

USER MANUAL



PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência e reparações:

www.aeg.com/support



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série.

A informação encontra-se na placa de características.

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis.....	5
1.2 Segurança geral.....	6
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	8
2.1 Instalação.....	8
2.2 Ligação elétrica.....	9
2.3 Utilização.....	9
2.4 Manutenção e limpeza.....	10
2.5 Limpeza por pirólise.....	10
2.6 Luz interior.....	11
2.7 Assistência.....	11
2.8 Eliminação.....	11
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	13
3.1 Descrição geral.....	13
3.2 Acessórios.....	13
4. COMO ATIVAR E DESATIVAR O FORNO.....	15
4.1 Pannel de controlo.....	15
4.2 Visor.....	15
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	18
5.1 Limpeza inicial.....	18
5.2 Primeira ligação.....	18
5.3 Ligação sem fios.....	18
5.4 Licenças de software.....	19
5.5 Pré-aquecimento inicial.....	19
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	21
6.1 Como definir: Funções de aquecimento.....	21
6.2 Como definir: Cozedura assistida.....	21
6.3 Funções de aquecimento.....	22
6.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência.....	24
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	25
7.1 Descrição das funções de relógio.....	25
7.2 Como definir: Funções de relógio.....	25
8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.....	28
8.1 Inserir acessórios.....	28
8.2 Utilizar as calhas telescópicas.....	28
8.3 Sonda térmica.....	29
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	33
9.1 Como guardar: Favoritos.....	33
9.2 Bloqueio de funções.....	33
9.3 Desativação automática.....	33
9.4 Ventoinha de arrefecimento.....	34
10. SUGESTÕES E DICAS.....	35
10.1 Recomendações para cozinhar.....	35
10.2 Ventilado com Resistência.....	35

10.3 Ventilado com Resistência – acessórios recomendados.....	36
10.4 Tabelas de cozedura para testes.....	36
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	39
11.1 Notas sobre a limpeza.....	39
11.2 Como remover: Apoios para prateleiras	39
11.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica.....	40
11.4 Aviso De Limpeza.....	41
11.5 Como remover e instalar: Porta.....	41
11.6 Como substituir: Lâmpada.....	43
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	45
12.1 O que fazer se.....	45
12.2 Como gerir: Código de erro.....	46
12.3 Dados para a Assistência Técnica.....	47
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	48
13.1 Informação de produto e folha de informação de produto*.....	48
13.2 Poupança de energia.....	48
14. ESTRUTURA DO MENU.....	50
14.1 Menu.....	50
14.2 Submenu para: Limpeza.....	50
14.3 Submenu para: Opções.....	50
14.4 Submenu para: Ligações.....	51
14.5 Submenu para: Configuração.....	51
14.6 Submenu para: Assistência Técnica.....	52
15. É FÁCIL!.....	53
16. UTILIZE UM ATALHO!.....	55

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 para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de incapacidade profunda e complexa devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho e com os dispositivos móveis que tenham a aplicação My AEG Kitchen.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis poderão ficar quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, esse dispositivo deve ser ativado.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes de efetuar qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize uma máquina de limpar 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 causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- Antes da limpeza pirolítica, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- O dispositivo de corte da ligação tem de estar incorporado nas ligações fixas de acordo com os regulamentos elétricos aplicáveis.

- Utilize apenas o sensor de alimentos (sonda térmica) recomendado para este aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

 **AVISO!**

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

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
- Não puxe o aparelho pelo puxador.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra os requisitos de instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário que tenha alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	600 (600) mm
Largura do armário	550 mm
Profundidade do armário	605 (580) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	549 mm
Largura da parte de trás do aparelho	548 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1017 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	550 x 20 mm
Parafusos de montagem	4 x 12 mm

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com a alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores com várias tomadas, 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 efetuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela ou do nicho debaixo do aparelho, especialmente quando o aparelho estiver a funcionar ou a porta estiver quente.
- As proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos: disjuntores de proteção, 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 polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.
- Este aparelho é fornecido sem ficha e sem cabo de alimentação.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver 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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não divulgue a sua palavra-passe de Wi-Fi.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água diretamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
 - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize um recipiente profundo quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno 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, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e 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 se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. 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, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Limpeza por pirólise

AVISO!

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

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:

- todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
- todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
 - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
 - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
 - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, painéis, assadeiras, utensílios e outros objetos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

2.6 Luz interior

AVISO!

Risco de choque elétrico.

