



NBX7P631SB

TX7PB631SB

PT Manual de instruções | Forno



INSTALAÇÃO



Bem-vindo(a) à AEG! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:
www.aeg.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	8
4. PAINEL DE COMMANDOS.....	9
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	10
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	11
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	13
8. FUNÇÕES DO RELÓGIO.....	14
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	15
10. SUGESTÕES E DICAS.....	16
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	19
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	21
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	23
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	24

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

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

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

1.2 Segurança geral

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

- **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- **AVISO:** O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

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

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

- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, certifique-se de que está nivelado e que a porta abre sem qualquer restrição.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a fonte de alimentação.

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricitista qualificado.
- O aparelho tem estar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são

compatíveis com as características da alimentação elétrica.

- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, isto deve ser efetuado pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que nenhum cabo de alimentação toque ou se aproxime da porta do aparelho ou do nicho abaixo, especialmente se estiver em funcionamento ou se a porta estiver quente.
- A proteção contra choques elétricos de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma a não poder ser removida 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 de alimentação elétrica.
- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. Puxe sempre a ficha.
- 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 tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

O cabo de ligação à terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase castanho e neutro azul

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações do aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. O ar quente pode ser libertado.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não partilhe a sua palavra-passe de Wi-Fi.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

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

2.4 Manutenção e limpeza

AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

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

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

2.5 Limpeza pirolítica

AVISO!

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

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

nocivos para pessoas, incluindo crianças, ou pessoas com condições médicas.

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

2.6 Iluminação interna

⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou

destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência técnica

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

2.8 Eliminação

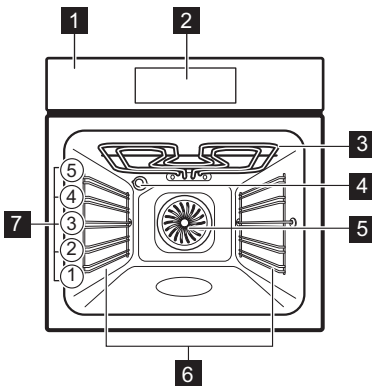
⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

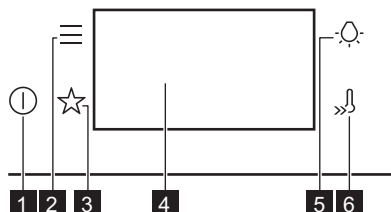
3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Elemento de aquecimento
- 4 Lâmpada
- 5 Ventilador
- 6 Apoio para prateleira, amovível
- 7 Nível das prateleiras

4. PAINEL DE COMMANDOS

4.1 Descrição geral do painel de comandos



1 On / Off
Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.

2 Menu
Apresenta uma lista das opções do aparelho e das funções de seleção.

3 Favoritos
Lista as definições favoritas.

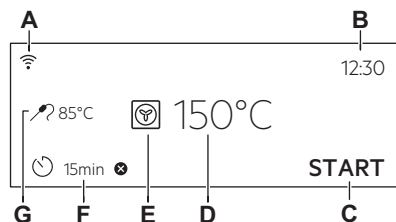
4 Visor
Apresenta as definições atuais do aparelho.

5 Interruptor da lâmpada
Para acender e apagar a lâmpada.

6 Aquecimento Rápido
Para ativar e desativar a função: Aquecimento Rápido.

4.2 Visor

Visor com funções chave definidas.



- A. Wi-fi
- B. Hora
- C. INICIAR / PARAR
- D. Temperatura
- E. Tipos de aquecimento
- F. Temporizador
- G. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)

Indicadores do visor

Para confirmar a seleção/definições.

Para voltar um nível no menu.

Para desfazer a última ação.

Para ativar e desativar as opções.

O aparelho está bloqueado.

A função de alarme sonoro está ativada.

O alarme sonoro e a função de paragem de cozedura estão ativados.

Apenas a mensagem pop-up está ativada.

função Início programado está ativada.

Para cancelar as definições.

A ligação Wi-fi está ativada.

A Funcionamento remoto está ativada.



O visor apresenta várias mensagens. Quando aparecer uma janela de mensagem, prima o visor para continuar.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



5.1 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.

É preciso definir: Idioma, Brilho do Visor, Sons "teclado", Volume do Alarme, Hora.

