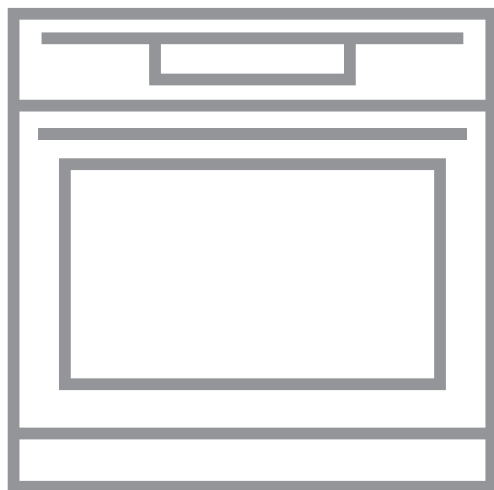


► BSE999330M
BSK999330M

PT Manual de instruções
Forno a vapor

USER MANUAL



AEG

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante vários anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos convencionais. 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.....	7
2.1 Instalação.....	7
2.2 Ligação elétrica.....	8
2.3 Utilização.....	8
2.4 Manutenção e limpeza.....	9
2.5 Cozinhar a vapor.....	9
2.6 Luz interior.....	10
2.7 Assistência.....	10
2.8 Eliminação.....	10
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	11
3.1 Descrição geral.....	11
3.2 Acessórios.....	11
4. COMO ATIVAR E DESATIVAR O FORNO.....	13
4.1 Painel de controlo.....	13
4.2 Visor.....	13
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	16
5.1 Limpeza inicial	16
5.2 Primeira ligação.....	16
5.3 Ligação sem fios.....	16
5.4 Licenças de software.....	17
5.5 Pré-aquecimento inicial.....	17
5.6 Como definir: Dureza da água.....	17
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	19
6.1 Como definir: Funções de aquecimento.....	19
6.2 Gaveta da água.....	20
6.3 Como utilizar: Gaveta da água.....	20
6.4 Como definir: Steamify - Cozedura a vapor.....	21
6.5 Como definir: Cozedura em vácuo.....	22
6.6 Como definir: Cozedura assistida.....	23
6.7 Funções de aquecimento.....	23
6.8 Notas sobre: Ventilado com Resistência.....	26
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	28
7.1 Descrição das funções de relógio.....	28
7.2 Como definir: Funções de relógio.....	28
8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.....	31
8.1 Inserir acessórios.....	31
8.2 Utilizar as calhas telescópicas.....	31
8.3 Sonda térmica.....	32
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	36
9.1 Como guardar: Favoritos.....	36
9.2 Desativação automática.....	36
9.3 Ventoinha de arrefecimento.....	36

10. SUGESTÕES E DICAS.....	37
10.1 Recomendações para cozinhar.....	37
10.2 Ventilado com Resistência.....	37
10.3 Ventilado com Resistência – acessórios recomendados.....	38
10.4 Tabelas de cozedura para testes.....	38
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	42
11.1 Notas sobre a limpeza.....	42
11.2 Como remover: Apoios para prateleiras	42
11.3 Como utilizar: Limpeza a vapor.....	43
11.4 Aviso De Limpeza.....	44
11.5 Como limpar: Gaveta da água.....	44
11.6 Como utilizar: Descalcificação.....	45
11.7 Aviso de descalcificação.....	46
11.8 Como utilizar: Enxaguamento.....	46
11.9 Aviso de secagem.....	47
11.10 Como utilizar: Secagem.....	47
11.11 Como remover e instalar: Vidros da porta.....	47
11.12 Como substituir: Lâmpada.....	48
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	50
12.1 O que fazer se.....	50
12.2 Como gerir: Código de erro.....	52
12.3 Dados para a Assistência Técnica.....	53
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	54
13.1 Informação de produto e folha de informação de produto*	54
13.2 Poupança de energia.....	54
14. ESTRUTURA DO MENU.....	56
14.1 Menu.....	56
14.2 Submenu para: Limpeza.....	56
14.3 Submenu para: Opções.....	57
14.4 Submenu para: Ligações.....	57
14.5 Submenu para: Configuração.....	57
14.6 Submenu para: Assistência Técnica.....	58
15. É FÁCIL!.....	59
16. UTILIZE UM ATALHO!.....	61

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.
- 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.
- 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 abaixo 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
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 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 electricista 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.
- Este aparelho é fornecido com ficha e com 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.
- 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.
- 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 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 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

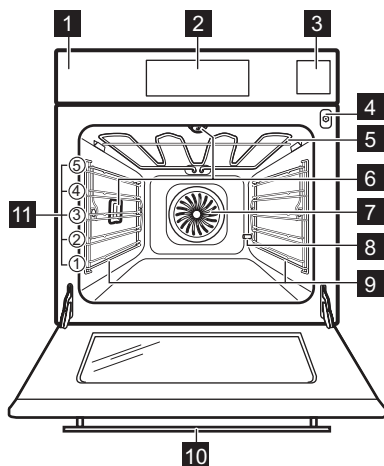
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

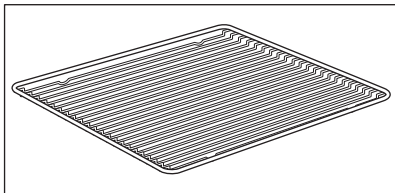


- 1 Painel de controlo
- 2 Visor
- 3 Gaveta da água
- 4 Tomada para a sonda térmica
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Saída do tubo de descalcificação
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Câmara na pega
- 11 Posições da prateleira

3.2 Acessórios

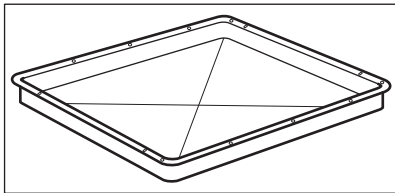
Prateleira em grelha

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



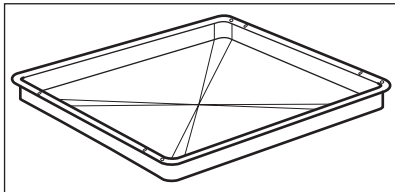
Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