- A lâmpada normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

2.8 Eliminação

AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

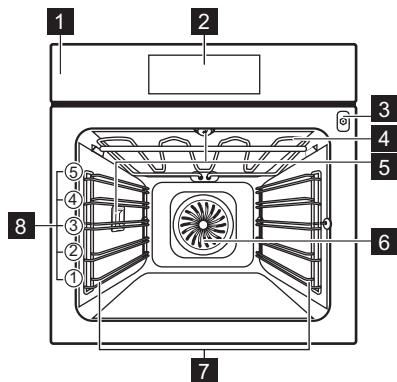
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação elétrica do aparelho e elimine-o.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Descrição geral

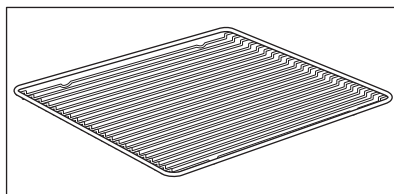


- 1 Painel de controlo
- 2 Visor
- 3 Tomada para a sonda térmica
- 4 Elemento de aquecimento
- 5 Lâmpada
- 6 Ventilador
- 7 Apoio para prateleira, amovível
- 8 Posições da prateleira

3.2 Acessórios

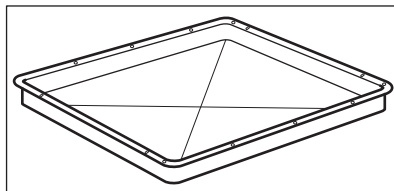
Prateleira em grelha

Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.



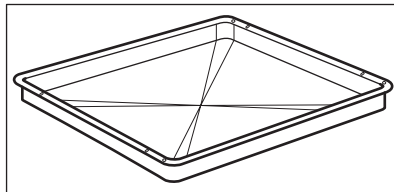
Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



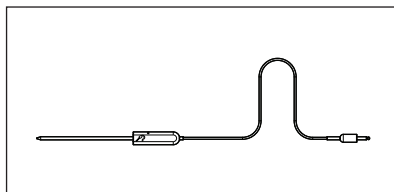
Tabuleiro para grelhar / assar

Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.



Sonda térmica

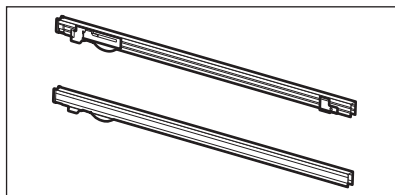
Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

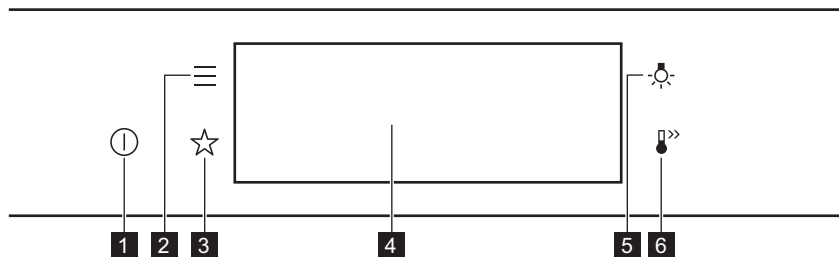
Calhas telescópicas

Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.



4. COMO ATIVAR E DESATIVAR O FORNO

4.1 Painel de controlo

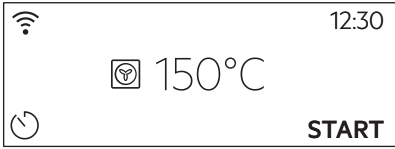
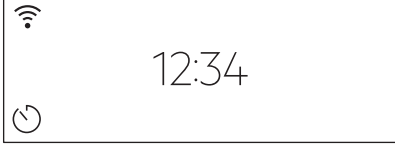

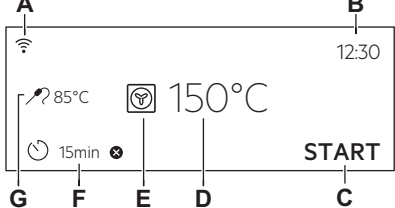


1	On (Ligado) / Off (Desligado)	Prima e mantenha para ativar e desativar o forno.
2	Menu	Lista as funções do forno
3	Favoritos	Lista as definições favoritas.
4	Visor	Apresenta as definições atuais do forno.
5	Interruptor da lâmpada	Para acender e apagar a lâmpada.
6	Aquecimento Rápido	Para ativar e desativar a função: Aquecimento Rápido.

 Prima	 Deslocar	 Prima continuamente
Toque na superfície com a ponta do dedo.	Faça deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.	Toque na superfície durante 3 segundos.






4.2 Visor

COMO ATIVAR E DESATIVAR O FORNO

	<p>Após ativação, o visor apresenta o ecrã principal com a função de aquecimento e a temperatura padrão</p>
	<p>Se não utilizar o forno durante 2 minutos, o visor entra em espera.</p>
	<p>Quando cozinha, o visor apresenta as funções definidas e outras opções disponíveis.</p>
	<p>O visor com o número máximo de funções definidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-fi B. Hora do dia C. START / STOP D. Temperatura E. Funções de aquecimento F. Temporizador G. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)








Indicadores do visor

Indicadores básicos - para percorrer no visor.

 Para selecionar a temperatura.	 Para confirmar a seleção/definição.	 Para retroceder um nível no menu.	 Para desfazer a última ação.	 Para ativar e desativar as opções.
---	--	--	---	---

Alarme sonoro indicadores de função - quando o tempo de cozedura definido termina, é emitido um sinal sonoro.