5.2 Ligação sem fios

Para ligar o aparelho, necessita de:

- Rede sem fios com a ligação à internet.
 - Dispositivo móvel ligado à mesma rede sem fios.
1. Para transferir a aplicação, leia o código QR localizado na contracapa do manual do utilizador. Também pode transferir a aplicação diretamente a partir da loja de aplicações.
 2. Siga as instruções de integração da aplicação.
 3. Ligue o aparelho.
 4. Prima . Selecione: Definições / Ligações.
 5.  - faça deslizar ou prima para ligar ou desligar: Wi-fi.

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



Por motivos de segurança, o funcionamento remoto desliga-se automaticamente após 24 h. Repita a integração, se necessário.

Frequência	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Potência máxima	EIRP < 20 dBm (100 mW)

Módulo Wi-Fi NIUS-50




5.3 Licenças de software

O software neste produto contém componentes baseados em software de código fonte livre e aberto. AEG reconhece as contribuições do software aberto e das comunidades robóticas para o projeto de desenvolvimento.

Para aceder ao código fonte destes componentes de software de código fonte livre e aberto cujas condições de licença requerem publicação, e para ver as suas informações completas de direitos de autor e termos de licença aplicáveis, visite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (pasta NIUS).

5.4 Pré-aquecimento inicial e limpeza

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

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Consulte a secção Utilização diária. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
3. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
4. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
5. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
6. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.
7. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Tipos de aquecimento

NORMAL



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 cozer gratinados e alourar.



Ventilado + Resistência Circ

Para assar carne e cozer bolos. Regule uma temperatura mais baixa do que para Cozedura convencional, uma vez que a ventoinha distribui o calor uniformemente no interior do forno.



Congelados

Perfeito para refeições prontas (por exemplo, batatas fritas, croquetes ou rolos de primavera).



Calor superior/inferior

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.



Ar quente & inferior

Para cozer pizza e outros pratos que necessitem de mais calor por baixo.



Aquecimento inferior

Selecione esta função após um processo de cozedura para alourar mais os alimentos no fundo, se necessário. Utilize o nível de prateleira mais baixo.



Pão

Para cozer pão.



Massa de pão

Para acelerar o crescimento da massa levedada. Cubra a superfície da massa para evitar que esta seque.

ESPECIAIS



Conservar

Para conservar legumes e frutas, coloque os frascos de latas num tabuleiro para assar cheio de água, utilizando frascos resistentes ao calor ou tampas de rosca do mesmo tamanho. Utilize a posição mais baixa da prateleira.



Secar

Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados. Para permitir que o ar saturado com humidade escape e que a fruta seque melhor, é aconselhável abrir a porta do forno ocasionalmente durante o processo de secagem.



Aquecer pratos

Para pré-aquecer pratos para servir.



Descongelar

Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.



Gratinado

Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para cozer gratinados e alourar.



Aquecimento a Baixa temp.

Processo de cozedura a baixa temperatura. É perfeito para cozinhar alimentos delicados (por exemplo, carne de vaca, vitela ou borrego). Para obter um sabor mais rico e alourar melhor, sele a carne antes de a colocar no forno.



Função manter quente

Para manter os alimentos quentes. Tenha em atenção que alguns pratos podem continuar a cozinhar e a secar enquanto são mantidos quentes. Cubra os pratos, se necessário.



Ventilado com Resistência

Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações, consulte Utilização diária, Notas sobre: Ventilado com Resistência.



PizzaExpert

Para fazer pizza rapidamente numa chapa de aço aquecida a altas temperaturas, garantindo uma base crocante e uma massa macia e arejada. Esta função distribui o calor uniformemente por todo o interior do forno.

6.2 Notas sobre: Ventilado com Resistência


Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

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

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

Para obter as instruções de cozedura, consulte Sugestões e dicas, Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte Eficiência energética, Dicas sobre poupança de energia.


6.3 Definição: Tipos de aquecimento

1. Ligue o aparelho. O visor mostra o tipo de aquecimento predefinido e a temperatura.
2. Prima o símbolo da função de aquecimento  para entrar no submenu.
3. Selecione a função de aquecimento e prima OK.
4. Defina a temperatura. Premir OK.
5. Prima START.
6. STOP - prima para desativar a função de aquecimento.
7. Desligue o aparelho.



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

6.4 Menu

Prima  para entrar no menu.

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

Submenu para: Limpeza

Submenu	Descrição
Limpeza pirolítica, rápida	Duração: 1 h.
Limpeza pirolítica, normal	Duração: 1 h 30 min.
Limpeza pirolítica, intensa	Duração: 2 h 30 min.

Submenu para: Opções

Submenu	Descrição
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho.
Aquecimento Rápido	Diminui o tempo de aquecimento. Esta função está disponível apenas para algumas funções de aquecimento.
Aviso De Limpeza	Liga e desliga o aviso.


