o aviso grave surgir, as funções de vapor são desativadas.

11.8 Enxaguamento

Utilize-o para limpar o sistema de vapor após a utilização frequente das funções de vapor.

1. Prima: Manutenção / Enxaguamento.
2. Prima **START** e siga as instruções no visor.
Antes de remover os acessórios, certifique-se de que o aparelho está frio.
3. O sinal soa quando o procedimento terminar.
4. Deixe a porta do aparelho aberta e aguarde até que o interior seque.



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

11.9 Secar

Utilize depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor ou limpe o vapor para secar a cavidade.

1. Prima: Manutenção / Secar.
2. Prima **START** e siga as instruções no visor.
Antes de remover os acessórios, certifique-se de que o aparelho está frio.
3. É emitido um sinal sonoro quando a secagem terminar.



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

11.10 Aviso de secagem

Depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor, o visor pede que se seque o aparelho.

Prima **SIM** para secar o aparelho.

11.11 Remoção e instalação da porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.

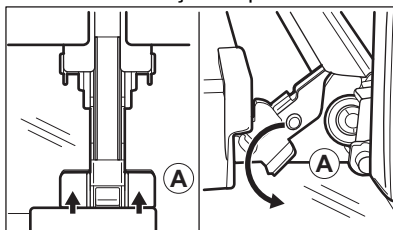
⚠ AVISO!

A porta é pesada.

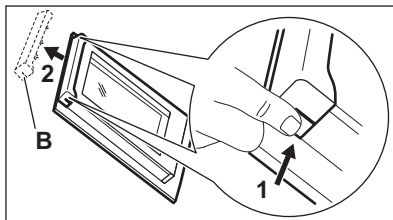
⚠ CUIDADO!

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

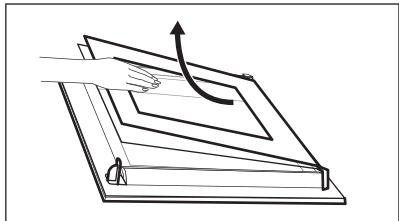
1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Abrir a porta totalmente.
3. Prima as alavancas de fixação **A** nas duas dobradiças da porta.



4. Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado: 70°).
5. Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente.
6. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.
7. Segure no friso da porta **B** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



8. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
9. Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.



10. Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa. Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.

Certifique-se de que introduz os painéis de vidro na posição correta, para que a superfície da porta não aqueça demais.

11.12 Substituir a lâmpada

AVISO!

Risco de choque elétrico.

AVISO!

Risco de ferimentos ao remover a tampa de vidro.

AVISO!

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

1. Desligue o aparelho. Aguarde até que o aparelho esteja frio.
2. Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
3. Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para remover a tampa de vidro.
4. Remova e limpe a estrutura metálica e o vedante.
5. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
6. Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos.

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. Luzes/símbolos da placa 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".
O aparelho não fixa o depósito de água depois de o ter introduzido.	Não pressionou totalmente o depósito de água. Introduza totalmente o depósito de água no aparelho.
Sai água do depósito de água.	Não montou corretamente a tampa do depósito de água.
É difícil limpar o depósito de água.	Certifique-se de que a tampa foi retirada antes de começar a limpar.
Não existe água no interior do tabuleiro após a descalcificação.	O depósito de água não foi enchido até ao nível máximo. Verifique se há agente de descalcificação/água no depósito de água.
Há água suja no fundo da cavidade após a descalcificação.	O tabuleiro está numa posição de prateleira errada. Remova os restos de água e agente de descalcificação do fundo do aparelho. Da próxima vez, coloque o tabuleiro na primeira posição de prateleira.
Há demasiada água no fundo da cavidade após a descalcificação.	Colocou demasiado detergente no aparelho antes de começar a limpar. Da próxima vez, espalhe uniformemente uma camada fina de um detergente nas paredes da cavidade.
O desempenho da limpeza não é satisfatório.	Começou a limpar quando o aparelho estava demasiado quente. Aguarde que o aparelho arrefeça. Repita a limpeza. Não retirou todos os acessórios do aparelho antes de limpar. Retire todos os acessórios e repita a limpeza.
i 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
F102 - a porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está partido. 1)	Feche a porta. Ativar e desativar o aparelho.
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
F240, F239 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.	Ativar e desativar o aparelho.
F131 - a temperatura do sensor do gerador de vapor está demasiado alta. 1) 2)	Desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça. Ligue novamente o aparelho.
F144 - o sensor na Reservatório de água não consegue medir o nível da água. 1) 2)	Esvazie a Reservatório de água volte a enchê-la.
F508 - a Reservatório de água não funciona devidamente. 1) 2)	Ativar e desativar 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 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	CS7900B 944005078 CS7900T 944005061 NKP8S721B 944005119 TP8SK721B 944005062
Índice de Eficiência Energética	79.7
Classe de eficiência energética	A+

Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.89 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.59 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	45 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	CS7900B	34.8 kg
	CS7900T	36.6 kg
	NKP8S721B	35.7 kg
	TP8SK721B	36.6 kg

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

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

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

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

13.3 Dicas para poupar energia

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

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

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

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

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

Cozinhar com a ventoinha

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

Aquecimento residual

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

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

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

Se for ativado um programa com Temporizador e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-

se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

Manter os alimentos quentes

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

Cozinhar com a lâmpada desligada

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

Ventilador para poupança de calor

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

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

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 eletrónicos. 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.