COMO ATIVAR E DESATIVAR O FORNO

Indicadores do visor		
 A função está ativa.	 A função está ativa. A cozedura pára automaticamente.	 O alarme sonoro está desativado.
Indicadores do temporizador		
 Para selecionar a função: Início programado.	 Para cancelar a definição.	
Indicadores de função da porta		
 A porta do forno é bloqueada.		
Wi-fi indicador - o forno pode ser ligado à rede Wi-Fi.		
 Wi-fi a ligação está ativada.		

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.	Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.

5.2 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação. Deve definir: Idioma, Brilho do visor, Sons "teclado", Volume do alarme, Hora do dia.

5.3 Ligação sem fios

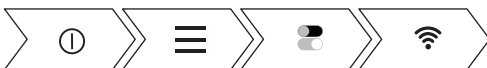
Para ligar o forno necessita de.

- Rede sem fios com a ligação à internet.

Passo 1	Ligue o forno.
Passo 2	Prima: . Seleccione: Definições / Ligações.
Passo 3	- faça deslizar ou prima para ligar: Wi-fi.
Passo 4	O módulo sem fios do forno inicia dentro de 90 seg.

Siga as instruções no folheto "Aplicação móvel" para os próximos passos.

Utilize um atalho!



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Frequência 2,4 GHz WLAN	2412 - 2484 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Potência máxima	EIRP < 20 dBm (100 mW)



Frequência 5 GHz WLAN	5150 - 5350, 5470 - 5725 MHz
Protocolo	IEEE 802.11a/n OFDM
Potência máxima	EIRP < 23 dBm (100 mW)

Frequência Bluetooth	2400 - 2485
Protocolo	LE: DSSS (QPSK)
Potência máxima	-

5.4 Licenças de software

<p>O software incluído neste produto contém software protegido por direitos de autor e sujeito às licenças BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 e outras.</p>
<p>Verifique a cópia completa da licença em: Definições / Assistência Técnica / Licença.</p>
<p>Pode fazer o download do código fonte do software de fonte aberta seguindo a hiperligação apresentada na página web do produto.</p>
<p>Procure o modelo do forno e a versão do software do módulo Wi-Fi em http://aeg.opensoftwarerepository.com dentro da pasta "NIUX".</p>

5.5 Pré-aquecimento inicial


 Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.	
Passo 1	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
Passo 2	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 1 hora.


ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

Passo 3

Regule a temperatura máxima para a função. 
Deixe o forno funcionar durante 15 min.

 O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Como definir: Funções de aquecimento

Passo 1	Ligue o forno. O visor mostra as funções de aquecimento padrão
Passo 2	Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.
Passo 3	Selecione a função de aquecimento e prima: OK . O visor apresenta as definições da temperatura.
Passo 4	Defina a temperatura e prima: OK .
Passo 5	Prima: START . Sonda térmica - pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a cozedura.
STOP - prima para desativar a função de aquecimento.	
Passo 6	Desligue o forno.

Utilize um atalho!



6.2 Como definir: Cozedura assistida



Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura.

Para alguns dos pratos também pode cozinhar com:

- Peso Automático
- Sonda térmica

A temperatura a que um prato é cozinhado:

- Mal Passado ou Menos
- Média
- Bem passado ou Mais

Passo 1	Prima: 
Passo 2	Prima:  . Enter: Cozedura assistida.






Passo 3	Escolha um prato ou um tipo de alimento.
Passo 4	Prima: START .





Utilize um atalho!







6.3 Funções de aquecimento





Funções padrão de aquecimento

Função de aquecimento	Aplicação
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 Grelhador ventilado	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que Calor superior/inferior.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.

Função de aquecimento	Aplicação
 <p>Calor superior/ inferior</p>	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
 <p>Congelados</p>	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 <p>Pão</p>	Utilize esta função para confeccionar pão e pãezinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.
 <p>Massa de pão</p>	Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne que a superfície da massa seque e mantém a elasticidade da massa.

Funções especiais de aquecimento

Função de aquecimento	Aplicação
 <p>Ventilado com Re- sistência</p>	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo “Utilização diária”, notas sobre: Ventilado com Resistência.
 <p>Descongelar</p>	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 <p>Aquecimento a Baixa temp.</p>	Para preparar assados tenros e suculentos.
 <p>Gratinado</p>	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alourar.

Função de aquecimento	Aplicação
 Função manter quente	Para manter os alimentos quentes.
 Aquecer pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Conservar	Para conservar legumes (por exemplo, pickles).
 Secar	Para secar frutos fatiados, legumes e cogumelos.

6.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma 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 instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia.


7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Descrição das funções de relógio

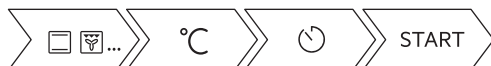
Função de relógio	Aplicação
Duração	Para definir a duração da cozedura. O máximo é de 23 h 59 min.
Terminar ação	Para definir o que acontece quando o temporizador termina a contagem.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongamento do tempo	Para prolongar o tempo de cozedura.
Aviso	Para definir uma contagem decrescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno.