Tabuleiro para grelhar / assar

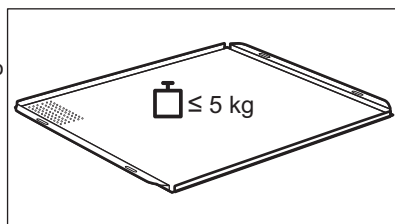
Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

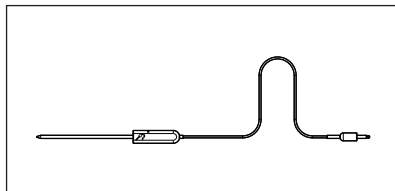
Tabuleiro de pasteleiro

Para pãezinhos, rosquinhas e pequenos pastéis. Adequado para funções de vapor. A descoloração da superfície não tem qualquer efeito no funcionamento.



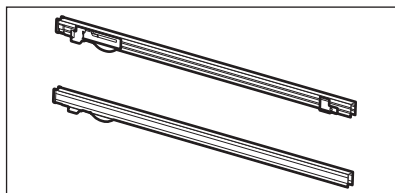
Sonda térmica

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



Calhas telescópicas

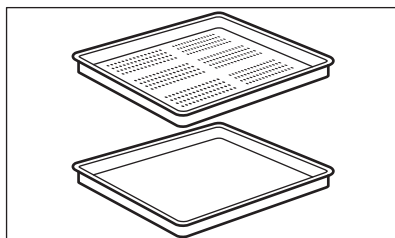
Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.



Conjunto para cozinhar a vapor

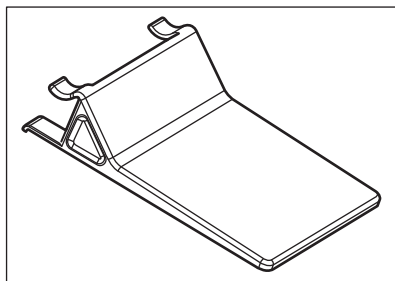
Um recipiente de cozedura sem orifícios e outro com orifícios.

O conjunto para cozer a vapor drena a água condensada e afasta-a dos alimentos durante a cozedura a vapor. Utilize para preparar legumes, peixe e peito de galinha. O conjunto não é adequado para alimentos que tenham de estar mergulhados na água, por exemplo, arroz, polenta, massa.



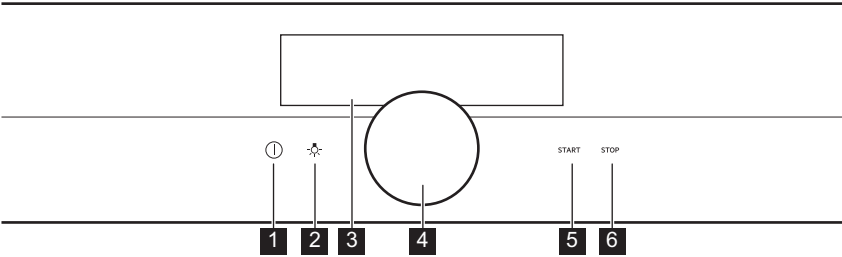
Proteção da câmara

Previne o reflexo da luz nas fotografias.



4. COMO ATIVAR E DESATIVAR O FORNO

4.1 Painel de controlo

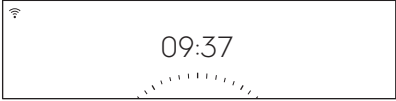
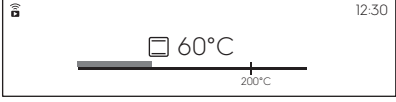
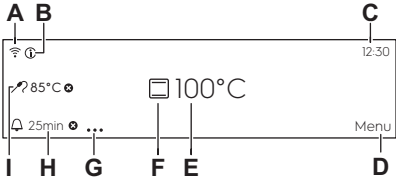


1	On (Ligado) / Off (Desligado)	Prima e mantenha para ativar e desativar o forno.
2	Interruptor da lâmpada	Para acender e apagar a lâmpada.
3	Visor	Apresenta as definições atuais do forno.
4	Botão rotativo	Para operar o forno.
5	START	Para ativar a função selecionada.
6	STOP	Para desativar a função selecionada.

 Aguardar	 Prima	 Segure e gire
Ligar o ecrã principal.	Confirme uma definição ou aceda ao submenu selecionado.	Ajuste as definições e percorra o menu.

4.2 Visor

COMO ATIVAR E DESATIVAR O FORNO

	Após ativação, o visor apresenta o ecrã principal com a função de aquecimento e a temperatura padrão
	Se não utilizar o forno durante 2 minutos, o visor entra em espera.
	Quando cozinha, o visor apresenta as funções definidas e outras opções disponíveis.
	O visor com o número máximo de funções definidas. A. Wi-fi (apenas modelos selecionados) B. Informação C. Hora do dia D. Menu E. Temperatura F. Funções de aquecimento G. Opções do temporizador H. Temporizador I. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)

Indicadores do visor		
Alarme sonoro indicadores de função - quando o tempo de cozedura definido termina, é emitido um sinal sonoro.		
 A função está ativa.	 A função está ativa. A cozedura pára automaticamente.	 O alarme sonoro está desativado.
Indicadores do temporizador		

COMO ATIVAR E DESATIVAR O FORNO

Indicadores do visor				
 O temporizador inicia num momento posterior.	 O temporizador inicia após fechar a porta do forno.	 Para cancelar a definição.	 O temporizador inicia quando o forno atingir a temperatura programada.	 O temporizador inicia quando a cozedura inicia.
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, Volume do alarme, Dureza da água, Hora do dia, Wireless connection.

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	Selecione: Menu / Definições / Ligações.
Passo 3	Selecione: Wi-fi. Prima o botão para o ligar.
Passo 4	Escolha a rede sem fios com a ligação à internet. 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!