Submenu	Descrição
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

Submenu para: Definições

Ligações

Submenu	Do ciclo
Wi-fi	Ativar e desativar: Wi-fi.
Funcionamento remoto	Para ativar e desativar o funcionamento remoto. Opção visível apenas depois de ligar: Wi-fi.
Operação Auto Remoto	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 esta rede	Para desativar a rede atual a partir da ligação automática com o aparelho.

Configuração

Submenu	Do ciclo
Idioma	Define o idioma do aparelho.
Brilho do Visor	Define a intensidade do visor.
Sons "teclado"	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para  .

Submenu	Do ciclo
Volume do Alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Hora	Definir a hora e a data atuais.



Assistência Técnica

Submenu	Descrição
Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar Configurações	Restaura as definições de fábrica.

6.5 Definição: Cozedura assistida

O submenu Cozedura assistida consiste num conjunto de funções e programas adicionais concebidos para pratos dedicados. Cada placa neste submenu é fornecida com uma definição adequada. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Peso automático.


1. Ligue o aparelho.
2. Prima .
3. Prima . Introduza Cozedura assistida.
4. Escolha um prato ou um tipo de alimento.
5. Coloque os alimentos no interior do aparelho e prima START.



Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

7. FUNÇÕES ADICIONAIS

7.1 Favoritos

Pode guardar até 3 das suas definições favoritas, tais como função de aquecimento e tempo de cozedura.

1. Ligue o aparelho.
2. Selecione a definição preferida.
3. Prima .
4. Selecione: Favoritos / Guardar as definições atuais.

5. Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos.
 6. Prima OK.
-  – prima para repor a definição.
-  – prima para cancelar a definição.

7.2 Bloqueio de funções


Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

1. Ligue o aparelho.
2. Definir uma função de aquecimento.
3. ☆, 🔌 - prima em simultâneo para ligar a função.

☆, 🔌 - prima em simultâneo para desligar a função.

7.3 Bloqueio para crianças

Esta função evita a ativação acidental do aparelho.

1. Ligue o aparelho.
2. Prima .
3. Selecione Opções / Bloqueio para crianças.
4. Prima as letras do código por ordem alfabética.
5. Desligue o aparelho.

Bloqueio para crianças está ativada.



Acesso a: Temporizador, Wi-fi e a lâmpada está disponível. A porta é bloqueada quando o aparelho é desligado.

Para ativar a utilização do aparelho, pressione as letras do código por ordem alfabética.

Para desativar esta função, repita os passos acima.

7.4 Desativação automática

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura. Consulte a secção Funções do relógio.

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Hora de fim.

7.5 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

8. FUNÇÕES DO RELÓGIO

8.1 Descrição das funções do relógio

Função	Descrição
Temporizador	Para definir a duração da cozedura. O máximo é 23 h 59 min. Pode definir o que acontece quando a hora está definida definindo o preferido: Finalizar Ação.

Função	Descrição
Finalizar Ação	Alarme sonoro - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado. Alarme sonoro e fim de cozedura - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se. Apenas mensagem popup - quando o tempo terminar, aparece a mensagem no visor. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo da cozedura.
Temporizador crescente	Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min. Pode ativar e desativar a função. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.



Algumas funções do relógio podem não estar disponíveis com certas funções de cozedura.

8.2 Definição: Hora

1. Ligue o aparelho.
2. Prima: Hora.
3. Acertar as horas.
4. Prima **OK**.

8.3 Definição: Temporizador

1. Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
2. Prima
3. Acertar as horas.

Pode selecionar a ação final preferida premindo ● ● ● .

4. Prima **OK**. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Quando faltar 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 prolongar o tempo de cozedura.

8.4 Definição: Início programado

1. Defina a função de aquecimento e a temperatura.
2. Prima .
3. Defina o tempo da cozedura.
4. Prima ● ● ● .
5. Prima: Início programado.
6. Escolha a hora de início pretendida.
7. Prima **OK**. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

8.5 Definição: Temporizador crescente

1. Prima .
2. Prima ● ● ● .
3. Prima: Temporizador crescente.
4. Deslize ou prima para mostrar o tempo de execução no ecrã principal.
5. Prima **OK**. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

8.6 Alterar as definições do temporizador

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

1. Prima .
2. Defina o valor do temporizador.
3. Prima **OK**.

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

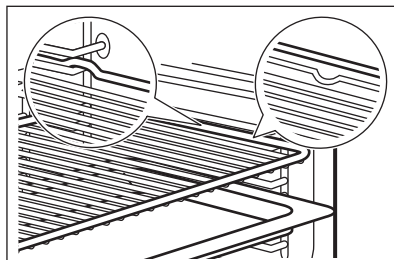
9.1 Inserir acessórios

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



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

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



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

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

Se estiver a utilizar um tabuleiro com orifícios, coloque o tabuleiro/recipiente por baixo para recolher líquidos gotejantes.