7.2 Como definir: Funções de relógio

Como acertar o relógio	
Passo 1	Prima: Hora do dia.
Passo 2	Para definir a hora. Prima: OK.

Como definir o tempo de cozedura	
Passo 1	Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.
Passo 2	Prima:  .
Passo 3	Para definir a hora. Prima: OK.

Utilize um atalho!



FUNÇÕES DE RELÓGIO

Como escolher a opção final


Passo 1 Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.

Passo 2 Prima: .

Passo 3 Prima: ● ● ● .

Passo 4 Prima: Terminar ação.

Passo 5 Escolha o preferido: Terminar ação. Prima: OK.

 - prima para cancelar a opção de terminar escolhida.

Como atrasar o início da cozedura

Passo 1 Define o tipo de aquecimento e a temperatura.

Passo 2 Prima:  e defina o tempo de cozedura.

Passo 3 Prima: ● ● ● .

Passo 4 Prima: Início programado.

Passo 5 Escolha o valor.

Passo 6 Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

 : prima para cancelar a opção de terminar escolhida.

Como prolongar o tempo de cozedura

Quando remanescerem 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento.

Prima **+1min** para definir o tempo de cozedura.

Como alterar as definições do temporizador

Passo 1 Prima: .


Passo 2 Defina o valor do temporizador.

Passo 3 Prima: OK.

 - prima para redefinir as alterações.

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

Como cancelar a definição do temporizador

Passo 1 Prima: .

Passo 2 Prima: OK.

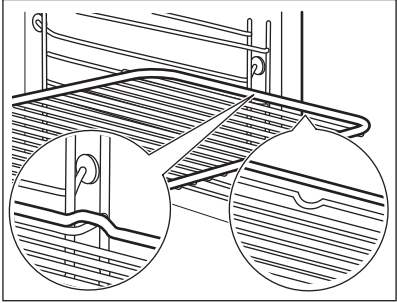
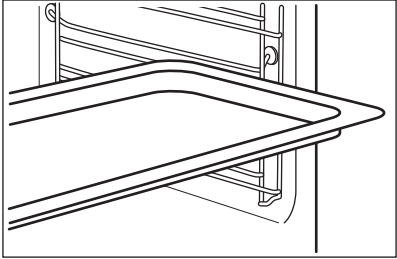
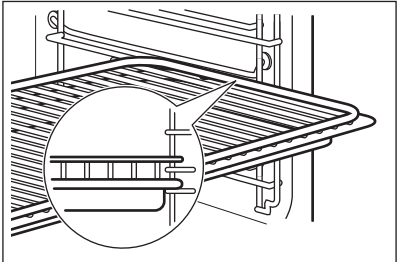
Utilize um atalho!



8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

8.1 Inserir acessórios

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

<p>Prateleira em grelha: Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.</p>	 <p>O diagrama mostra uma prateleira em grelha sendo inserida entre duas barras-guia horizontais. Um círculo de ampliação mostra o detalhe de como a borda inferior da grelha se encaixa no suporte.</p>
<p>Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar: Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.</p>	 <p>O diagrama mostra um tabuleiro plano sendo inserido entre duas barras-guia horizontais. O tabuleiro tem uma borda elevada que se encaixa no suporte.</p>
<p>Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar: Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.</p>	 <p>O diagrama mostra um tabuleiro inserido entre as barras-guia inferiores e uma prateleira em grelha colocada imediatamente acima dele. Um círculo de ampliação mostra o detalhe de como o tabuleiro se encaixa no suporte.</p>

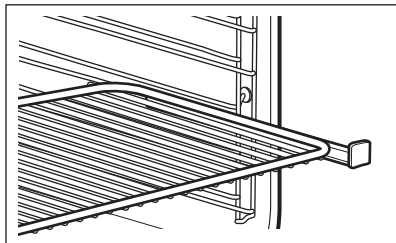
8.2 Utilizar as calhas telescópicas

Não lubrifique as calhas telescópicas.

Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do forno antes de fechar a porta do forno.

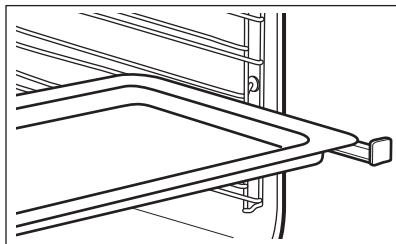
Prateleira em grelha:

Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas.



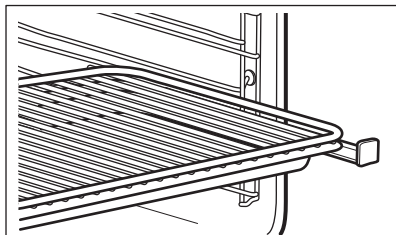
Tabuleiro para grelhar:

Coloque o tabuleiro para grelhar nas calhas telescópicas.



Grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:

Coloque a prateleira em grelha e o tabuleiro para grelhar juntos na calha telescópica.