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

5.4 Licenças de software

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.

Verifique a cópia completa da licença em: Definições / Assistência Técnica / Licença.

Pode fazer o download do código fonte do software de fonte aberta seguindo a hiperligação apresentada na página web do produto.

Procure o modelo do forno e a versão do software do módulo Wi-Fi em <http://aeg.opensoftwarerepository.com> dentro da pasta "NIUX".

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.

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.

5.6 Como definir: Dureza da água

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

Utilize o papel de teste fornecido com o conjunto para cozinhar a vapor.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

			
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
Coloque o papel do teste na água durante cerca de 1 segundo. Não coloque o papel do teste sob água corrente.	Agite o papel de teste para remover o excesso de água.	Após 1 min, confirme a dureza da água com a tabela abaixo.	Selecione o nível de dureza da água: Menu / Definições / Configuração / Dureza da água.
 As cores do papel de teste continuam a mudar. Não confirme a dureza da água mais de 1 min passado sobre o teste.			
Pode alterar o nível de dureza da água no menu: Definições / Configuração /Dureza da água.			

A tabela abaixo apresenta o índice de dureza da água (dH) com o correspondente nível de depósito de cálcio e a qualidade da água. Quando o nível de dureza da água for 4, encha a gaveta da água com água engarrafada.

Dureza da água		Papel de teste	Depósito de cálcio (mmol/l)	Depósito de cálcio (mg/l)	Classificação da água
Nível	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	macia
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	moderadamente dura
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dura
4	22 - 28		3,9 - 5	151 - 200	muito dura

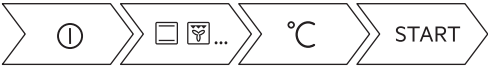
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

 **AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

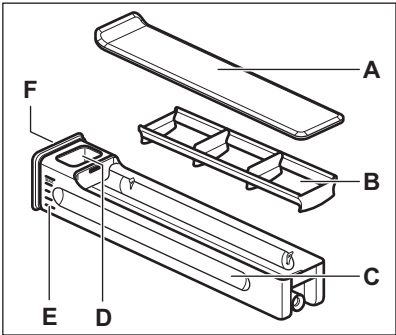
6.1 Como definir: Funções de aquecimento

Passo 1	Ligue o forno.
Passo 2	Mantenha o botão premido. O visor mostra as funções de aquecimento predefinidas.
Passo 3	Selecione o símbolo da função de aquecimento e prima o botão para entrar no submenu.
Passo 4	Selecione a função de aquecimento e prima o botão.
Passo 5	Selecione: °C. Prima o botão. O visor apresenta as definições da temperatura.
Passo 6	Rode e prima o botão para definir a temperatura.
Passo 7	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 8	Desligue o forno.

Utilize um atalho!

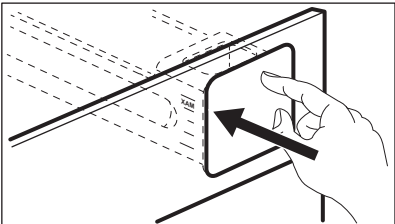
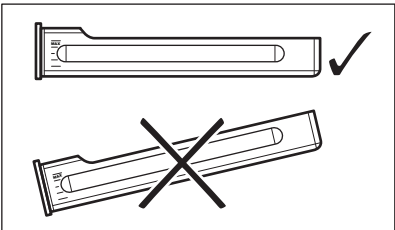


6.2 Gaveta da água



- A. Tampa
- B. Quebra-ondas
- C. Gaveta
- D. Abertura para encher com água
- E. Escala
- F. Tampa dianteira

6.3 Como utilizar: Gaveta da água

Passo 1	Prima a tampa dianteira da gaveta da água.	
Passo 2	Encha a gaveta da água até ao nível máximo. Pode fazê-lo de duas maneiras:	
	A: Deixar a gaveta da água no interior do forno e verter a água a partir de um recipiente.	B: Retirar a gaveta da água do forno e encha-a debaixo de uma torneira de água.
Passo 3	Transporte a gaveta da água na posição horizontal para evitar derrame de água.	
Passo 4	Após encher a gaveta da água, coloque na respectiva posição. Prima a tampa dianteira até que gaveta da água fique no interior do forno.	
Passo 5	Esvazie a gaveta da água após cada utilização.	
 CUIDADO! Mantenha a gaveta da água afastada de superfícies quentes.		

