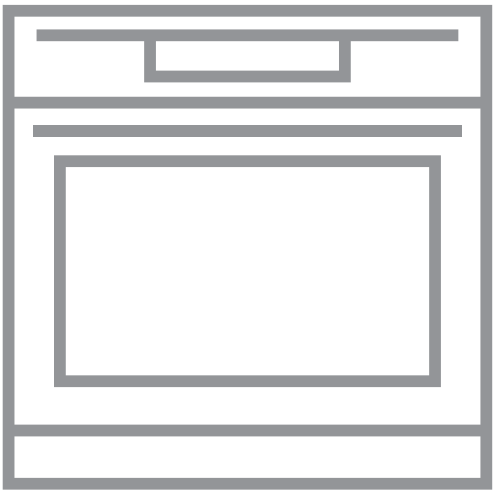
BSE999330M
BSK999330M

PT **Manual de instruções**
Forno a vapor

USER MANUAL



AEG

PARA RESULTADOS PERFEITOS

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



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



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.registeraeg.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.aeg.com/shop



Para mais receitas, sugestões e resolução de problemas, transfira a aplicação **My AEG Kitchen**.

Available on the App Store GET IT ON Google Play

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.
Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.
Esta informação encontra-se na placa de identificação.

⚠ Aviso/Cuidado – Informações de segurança

ⓘ Informações gerais e sugestões

Informações ambientais

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... 4

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....4
1.2 Segurança geral..... 5

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....6

2.1 Instalação..... 6
2.2 Ligação elétrica 7
2.3 Utilização..... 8
2.4 Manutenção e limpeza.....9
2.5 Cozinhar a vapor..... 9
2.6 Iluminação interna..... 9
2.7 Assistência técnica..... 9
2.8 Eliminação..... 9

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....10

3.1 Visão geral.....10
3.2 Acessórios..... 10

4. PAINEL DE COMANDOS.....12

4.1 Descrição geral do painel de comandos..... 12
4.2 Visor.....13

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....14

5.1 Limpeza inicial 14
5.2 Primeira ligação..... 14
5.3 Ligação sem fios 14
5.4 Licenças de software..... 15
5.5 Pré-aquecimento inicial..... 15
5.6 Como definir: Dureza da água.....15

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... 16

6.1 Como definir: Tipos de aquecimento..... 17
6.2 Gaveta da água..... 17

ÍNDICE

6.3 Como utilizar: Gaveta da água..... 18
6.4 Como definir: Steamify - Função padrão de aquecimento..... 18
6.5 Como definir: Cozedura em vácuo..... 20
6.6 Como definir: Cozedura assistida..20
6.7 Funções de aquecimento..... 21
6.8 Notas sobre: Ventilado com Resistência..... 24

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO..... 24

7.1 Descrição das funções do relógio..24
7.2 Como definir: Funções do relógio..25

8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....27

8.1 Inserir acessórios.....27
8.2 Sonda térmica.....27
8.3 Como utilizar: Sonda térmica.....28

9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....29

9.1 Como guardar: Favoritos..... 29
9.2 Desativação automática..... 29
9.3 Ventoinha de arrefecimento.....30

10. SUGESTÕES E DICAS.....30

10.1 Recomendações para cozinhar... 30
10.2 Ventilado com Resistência..... 30
10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados.....31
10.4 Tabelas de cozedura para testes..... 32

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... 34

11.1 Notas sobre a limpeza.....34
11.2 Como remover: Apoios para prateleiras 35
11.3 Como utilizar: Limpeza a vapor... 35
11.4 Aviso de limpeza.....36
11.5 Como limpar: Gaveta da água.....36
11.6 Como utilizar: Descalcificação.....37
11.7 Aviso de descalcificação.....38
11.8 Como utilizar: Enxaguamento.....39
11.9 Aviso de secagem..... 39
11.10 Como utilizar: Secagem.....39
11.11 Como remover e instalar: Vidros da porta.....39
11.12 Como substituir: Lâmpada.....40