8.3 Sonda térmica

A sonda térmica mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizar a sonda térmica com qualquer função de aquecimento.

⚠ CUIDADO!

Utilize apenas a sonda térmica fornecida e peças de substituição originais.

Devem ser definidas duas temperaturas:



A temperatura do forno (mínimo de 120 °C).



A temperatura de núcleo.

COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Para cozinhados com os melhores resultados:

Os ingredientes deverão estar à temperatura ambiente.	A sonda térmica não pode ser utilizada em receitas líquidas.	A sonda térmica tem de ficar inserida na carne e ligada na tomada durante toda a cozedura.	Utilize as temperaturas de núcleo recomendadas. Consulte “Sugestões de cozedura”.
---	--	--	---

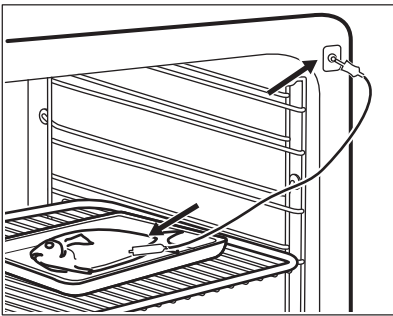
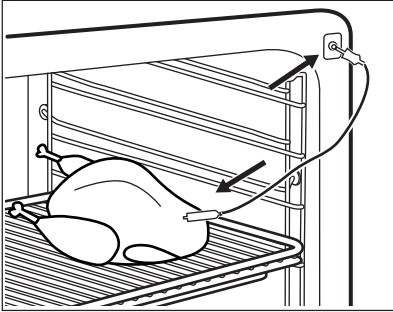
O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

Como utilizar: Sonda térmica

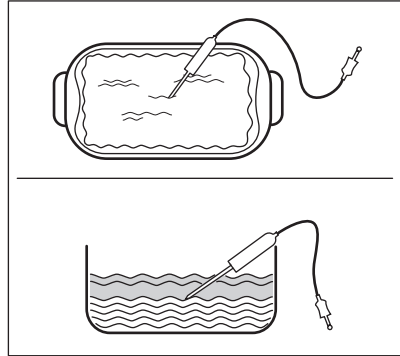
Passo 1	Ligue o forno.
Passo 2	Seleccione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
Passo 3	Inserção: Sonda térmica.
carne, aves e peixe	Caçarola

COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS


Introduza a extremidade da sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da sonda térmica no peixe.



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. Cubra a sonda térmica com os restantes ingredientes.



Passo 4 Ligue a sonda térmica à tomada na parte da frente do forno.
O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.


Passo 5  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.

Passo 6

- ● ● - prima para regular a opção preferida:
- Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
- Alarme sonoro e parar o cozinhado - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e o forno pára.

Passo 7 Selecione a opção e repetidamente prima:  para ir para o ecrã principal.

COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Passo 8	Prima: START . Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para certificar-se que os alimentos estão bem cozinhados.
Passo 9	Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o prato do forno. <div data-bbox="213 363 1028 464" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> AVISO! Existe um risco de queimaduras porque a sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.</p></div>




Utilize um atalho!



9. FUNÇÕES ADICIONAIS



9.1 Como guardar:Favoritos

Pode guardar as suas configurações favoritas, tais como a função de aquecimento, o tempo de cozedura, a temperatura, o prato a partir do menu Cozedura assistida ou a função de limpeza. Pode guardar 3 configurações favoritas.

Passo 1	Ligue o forno.
Passo 2	Selecione a configuração preferida .
Passo 3	Prima:  . Selecione: Favoritos.
Passo 4	Selecione: Guardar as configurações atuais.
Passo 5	Prima + para adicionar a configuração à lista de: Favoritos. Prima OK.
 - prima para repor a configuração.  - prima para cancelar a configuração.	



9.2 Bloqueio de funções



Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento. Pode ligá-la apenas quando o forno estiver a funcionar.

Passo 1	Ligue o forno.
Passo 2	Defina uma função de aquecimento.
Passo 3	 ,  - prima ao mesmo tempo para ligar a função.
Para desligar a função repita o passo 3. Quando desligar o forno, a função também se desliga.	

9.3 Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5

 (°C)	 (h)
200 - 245	5,5
250 - máximo	3

A desativação automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim, Aquecimento a Baixa temp..

9.4 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno arrefecer.

10. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 Recomendações para cozinhar



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

O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente.






As tabelas abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

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






Para mais recomendações de cozedura, consulte as tabelas de cozedura no nosso site. Para encontrar as Sugestões de cozedura, anote o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do forno.

10.2 Ventilado com Resistência

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


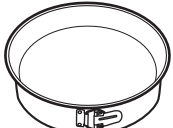

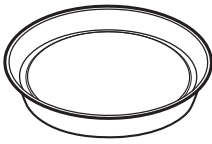
		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25
Peixe, inteiro (até 1Kg), 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	15 - 25
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Biscoitos de amêndoa, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	160	2	25 - 35

SUGESTÕES E DICAS

		 (°C)		 (min.)
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	140	2	15 - 25
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25

10.3 Ventilado com Resistência – acessórios recomendados

Utilize formas e recipientes escuros e não refletores. Absorvem o calor melhor do que os recipientes de cores claras e refletores.