6.4 Como definir: Steamify - Cozedura a vapor

Passo 1	Ligue o forno.								
Passo 2	Selecione:  . Prima o botão para regular a função padrão de aquecimento a vapor.								
Passo 3	Selecione: °C. Prima o botão para definir a temperatura. O visor apresenta as definições da temperatura.								
Passo 4	Defina a temperatura e prima o botão para confirmar. O tipo de função de aquecimento a vapor depende da temperatura definida.								
<table border="1"> <tr> <td>Vapor para vaporizar 50 - 100 °C</td><td>Para cozinhar vegetais, sementes, vegetais, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor.</td></tr> <tr> <td>Vapor para estufar 105 - 130 °C</td><td>Para cozinhar carne ou peixe estufado ou braseado, pão ou aves, assim como cheesecakes e caçarolas.</td></tr> <tr> <td>Vapor para uma crosta suave 135 - 150 °C</td><td>Para carne, caçarolas, legumes recheados, peixe e gratinados. Possuindo a combinação de vapor com ar quente, a carne fica suculenta e tenra e com uma crosta estaladiça. Se definir o temporizador, a função de grelhador liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato um leve gratinado.</td></tr> <tr> <td>Vapor para cozer e assar 155 - 230 °C</td><td>Para pratos assados e cozidos, carne, peixe, aves, pastéis de massa folhada, tartes, queques, gratinados, legumes e pratos de padaria. Se definir o temporizador e colocar os alimentos no primeiro nível, função de aquecimento da base liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato uma base crocante.</td></tr> </table>		Vapor para vaporizar 50 - 100 °C	Para cozinhar vegetais, sementes, vegetais, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor.	Vapor para estufar 105 - 130 °C	Para cozinhar carne ou peixe estufado ou braseado, pão ou aves, assim como cheesecakes e caçarolas.	Vapor para uma crosta suave 135 - 150 °C	Para carne, caçarolas, legumes recheados, peixe e gratinados. Possuindo a combinação de vapor com ar quente, a carne fica suculenta e tenra e com uma crosta estaladiça. Se definir o temporizador, a função de grelhador liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato um leve gratinado.	Vapor para cozer e assar 155 - 230 °C	Para pratos assados e cozidos, carne, peixe, aves, pastéis de massa folhada, tartes, queques, gratinados, legumes e pratos de padaria. Se definir o temporizador e colocar os alimentos no primeiro nível, função de aquecimento da base liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato uma base crocante.
Vapor para vaporizar 50 - 100 °C	Para cozinhar vegetais, sementes, vegetais, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor.								
Vapor para estufar 105 - 130 °C	Para cozinhar carne ou peixe estufado ou braseado, pão ou aves, assim como cheesecakes e caçarolas.								
Vapor para uma crosta suave 135 - 150 °C	Para carne, caçarolas, legumes recheados, peixe e gratinados. Possuindo a combinação de vapor com ar quente, a carne fica suculenta e tenra e com uma crosta estaladiça. Se definir o temporizador, a função de grelhador liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato um leve gratinado.								
Vapor para cozer e assar 155 - 230 °C	Para pratos assados e cozidos, carne, peixe, aves, pastéis de massa folhada, tartes, queques, gratinados, legumes e pratos de padaria. Se definir o temporizador e colocar os alimentos no primeiro nível, função de aquecimento da base liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato uma base crocante.								
Passo 5	Prima a tampa da gaveta da água para a abrir e retirar.								
Passo 6	Encha a gaveta da água com água fria até ao nível máximo (cerca de 950 ml de água). O fornecimento de água dura aproximadamente 50 minutos. Utilize a escala da gaveta da água.  AVISO! Utilize água fria da torneira. Não utilize água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não utilize outros líquidos. Não verta líquidos inflamáveis ou alcoólicos na gaveta da água.								

Passo 7	Limpe a parte exterior da gaveta da água com um pano macio, se necessário. Coloque a gaveta da água na respetiva posição inicial.
Passo 8	Prima: START . O vapor aparece após aproximadamente 2 minutos. Quando o forno atinge a temperatura definida, o sinal soa.
Passo 9	Quando a gaveta da água fica sem água, o sinal soa. Volte a encher a gaveta da água. No fim da cozedura com vapor, a ventoinha funciona com mais velocidade para remover o vapor. São emitidos sinais sonoros no fim do tempo de cozedura.
Passo 10	Desligue o forno.
Passo 11	Esvazie a gaveta da água após a cozedura a vapor terminar.
Passo 12	Pode condensar-se água residual na cavidade. Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta. Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio.

Utilize um atalho!



6.5 Como definir: Cozedura em vácuo

Passo 1	Ligue o forno.
Passo 2	Selecione o símbolo da função de aquecimento e prima o botão para entrar no sub-menu.
Passo 3	Selecione:  . Prima o botão.
Passo 4	Selecione: Temporizador. Prima o botão.
Passo 5	Rode e prima o botão para definir o tempo.
Passo 6	Selecione: °C. Prima o botão.

Passo 7	Rode e prima o botão para definir a temperatura.
Passo 8	Prima: START .
Passo 9	Pode acumular-se água residual nos sacos de vácuo e na cavidade. Depois de cozinhar, abra a porta do forno cuidadosamente. Utilize um prato e um pano para retirar os sacos de vácuo. Quando o forno estiver frio, retire a água do fundo da cavidade com uma esponja. Seque a cavidade com um pano macio.

Utilize um atalho!



6.6 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	Selecione: Menu. Prima o botão.
Passo 2	Selecione: Cozedura assistida. Prima o botão.
Passo 3	Escolha um prato ou um tipo de alimento e prima o botão para confirmar.
Passo 4	Prima: START .

Utilize um atalho!



6.7 Funções de aquecimento

Funções padrão de aquecimento

Função de aquecimento	Aplicação
 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 três 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.
 Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Steamify	Utilize o vapor para vaporizar, estufar, crestar suavemente, cozer e assar.

Funções especiais de aquecimento

Função de aquecimento	Aplicação
 Conservar	Para conservar legumes (por exemplo, pickles).
 Secar	Para secar frutos fatiados, legumes e cogumelos.
 Função iogurte	Para preparar iogurte. A lâmpada fica desligada com esta função.
 Aquecer pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelamento depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alourar.
 Aquecimento a Baixa temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.
 Função manter quente	Para manter os alimentos quentes.
 Ventilado com Resistência	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.

Funções padrão de aquecimento

Função de aquecimento	Aplicação
 Cozedura em vácuo	O nome da função indica um método de cozedura a baixa temperatura em sacos de plástico vedados com vácuo. Consulte a secção “Cozedura em vácuo” mais à frente e as tabelas de cozedura do capítulo “Sugestões e dicas” para obter mais informação.
 Regenerar	O reaquecimento de alimentos com vapor impede que as superfícies sequem. O calor é distribuído de forma uniforme e suave que permite a recuperação dos sabores e aromas que os alimentos tinham quando acabados de cozinhar. Esta função pode ser utilizada para reaquecer alimentos diretamente num prato. É possível reaquecer mais do que um prato de cada vez utilizando vários níveis de prateleira.
 Pão	Utilize esta função para confeccionar pão e pãezinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.
 Massa de pão	Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne que a superfície da massa seque e mantém a elasticidade da massa.
 Aquecimento a vapor	Para cozer legumes, guarnições ou peixe com vapor.
 Muita humidade	Esta função é adequada para cozer preparados delicados, como cremes, flans, terrinas e peixe.
 Humidade média	Esta função é adequada para estufar carne e também para cozer pão e massa levedada doce. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica tenra e succulenta e as massas levedadas ficam com uma crosta estaladiça e brilhante.
 Pouca humidade	Esta função é adequada para pratos de forno, carne e aves, bem como caçarolas. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica tenra, succulenta e com uma crosta estaladiça.