10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar

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

O seu aparelho pode cozer ou assar de forma diferente do seu aparelho anterior. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

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

Para dicas de poupança de energia, consulte Eficiência energética.

Símbolos utilizados nas tabelas:



Tipo de alimento



Tipo de aquecimento



Temperatura



Acessório



Nível da grelha



Tempo de cozedura (min)





10.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados





Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

- **Frigideira de pizza** - escura, não-refletora, diâmetro 28 cm
- **Tabuleiro** - escuro, não-refletor, diâmetro 26 cm
- **Ramequins** - cerâmica, diâmetro 8 cm, altura 5 cm
- **Forma base para pudim** - escura, não-refletora, diâmetro 28 cm

10.3 Ventilado com Resistência






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

		°C		
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	ramekins cerâmicos na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base flan massa lev.	forma com base para flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	tabuleiro de assar na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	20 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de pizza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	20 - 30

		°C		
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de pizza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	4	25 - 30

10.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

				°C	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm ¹⁾	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60
Bolo seco friável	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40
Bolo seco friável	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45
Bolo seco friável	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45
Tosta ¹⁾	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	1 - 5

¹⁾ Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

Agentes de limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.
- Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
- Limpe manchas com um detergente suave.

Utilização diária

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque o interior do aparelho apenas com um pano de microfibras após cada utilização.

Acessórios

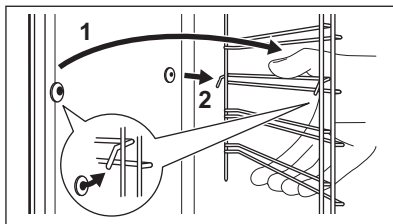
- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.

3. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



4. Volte a colocar os suportes da prateleira na posição inicial. Repita os passos pela ordem inversa.

Se as calhas telescópicas forem fornecidas, os pinos de retenção devem apontar para a frente.

11.3 Limpeza pirolítica

Utilize-o para limpar o aparelho e queimar os resíduos.


⚠ 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.

Não inicie a função se não tiver fechado totalmente a porta do forno.

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Remova todos os acessórios.
3. Limpe o interior do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
4. Ligue o aparelho.
5. Prima  / Limpeza.
6. Selecione o modo de limpeza.

Quando a limpeza iniciar, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada fica apagada. A ventoinha de arrefecimento funciona com uma velocidade superior.

STOP – prima para parar a limpeza antes do fim.

Não utilize o aparelho até o símbolo de bloqueio da porta desaparecer do visor.

- Quando a limpeza terminar, desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça.
- Limpe o interior do forno com um pano macio. Retire os resíduos do fundo do forno.

11.4 Aviso De Limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função: Limpeza pirolítica.

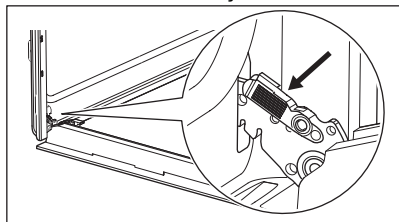
11.5 Remover e instalar a porta

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

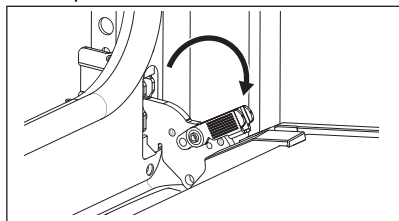
⚠ CUIDADO!

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

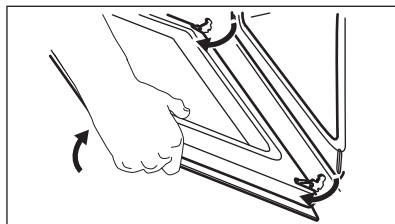
- Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



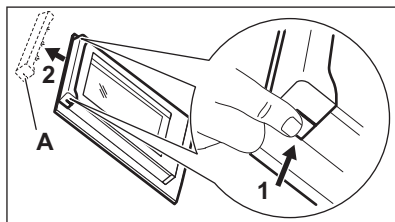
- Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



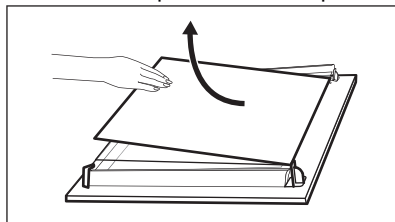
- Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



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



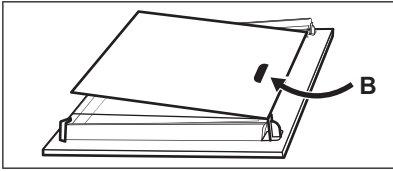
- Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
- Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



- Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno. Certifique-se de que instala os painéis de vidro na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão na parte lateral do painel de vidro. Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.