			
Tabuleiro de pizza	Assadeira	Formas pequenas	Forma de base de flan
Escura, não refletora 28 cm de diâmetro	Escura, não refletora 26 cm de diâmetro	Cerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escura, não refletora 28 cm de diâmetro






10.4 Tabelas de cozedura para testes

Informação para testes

Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.



COZEDURA NUM NÍVEL Bolos em formas





		 (°C)	 (min)	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	160	35 - 50	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	160	60 - 90	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	180	70 - 90	1



COZEDURA NUM NÍVEL Biscoitos








Utilize a terceira posição de prateleira.

		 (°C)	 (min)
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 40
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada, pré-aqueça o forno vazio	Calor superior/inferior	160	20 - 30
Bolos pequenos, 20 por tableiro, pré-aqueça o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tableiro, pré-aqueça o forno vazio	Calor superior/inferior	170	20 - 30

SUGESTÕES E DICAS



COZEDURA EM VÁRIOS NÍVEIS Biscoitos

		 (°C)	 (min)	
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	1 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aqueça o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	23 - 40	1 / 4
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	35 - 50	1 / 4







GRELHAR



Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.



Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

		 (min)	
Tosta	Grelhador	1 - 3	5
Bife de vaca, vire a meio do tempo	Grelhador	24 - 30	4

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 forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe as manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outro resíduo pode provocar incêndios.

Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.



Acessórios

Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio 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 Como remover: Apoios para prateleiras

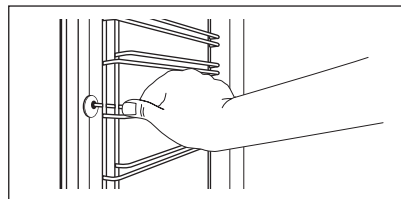
Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

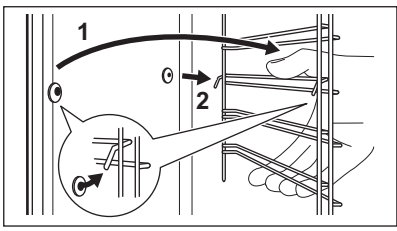
Passo 1

Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Passo 2

Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



Passo 3	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
Passo 4	Instale os apoios para grelhas na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a parte da frente.	

11.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpe o forno com limpeza pirolítica.



AVISO!

Existe o risco de queimaduras.





CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

Antes da limpeza pirolítica:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
--	---	--

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Ligue o forno.	Prima:  / Limpeza.	Selecione o modo de limpeza.
Opção	Modo de limpeza	Duração
Ligeiro	Limpeza ligeira	1 h
Normal	Limpeza normal	1 h 30 min
Intensivo	Limpeza completa	3 h

 Quando a limpeza inicia, a lâmpada está apagada e a ventoinha de arrefecimento funciona com uma velocidade superior.

STOP - prima para parar a limpeza antes do fim.
Não utilize o forno até o símbolo de bloqueio da porta desaparecer do visor.

Quando a limpeza termina:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire o resíduo do fundo da cavidade.
--	-------------------------------------	--

11.4 Aviso De Limpeza

Quando o aviso aparecer, é necessária a limpeza.

Utilize a função: Limpeza pirolítica.

11.5 Como remover e instalar: Porta

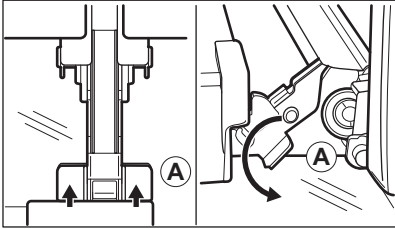
Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia de modelo para modelo.

⚠ AVISO!

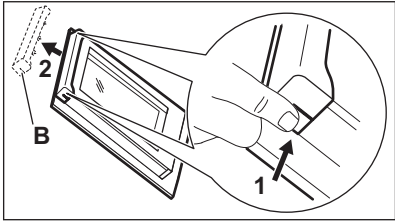
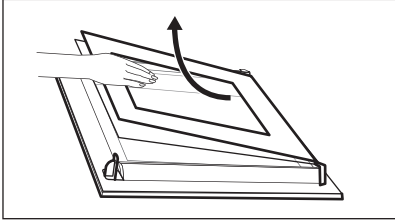
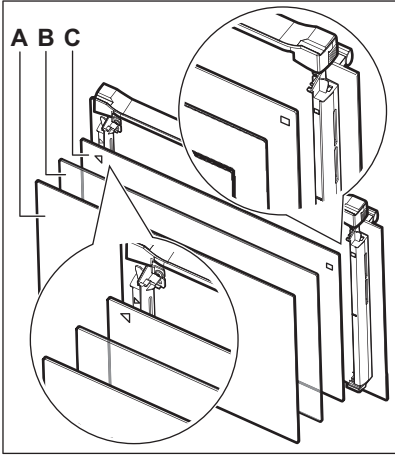
A porta é pesada.