6.8 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.
Critérios de início	Para definir quando o temporizador começa a contar.
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.

Critérios de início	Comentário
-	O temporizador inicia quando o liga.
	O temporizador inicia após fechar a porta.
	O temporizador inicia quando a cozedura inicia.
	O temporizador inicia quando o forno atingir a temperatura programada.
	O temporizador começa numa hora específica.

7.2 Como definir: Funções de relógio

Como acertar o relógio	
Passo 1	Selecione: Hora do dia. Prima o botão.
Passo 2	Rode o botão para acertar o relógio. Prima o botão.

Como definir o tempo de cozedura

Passo 1	Selecione uma função de aquecimento e defina a temperatura.
Passo 2	Selecione: Temporizador.
Passo 3	Rode o botão para definir o tempo. Prima o botão.
Passo 4	Selecione: Terminar ação. Prima o botão. O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

Utilize um atalho!



Como escolher a opção iniciar/terminar a cozedura

Passo 1	Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.
Passo 2	Selecione: ● ● ● . Prima o botão.
Passo 3	Selecione: Critérios de início. Prima o botão.
Passo 4	Selecione: Terminar ação. Prima o botão.

Como atrasar o início e terminar a cozedura

Passo 1	Selecione: ● ● ● . Prima o botão.
Passo 2	Selecione: Critérios de início / Iniciar mais tarde. Prima o botão.
Passo 3	Rode o botão para definir a hora de início. Prima o botão.
Passo 4	Rode o botão para definir o fim da cozedura. Prima o botão.
Passo 5	Selecione: Terminar ação. Prima o botão.

Como atrasar o início se definir o fim da cozedura	
Passo 1	Selecione: ● ● ● . Prima o botão.
Passo 2	Selecione: Critérios de início / Iniciar mais tarde.
Passo 3	Rode o botão para definir a hora de início. Prima o botão duas vezes para confirmar.

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 do forno.	
Passo 1	Selecione: Temporizador.
Passo 2	Selecione o ícone de tempo preferido para prolongar o tempo de cozedura e prima o botão para confirmar
Passo 3	De igual modo, pode seleccionar a função de aquecimento preferida e prima o botão para a alterar.

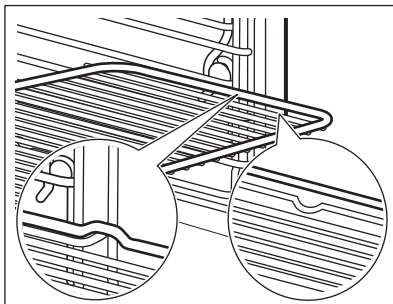
8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

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.

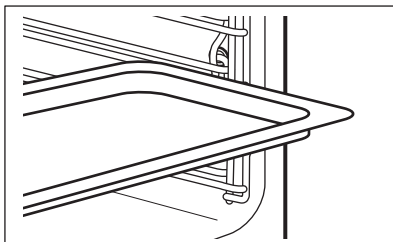
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



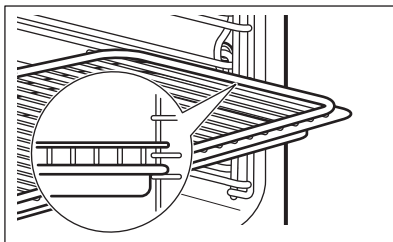
Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Empurre o Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Empurre o Tabuleiro para grelhar / Tabuleiro para assar entre as barras-guia do apoio para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras directamente acima.

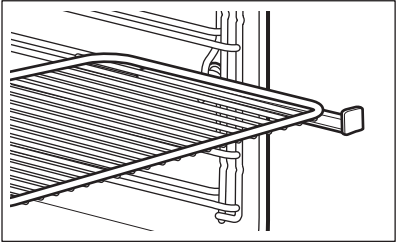
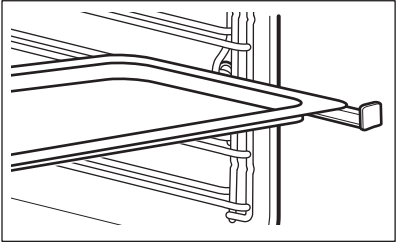
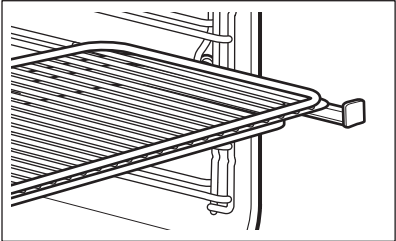


8.2 Utilizar as calhas telescópicas

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.

COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

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

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”.
---	--	--	---

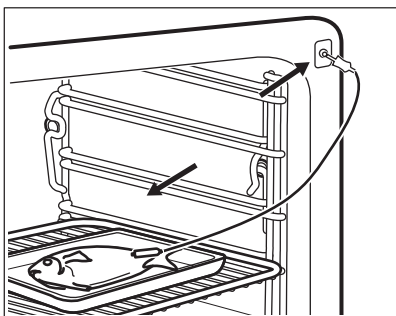
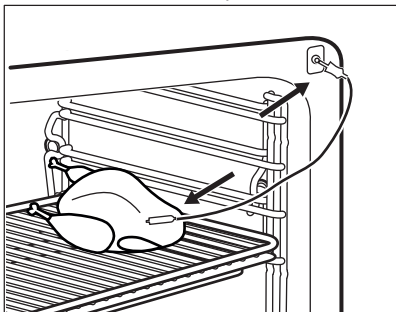
O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

Como utilizar: Sonda térmica

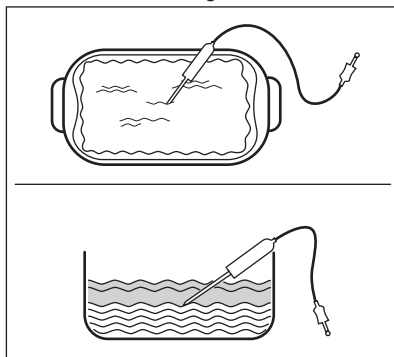
Passo 1	Ligue o forno.		
Passo 2	Seleccione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.		
Passo 3	Inserção: Sonda térmica.		
carne, aves e peixe		Caçarola	

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	 - selecione e prima o botão para regular a temperatura de núcleo da sonda.
Passo 6	Prima o botão para regular a opção preferida da sonda: • 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	Rode o botão para selecionar a opção. Prima o botão para confirmar.