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....41

12.1 O que fazer se….....42
12.2 Como gerir: Códigos de erro..... 44
12.3 Dados de assistência técnica..... 45

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....45

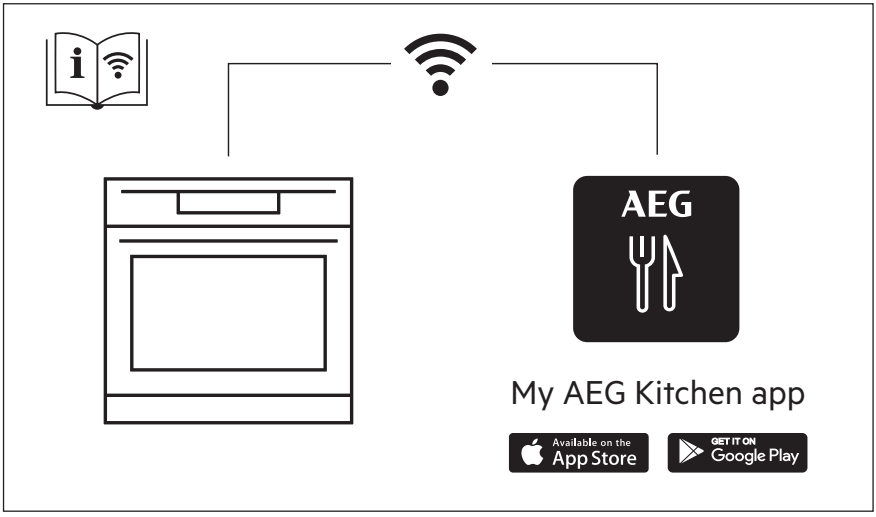
13.1 Informação de produto e folha de informação de produto.....45
13.2 Poupança de energia.....46

14. ESTRUTURA DO MENU..... 47

14.1 Menu.....47
14.2 Submenu para: Limpeza.....47
14.3 Submenu para: Opções.....48
14.4 Submenu para: Ligações.....48
14.5 Submenu para: Configuração.....49
14.6 Submenu para: Assistência Técnica.....49

15. É FÁCIL!..... 50

16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....52



Sujeito a alterações sem aviso prévio.

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

1.2 Segurança geral

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

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

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

⚠ **AVISO!**
A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

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

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	578 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) 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	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1027 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

2.2 Ligação elétrica

⚠ **AVISO!**
Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.

- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização

⚠ **AVISO!**
Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

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

⚠ **AVISO!**
Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- 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 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 Iluminação interna

⚠ **AVISO!**
Risco de choque elétrico.

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

2.7 Assistência técnica

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

2.8 Eliminação

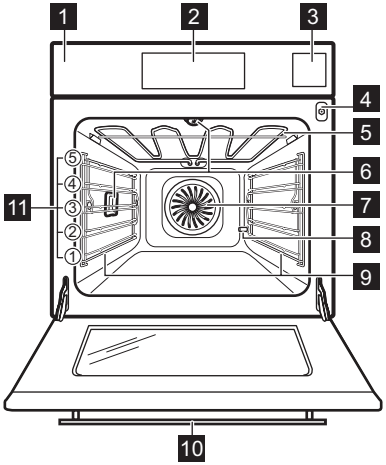
⚠ **AVISO!**
Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

- Corte o cabo de alimentação eléctrica 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

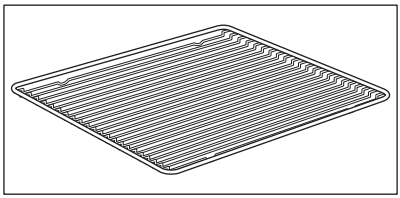
3.1 Visão geral



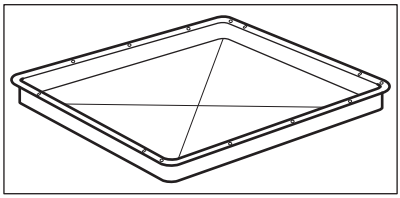
1	Painel de commandos
2	Visor
3	Gaveta da água
4	Tomada para a sonda térmica
5	Elemento de aquecimento
6	Lâmpada
7	Ventilador
8	Saída do tubo de descalcificação
9	Apoio para prateleira, amovível
10	Câmara na pega
11	Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

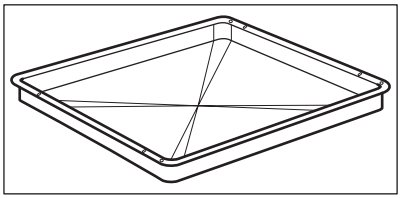
Prateleira em grelha
Para tachos, formas de bolos, assados.