⚠ CUIDADO!

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

Passo 1	Abrir a porta totalmente.	
Passo 2	Prima totalmente as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.	
Passo 3	Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.	

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Passo 4	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
Passo 5	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
Passo 6	Segure os painéis de vidro da porta pela extremidade superior, um após o outro, e puxe-os para cima, para fora da guia.	
Passo 7	Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente o painel de vidro. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.	
Passo 8	Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.	
Passo 9	Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.	
Passo 10	Certifique-se de que instala os painéis de vidro (C, B e A) na sequência correcta. Primeiro, introduza o painel C que possui um quadrado impresso no lado esquerdo e um triângulo no lado direito. Também encontrará estes símbolos em relevo na armação da porta. O símbolo do triângulo do vidro tem de ficar junto ao triângulo da armação da porta e o símbolo quadrado tem de ficar junto ao quadrado. Em seguida, introduza os outros dois painéis de vidro.	

11.6 Como substituir: Lâmpada

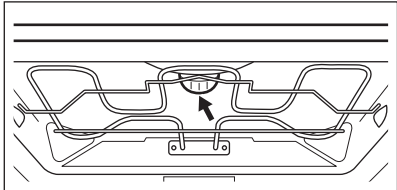
⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

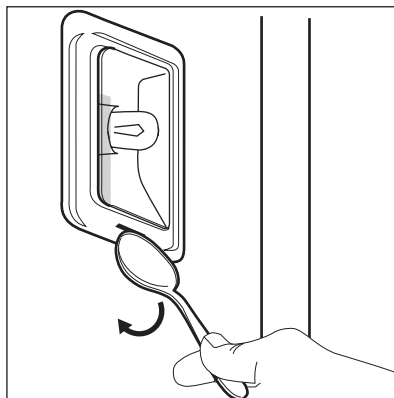
Lâmpada superior

Passo 1	Rode a proteção de vidro para a retirar.	
Passo 2	Limpe a proteção de vidro.	
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
Passo 4	Instale a proteção de vidro.	

Lâmpada lateral

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Passo 1	Remova o apoio para prateleiras do lado esquerdo para chegar à lâmpada.
Passo 2	Utilize um objecto estreito e não afiado (por exemplo, uma colher de chá) para retirar a protecção de vidro.
Passo 3	Limpe a protecção de vidro.
Passo 4	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
Passo 5	Instale a protecção de vidro.
Passo 6	Instale o apoio para prateleiras do lado esquerdo.



12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...



O forno não liga ou não aquece.



Causa possível



Solução

O forno não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.

Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente elétrica.

O relógio não está certo.

Acerte o relógio, para detalhes consulte o capítulo "Funções de relógio", Como acertar: Funções de relógio.

A porta não está bem fechada.

Fechete a porta totalmente.

O disjuntor está desligado.

Certifique-se de que o disjuntor é a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um electricista qualificado.

O Bloqueio para Crianças do forno está ativado.

Consulte o capítulo "Menu", Submenu para: Opções.



Os componentes têm de ser substituídos



Descrição






Solução

A lâmpada está fundida.

Substitua a lâmpada, para detalhes, consulte o capítulo "Manutenção e limpeza", Como substituir: Lâmpada.



Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

 Problemas com o sinal de Wi-Fi	
 Causa possível	 Solução
Problema com o sinal de rede sem fios.	Verifique a sua rede sem fios e o seu router. Reinicie o router.
Instalou um novo router ou alterou a configuração do router.	Para configurar o forno e o dispositivo móvel, consulte o capítulo “Antes da primeira utilização, Ligação sem fios.”.
O sinal da rede sem fios é fraco.	Coloque o router mais próximo do forno.
O sinal da rede sem fios é interrompido por um aparelho micro-ondas colocado junto do forno.	Desligue o microondas.



12.2 Como gerir: Código de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Nesta secção, encontrará a lista dos problemas que pode resolver por si.

 Código e descrição	 Solução
C2 - a Sonda térmica está na cavidade do forno durante Limpeza pirolítica.	Retire a Sonda térmica.
C3 - a porta não está totalmente fechada durante Limpeza pirolítica.	Feche a porta.
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F601 - existe um problema com o sinal de Wi-fi .	Verifique a ligação da sua rede. Consulte o capítulo “Antes da primeira utilização”, Ligação sem fios.
F604 - a primeira ligação a Wi-fi falhou.	Desligue e ligue o forno e tente novamente. Consulte o capítulo “Antes da primeira utilização”, Ligação sem fios.

 Código e descrição	 Solução
F908 - o sistema do forno não se consegue ligar com o painel de controlo.	Desligue e ligue o forno.

Se uma destas mensagens 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. Se um destes erros ocorrer, as restantes funções do forno continuarão a funcionar como habitualmente.