Passo 8	Prima: START. Quando os alimentos atingem a temperatura seleccionada, 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.  AVISO! Existe um risco de queimaduras porque a sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

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. As configurações guardadas estão disponíveis no menu: Favoritos.

Passo 1	Ligue o forno.
Passo 2	Selecione a configuração preferida e prima o botão.
Passo 3	Selecione: Menu / Favoritos.
Passo 4	Selecione: Guardar as configurações atuais. Prima o botão para adicionar a configuração à lista de: Favoritos.

9.2 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
200 - 230	5,5

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

9.3 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.

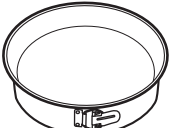
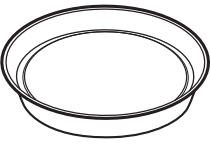
		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25
Peixe, inteiro (até 1Kg), 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	15 - 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 tabuleiro, pré-aqueça o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, 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

Informação para testes

Testes para a função: Aquecimento a vapor.
Testes de acordo com a norma IEC 60350.



Regule a temperatura para 100 °C.



**Recipiente
(Gastro-
norm)**



(kg)



(min)



Brócolos, pré-
aqueça o for-
no vazio

1 x 2/3 perfu-
rado

0,3

3

8 - 9

Coloque o ta-
buleiro para
assar na pri-
meira posição
de prateleira.

Brócolos, pré-
aqueça o for-
no vazio

1 x 2/3 perfu-
rado

máx.

3

10 - 11

Coloque o ta-
buleiro para
assar na pri-
meira posição
de prateleira.

Ervilhas, con-
geladas

2 x 2/3 perfu-
rado

2 x 1,5

2 e 4

Até a tem-
peratura
no ponto
mais frio
atingir
85 °C.

Coloque o ta-
buleiro para
assar na pri-
meira posição
de prateleira.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

**AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

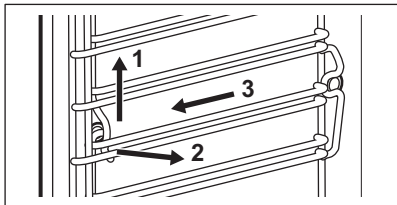
11.1 Notas sobre a limpeza

 Agentes de limpeza	Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave. Limpe o fundo da cavidade com algumas gotas de vinagre para retirar o resíduo de calcário.
	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 cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.	
Passo 3	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
Passo 4	Retire os apoios do suporte posterior.	
Instale os apoios para grelhas na sequência inversa.		

11.3 Como utilizar: Limpeza a vapor

Antes de começar:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios e guias amovíveis.	Limpe o fundo da cavidade e o vidro interno da porta com um pano macio, água morna e um detergente suave.

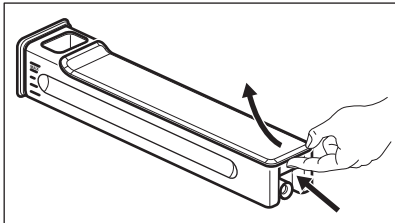
Passo 1	Encha a gaveta da água até ao nível máximo.	
Passo 2	Selecione: Menu / Limpeza.	
Função	Descrição	Duração
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira	30 min.
Limpeza a vapor Plus	Limpeza normal Pulverize a cavidade com um detergente.	75 min.
Passo 3	Ligue a função. Siga as instruções apresentadas no visor. O sinal soa quando a limpeza termina.	
Passo 4	Prima botão rotativo para desligar o sinal.	
 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.		

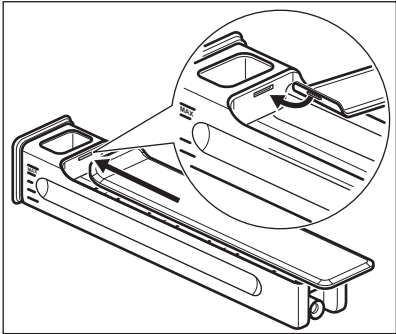
Quando a limpeza termina:		
Desligue o forno.	Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio. Retire toda a água que restar na gaveta da água.	Deixe a porta do forno aberta e aguarde até a cavidade estar seca.

11.4 Aviso De Limpeza

Quando o aviso aparecer, é necessária a limpeza.
Utilize a função: Limpeza a vapor Plus.
Pode ativar e desativar o aviso no menu: Configuração.

11.5 Como limpar: Gaveta da água

Passo 1	Retire a gaveta da água do forno.	
Passo 2	Retire a tampa da gaveta da água. Levante a tampa pela saliência na parte de trás.	
Passo 3	Retire o quebra-ondas. Afaste-o da gaveta até desencaixar.	
Passo 4	Lave as peças da gaveta da água com água e sabão. Não utilize esponjas abrasivas e não limpe a gaveta da água numa máquina de lavar a loiça.	

Passo 5	Volte a instalar a gaveta da água.	
Passo 6	Instale o quebra-ondas. Empurre-o para dentro da gaveta.	
Passo 7	Monte a tampa. Comece por encaixá-la na parte da frente e depois pressione-a contra a gaveta.	
Passo 8	Introduza a gaveta da água.	
Passo 9	Empurre a gaveta da água para dentro do forno até sentir que ficou fixa.	