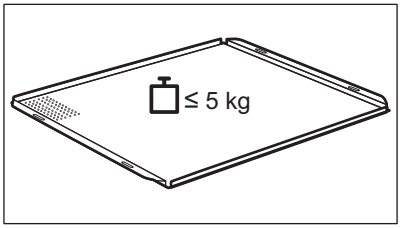
Tabuleiro para assar
Para bolos e biscoitos.



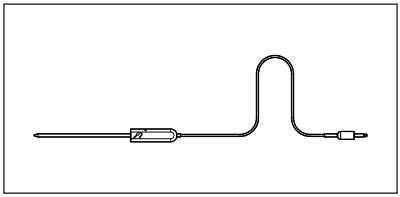
Tabuleiro para grelhar/assar
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



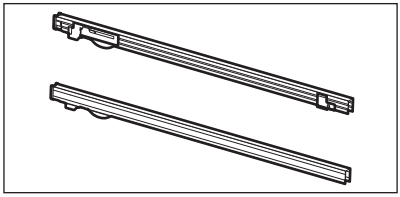
Tabuleiro de pasteleiro
Para pãezinhos, pretzels e pequenos pastéis. Adequado para funções de vapor. A descoloração da superfície não tem qualquer efeito na sua funcionalidade.



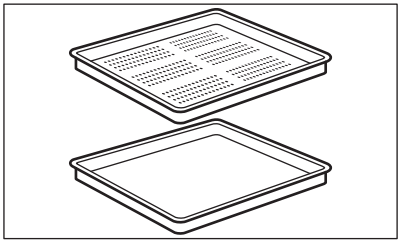
Sonda térmica
Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



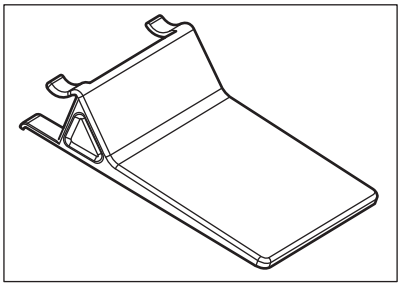
Calhas telescópicas
Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.



Conjunto de vapor
Um recipiente não perfurado e um recipiente perfurado para alimentos.
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 frango. O conjunto não é adequado para alimentos que tenham de estar mergulhados em água, por exemplo, arroz, polenta, massa.

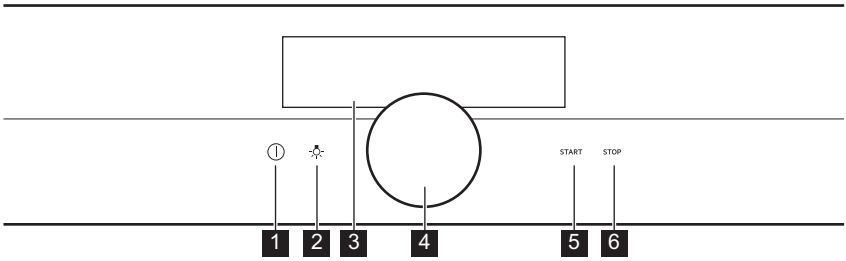


Proteção da câmara
Previne o reflexo da luz nas fotografias.



4. PAINEL DE COMANDOS

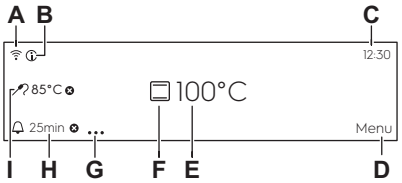
4.1 Descrição geral do painel de comandos



1	On / Off	Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
2	Interruptor da lâm-pada	Para acender e apagar a lâmpada.
3	Visor	Apresenta as definições atuais do aparelho.
4	Botão rotativo	Para operar o aparelho.
5	START	Para ativar a função selecionada.
6	STOP	Para desativar a função selecionada.

 **Manter premido**	 **Prima**	 **Mantenha premido e gire**
Ligue o ecrã principal.	Confirme uma definição ou aceda ao submenu selecionado.	Ajuste as definições e percorra o menu.

4.2 Visor



O visor com o número máximo das definições das funções.