 Código e descrição	 Solução
F602, F603 - Wi-fi não está disponível.	Desligue e ligue o forno.

12.3 Dados para a Assistência Técnica

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

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informação de produto e folha de informação de produto*

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	BPE748380M 944188376
Índice de eficiência energética	61.2
Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1.09 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	71 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Massa	36.5 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

13.2 Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o forno estiver a funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correcta. Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia. Quando possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

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

Cozinhar com a ventoinha

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

Calor residual

Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências desligam-se automaticamente antes do fim do tempo.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas. Quando desliga o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 minutos no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione 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.


Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

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

14. ESTRUTURA DO MENU

14.1 Menu

Prima  para abrir Menu.

Item de menu		Aplicação
Cozedura assistida		Lista programas automáticos.
Limpeza		Lista programas de limpeza.
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Opções		Para definir a configuração do forno.
Definições	Ligações	Para definir a configuração da rede.
	Configuração	Para definir a configuração do forno.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

14.2 Submenu para: Limpeza

Submenu	Aplicação
Ligeiro	Duração: 1 h.
Normal	Duração: 1 h 30 min.
Intensivo	Duração: 3 h.

14.3 Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Previne a ativação acidental do forno. Quando a opção está ativada, o texto "Bloqueio para crianças" aparece no visor quando liga o forno. Para ativar a utilização do forno, escolha as letras do código na ordem alfabética. Quando o Bloqueio para Crianças está ativado, e o forno está desligado, a porta do forno está bloqueada.

Submenu	Aplicação
Aquecimento Rápido	Encurta o tempo de aquecimento. Esta função está disponível apenas para algumas funções do forno.
Aviso De Limpeza	Liga e desliga o aviso.
Indicação do tempo	Liga e desliga o relógio.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

14.4 Submenu para: Ligações

Submenu	Descrição
Wi-fi	Ativar e desativar: Wi-fi.
Funcionamento remoto	Ativar e desativar o controlo remoto. Opção visível apenas depois de ligar: Wi-fi.
Funcionamento remoto automático	Para iniciar o funcionamento remoto automaticamente depois de premir INICIAR. Opção visível apenas depois de ligar: Wi-fi.
Rede	Para verificar o estado da rede e a potência do sinal de: Wi-fi.
Esquecer rede	Desativar a rede atual a partir da ligação automática com o forno.

14.5 Submenu para: Configuração

Submenu	Descrição
Idioma	Define o idioma do forno.
Brilho do visor	Regula o brilho do visor.
Sons "teclado"	Liga e desliga o som dos campos táteis. Não é possível silenciar o som para: ①.
Volume do alarme	Regula o volume dos tons e sinais das teclas.
Hora do dia	Define a hora e a data atuais.

14.6 Submenu para: Assistência Técnica





Submenu	Descrição
Modo de demonstração	Código de activação / desactivação: 2468
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Repor todas as definições	Restaura as definições de fábrica.

15. É FÁCIL!




Antes da primeira utilização tem de definir:

Idioma	Brilho do visor	Sons “teclado”	Volume do alarme	Hora do dia
--------	-----------------	----------------	------------------	-------------




Familiarize-se com os ícones básicos no painel de comandos e no visor:

 On (Ligado) / Off (Desligado)	 Menu	 Favoritos	 Wi-fi	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
--	---	--	--	---	--	--------------

Começar a utilizar o forno



Início rápido		Passo 1	Passo 2	Passo 3
	Ligue o forno e comece a cozinhar com a temperatura e tempo padrão da função.	Mantenha premido  .	Selecione a função preferida 	Prima START .
Arranque	Desligue o forno a qualquer momento, qualquer ecrã ou mensagem.	Prima e mantenha  até o forno se desligar.		

Começar a cozinhar

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
 Ligue o forno.	 ... Selecione o tipo de aquecimento.	 Defina a temperatura.	OK Prima para confirmar.	START Prima para começar a cozinhar.

Saber como cozinhar rapidamente

Utilize os programas automáticos para preparar um prato rapidamente com as definições padrão:

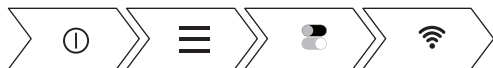
Saber como cozinhar rapidamente			
Cozedura assistida	Passo 1	Passo 2	Passo 3
		Prima  .	Prima  Cozedura assistida.

Utilize as funções rápidas para definir o tempo de cozedura.	
Assistência nos 10% finais Utilize a assistência dos 10% finais para acrescentar tempo extra quando restarem 10% do tempo de cozedura.	Para prolongar o tempo de cozedura prima +1min.

16. UTILIZE UM ATALHO!

Aqui pode ver todos os atalhos úteis. Pode também encontrá-los nos capítulos dedicados no manual do utilizador.

Ligação sem fios



Como definir: Funções de aquecimento



Como definir: Cozedura assistida



Como definir: Duração



Como retardar: Início e fim de cozedura





Como cancelar: Regular temporizador



Como utilizar: Sonda térmica



17. 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.

www.aeg.com/shop



867361159-A-112020