11.6 Como utilizar: Descalcificação

Antes de começar:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.	Certifique-se de que a gaveta da água está vazia.

Duração da primeira parte: cerca de 100 minutos	
Passo 1	Coloque o tabuleiro de assar no primeiro nível de prateleira.
Passo 2	Verta 250 ml de agente descalcificador na gaveta da água.
Passo 3	Complete o enchimento da gaveta da água com água até ao nível máximo.
Passo 4	Selecione: Menu / Limpeza.
Passo 5	Ligue a função e siga as instruções no visor. A primeira parte da descalcificação inicia.
Passo 6	Após a primeira parte estar concluída, esvazie o tabuleiro de assar e volte a colocá-lo na primeira posição da prateleira.
Duração da segunda parte: cerca de 35 minutos	
Passo 7	Encha a gaveta da água com água. Certifique-se de que não ficam vestígios da solução de descalcificação na gaveta da água. Introduza a gaveta da água.

Passo 8	Quando a função terminar, remova o tabuleiro para grelhar.
i Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.	

Quando a descalcificação termina:		
Desligue o forno.	Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio. Retire toda a água que restar na gaveta da água.	Deixe a porta do forno aberta e aguarde até a cavidade estar seca.
i Se alguns resíduos de calcário permanecerem no forno após a descalcificação, o visor pede que repita o procedimento.		

11.7 Aviso de descalcificação

Existem dois avisos que lhe pedem que realize a descalcificação do forno. Não é possível desactivar o aviso de descalcificação.

Tipo	Descrição
Aviso suave	Recomenda-lhe que descalcifique o forno.
Aviso grave	Obriga-o a descalcificar o forno. Se não descalcificar o forno quando o aviso grave surgir, as funções de vapor são desativadas.
i Estes avisos são ativados de cada vez que desliga o forno.	

11.8 Como utilizar: Enxaguamento

Antes de começar:	
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.
Passo 1	Coloque o tabuleiro de assar no primeiro nível de prateleira.
Passo 2	Encha a gaveta da água com água.

Passo 3	Selecione: Menu / Limpeza / Enxaguamento. Duração: cerca de 30 minutos
Passo 4	Ligue a função e siga as instruções no visor.
Passo 5	Quando a função terminar, remova o tabuleiro para grelhar.
 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.	

11.9 Aviso de secagem

Após o cozinhado a vapor o visor apresenta uma mensagem a pedir que seque o forno. Prima SIM para secar o forno.

11.10 Como utilizar: Secagem

Após cozinhar a vapor ou limpar a vapor pode secar a cavidade com esta função.

Passo 1	Certifique-se de que o forno está frio.
Passo 2	Remova todos os acessórios.
Passo 3	Selecione o menu: Limpeza / Secagem.
Passo 4	Siga as instruções no ecrã.

11.11 Como remover e instalar: Vidros da porta

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



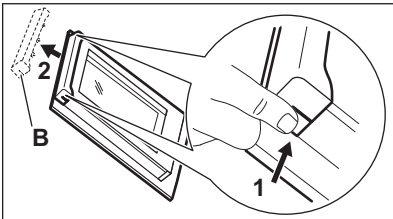
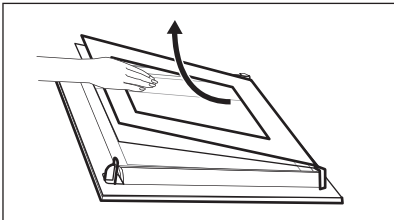
O módulo da câmara encontra-se na pega da porta. Tenha cuidado para não danificar ou esmagar o cabo da câmara entre a porta e a cavidade do forno. Limpe a lente da câmara cuidadosamente com um pano macio.



CUIDADO!

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

Passo 1	Abra a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°).
----------------	--

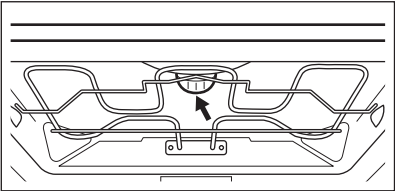
Passo 2	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
Passo 3	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
Passo 4	Segure os painéis de vidro da porta pela extremidade superior, um após o outro, e puxe-os para cima, para fora da guia.	
Passo 5	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 6	Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.	
Passo 7	Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta. Certifique-se de que introduz os painéis de vidro nas posições correctas, para que a superfície da porta não aqueça demais.	

11.12 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	Retire o anel de metal e limpe a tampa de vidro.	
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
Passo 4	Encaixe o anel de metal na tampa de vidro e instale-a.	

Lâmpada lateral

Passo 1	Remova o apoio para prateleiras do lado esquerdo para chegar à lâmpada.
Passo 2	Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para retirar a cobertura.
Passo 3	Retire e limpe a estrutura de metal e o vedante.
Passo 4	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
Passo 5	Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos.
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.	Fechе a porta totalmente.
O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um eletricista 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.



A gaveta da água não funciona devidamente.

 Descrição	 Causa possível	 Solução
O forno não retém a gaveta da água após a introdução.	Não pressionou totalmente a gaveta da água.	Introduza totalmente a gaveta da água no forno.
A água sai da gaveta da água.	Não montou a tampa da gaveta da água ou o quebra-ondas corretamente.	Volte a montar a tampa da gaveta da água e o quebra-ondas.



Problemas com o procedimento de limpeza

 Descrição	 Causa possível	 Solução
É difícil abrir a gaveta da água.	A tampa e o quebra-ondas não foram retirados.	Retire a tampa e o quebra-ondas
Não existe água no tabuleiro para grelhar/tostar após a descalcificação.	A gaveta da água não foi cheia até ao nível máximo.	Verifique se existe agente de descalcificação/água na gaveta da água.
Existe água suja no fundo da cavidade após a descalcificação.	O tabuleiro para grelhar/tostar está na posição de prateleira errada.	Remova os restos de água e agente de descalcificação do fundo do forno. Da próxima vez, coloque o tabuleiro para grelhar / assar no primeiro nível de prateleira.
Existe demasiada água no fundo da cavidade após a descalcificação.	Colocou demasiado detergente no forno 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 com o forno demasiado quente.	Aguarde até que o forno esteja frio. Repita a limpeza.
	Não retirou todos os acessórios do forno antes de limpar.	Retire todos os acessórios do forno. Repita a limpeza.