A zona de impressão **B** (se houver) deve estar virada para o interior do forno.



11.6 Substituir a lâmpada

⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
3. Coloque o pano no chão do forno.

⚠ CUIDADO!

Segure sempre a lâmpada de halogénio com um pano, para evitar que resíduos de gordura queimem sobre a lâmpada.

Lâmpada posterior

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

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

Descrição do problema	Causa e solução
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.
O aparelho não aquece.	O relógio não está acertado. Para acertar o relógio, consulte Funções do relógio.
	A porta não está bem fechada.
	O fusível está fundido. Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um electricista qualificado.
	Bloqueio para crianças está ativada.
A lâmpada está desligada.	A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada. Para mais informações, consulte Manutenção e limpeza.
ⓘ Os cortes de energia param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.	
Problema com o sinal da rede sem fios.	Verifique se o dispositivo móvel está ligado à rede sem fios. Verifique a sua rede sem fios e o seu router. Reiniciar o router.

Descrição do problema	Causa e solução
Instalou um novo router ou alterou a configuração do router.	Para configurar novamente o aparelho e o dispositivo móvel, consulte Antes da primeira utilização, Ligação sem fios.
O sinal da rede sem fios é fraco.	Mova o router para ficar o mais próximo possível do aparelho.
O sinal da rede sem fios é interrompido pelo forno micro-ondas colocado junto do aparelho.	Desligue o forno microondas. Evite utilizar o forno microondas e o funcionamento remoto do aparelho ao mesmo tempo. Os microondas interrompem o sinal WiFi.
A função PizzaExpert para e aparece uma mensagem inicial no visor.	Alterou a temperatura durante a fase de pré-aquecimento. Prima Seguinte na primeira mensagem e, em seguida, prima Iniciar para retomar o pré-aquecimento com a nova temperatura definida.

12.2 Códigos de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Encontrará a lista de problemas na tabela abaixo. Quando a seguinte mensagem de erro continuar a aparecer no visor, significa um subsistema com falha pode ter sido desativado. Em tal caso, contacte o seu representante ou um Centro de Assistência Técnica autorizado.

Código e descrição	Solução
F102 - a porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está partido.	Feche a porta. Ativar e desativar o aparelho.
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 Antes da primeira utilização, "Ligação sem fios".
F604 - a primeira ligação a Wi-fi falhou.	Desligue e ligue o aparelho e tente novamente. Consulte Antes da primeira utilização, "Ligação sem fios".
F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.	Ativar e desativar o aparelho.
F602, F603 - Wi-fi não está disponível. ¹⁾	Ativar e desativar o aparelho.

¹⁾ Se um destes erros ocorrer, as restantes funções do aparelho continuarão a funcionar como habitualmente.

12.3 Dados de assistência técnica

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

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. É visível quando abre

a porta. Não remova a placa de características do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.):

Número do produto (PNC):

Número de série (S.N.):

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informações sobre o produto e folha de informações do produto de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014 e (UE) n.º 66/2014

Nome do fornecedor	AEG	
Identificação do modelo	NBX7P631SB 949288049 TX7PB631SB 949288050	
Índice de Eficiência Energética	61.2	
Classe de eficiência energética	A++	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	NBX7P631SB	37.5 kg
	TX7PB631SB	37.5 kg

Aparelho testado de acordo com: EN IEC 60350-1.

13.2 Requisitos de informação de acordo com o Regulamento (UE) n.º 2023/826

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

Aparelho testado de acordo com: EN 50564, EN 63474.

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

13.3 Dicas para poupar energia

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

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes

durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

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

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

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

Cozinhar com a ventoinha

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

Calor residual

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

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

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

Se for ativado um programa com Duração e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes, selecione a regulação de

temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

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

Ventilado com Resistência


Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Ao utilizar esta função, a lâmpada desliga-se automaticamente após 30 segundos. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

Wi-Fi

Quando possível, desligue o Wi-Fi para poupar energia.

14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos elétricos e eletrónicos. Não elimine aparelhos

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