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

 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
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
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.
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
F131 - a temperatura do sensor do gerador de vapor está demasiado alta.	Desligue o forno e aguarde até que arrefeça. Ligue o forno novamente.
F144 - o sensor na Gaveta da água não consegue medir o nível da água.	Esvazie a Gaveta da água volte a enchê-la.
F254 - a câmara não está ligada ao forno.	Desligue e ligue o forno.
F508 - a Gaveta da água não funciona devidamente.	Desligue e ligue o forno.
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	BSE999330M 944188304 BSK999330M 944188309	
Índice de eficiência energética	61,9	
Classe de eficiência energética	A++	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,99 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	70 l	
Tipo de forno	Forno de encastrar	
Massa	BSE999330M	41.5 kg
	BSK999330M	41.5 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

Selecione: Menu e prima o botão.

Item de menu		Aplicação
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Cozedura assistida		Lista programas automáticos.
Limpeza		Lista programas de limpeza.
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
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira:
Limpeza a vapor Plus	Limpeza completa.
Descalcificação	Limpeza de resíduos de calcário do circuito de geração de vapor.
Enxaguamento	Limpeza do circuito de geração de vapor- Utilize o enxaguamento após cozinhados frequentes a vapor.
Secagem	Procedimento para secagem da cavidade relativamente à condensação remanescente após uma utilização das funções de vapor.
Aviso De Limpeza	Avisa-o quando for necessário limpar o forno.

14.3 Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Ícone da lâmpada visível	O ícone da lâmpada aparece no ecrã.
Aquecimento Rápido	Encurta o tempo de aquecimento. Esta função está disponível apenas para algumas funções do forno.
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.

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.
Rede	Para verificar o estado da rede e a potência do sinal de: Wi-fi.
Funcionamento remoto automático	Para iniciar o funcionamento remoto automaticamente depois de premir INICIAR. Opção visível apenas depois de ligar: 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.
Hora do dia	Define a hora e a data atuais.
Indicação do tempo	Liga e desliga o relógio.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

ESTRUTURA DO MENU

Submenu	Descrição
Aviso De Limpeza	Liga e desliga o aviso.
Sons “teclado”	Liga e desliga o som dos campos táteis. Não é possível silenciar os sons para: ①, STOP .
Sons de alarme/erro	Liga e desliga os tons de alarme.
Volume do alarme	Regula o volume dos tons e sinais das teclas.
Brilho do visor	Regula o brilho do visor.
Dureza da água	Define a dureza da água.

14.6 Submenu para: Assistência Técnica

Submenu	Descrição
Modo de demonstração	Código de activação / desactivação: 2468
Licença	Informação sobre licenças.
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Repor todas as definições	Restaura as definições de fábrica.
Repor todos os popups	Restaura todos os pop-ups para as definições originais.

15. É FÁCIL!

Antes da primeira utilização tem de definir:				
Idioma	Brilho do visor	Volume do alarme	Dureza da água	Hora do dia

Familiarize-se com os ícones básicos no painel de comandos e no visor:				
 On (Ligado) / Off (Desligado)	 Informação	 Opções do temporizador	 Sonda térmica	START / STOP

Começar a utilizar o forno				
Início rápido	Ligue o forno e comece a cozinhar com a temperatura e tempo padrão da função.	Passo 1	Passo 2	Passo 3
		Mantenha premido  .	Selecione a função do forno  ... e prima o botão.	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
 Ligue o forno.	 ... Selecione a função de aquecimento e prima o botão.	°C Rode o botão para definir a temperatura e prima.	START Prima para começar a cozinhar.

Vapor - Steamify			
Defina a temperatura. O tipo de função de aquecimento a vapor depende da temperatura definida.			
Vapor para vaporizar	Vapor para estufar	Vapor para uma crosta suave	Vapor para cozer e assar
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Saber como cozinhar rapidamente			
Utilize os programas automáticos para preparar um prato rapidamente com as definições padrão:			
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
Selecione: Menu e prima o botão.	Selecione: Cozedura assistida e prima o botão.	Escolha a categoria de alimento.	Escolha o prato e prima o botão.

Utilize as funções rápidas para definir o tempo de cozedura ou mudar a função do cozinhado.		
Definições do temporizador rápido Utilize as definições mais utilizadas do temporizador escolhendo a partir dos atalhos.	Passo 1	Passo 2
	Selecione Temporizador e prima o botão.	Selecione o valor preferido do temporizador e prima o botão.
Assistência nos 10% finais Utilize a assistência dos 10% finais para acrescentar tempo extra ou mudar a função do cozinhado quando restarem 10% do tempo de cozedura.	Para prolongar o tempo de cozedura prima o ícone de tempo preferido: +1 min +5 min +10 min .	
	Mudar função: Selecione a função preferida    ... e prima o botão.	

Limpar o forno com a limpeza a vapor		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
Selecione Menu e prima o botão.	Selecione Limpeza e prima o botão.	Escolha o modo:
Limpeza a vapor		Para a limpeza da luz.
Limpeza a vapor Plus		Para uma limpeza completa.
Descalcificação		Para limpar o circuito de geração de vapor e remover resíduos de calcário.
Enxaguamento		Para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

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: Steamify - Cozedura a vapor



Como definir: Cozedura em vácuo



Como definir: Cozedura assistida



Como definir: Duração



Como retardar: Início e fim de cozedura



Como cancelar: Regular temporizador



UTILIZE UM ATALHO!

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



867361177-B-102020