A. Wi-fi (apenas modelos selecionados)
B. Informação
C. Hora
D. Menu
E. Temperatura
F. Tipos de aquecimento
G. Opções de temporizador
H. Temporizador
I. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)

Indicadores do visor

Alarme sonoro indicadores de função – quando as definições do tempo para cozinhar termina, é emitido um sinal sonoro.

A função está ativada.	 A função está ativada. O cozinhar para automaticamente.	 O alarme sonoro está desativado.

Indicadores do temporizador

 O temporizador iniciou mais tarde.	O temporizador inicia após fechar a porta do aparelho.	 Para cancelar as definições.	O temporizador inicia quando o aparelho atinge as definições de temperatura.	 O temporizador iniciou quando a cozedura iniciou.

Wi-fi indicador - o aparelho pode ser ligado a uma rede Wi-Fi.

Wi-fi a ligação está ativada.
Funcionamento remoto indicador - o aparelho pode ser controlado remotamente.
Funcionamento remoto está ativado.

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 aparelho.	Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do aparelho.

5.2 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.
É preciso definir: Idioma, Brilho do visor, Volume do alarme, Dureza da água, Hora, Ligação sem fios.

5.3 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.

Passo 1	Faça o download da aplicação móvel My AEG Kitchen e siga as instruções para os próximos passos.
Passo 2	Ligue o aparelho.
Passo 3	Selecione: Menu / Definições / Ligações.

Passo 4	Selecione: Wi-fi. Prima o botão seletor.
Passo 5	Escolha a rede sem fios com a ligação à internet. O módulo sem fios do aparelho inicia dentro de 90 segundos.

Frequência	2,4 GHz WLAN
	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 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 GTM3).

5.5 Pré-aquecimento inicial

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

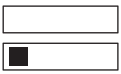
Passo 1	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
Passo 2	Regule a temperatura máxima para a função: ⊟. Deixe o forno funcionar durante 1 h.
Passo 3	Regule a temperatura máxima para a função: ⊛. Deixe o forno funcionar durante 15 min.
ⓘ O forno pode emitir algum odor e 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.

			
Passo 1	**Passo 2**	**Passo 3**	**Passo 4**
Coloque o papel de teste na água durante cerca de 1 segundo. Não coloque o papel de teste sob água corrente.	Agite o papel de teste para remover o excesso de água.	Após 1 minuto, 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 minuto passado sobre o teste.			
Pode alterar o nível de dureza da água no menu: Definições / Configuração / Dureza da água.			

A tabela apresenta o índice de dureza da água (dH) com o correspondente nível de depósito de cálcio e a classificação da água. Ajuste o nível de dureza da água de acordo com a tabela.

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		≥ 3,9	≥ 151	muito dura

Quando o nível de dureza da água for 4, encha a gaveta da água com água engarrafada.

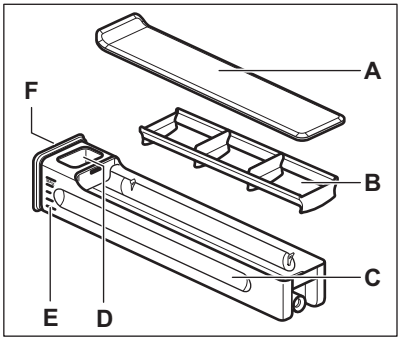
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

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

6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

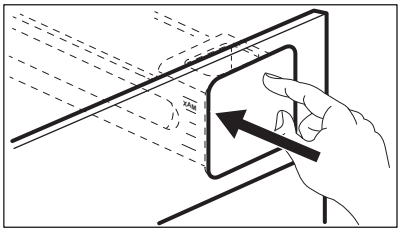
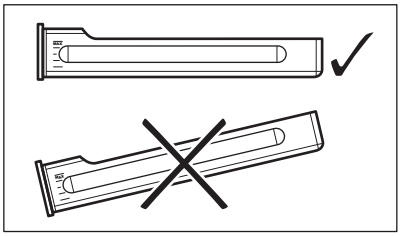
Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Mantenha o botão premido. O visor mostra as funções de aquecimento predefinidas.
Passo 3	Selecione o símbolo da função de aquecimento e prima o botão para entrar no submenu.
Passo 4	Selecione a função de aquecimento e prima o botão.
Passo 5	Selecione: °C. Prima o botão.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

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

<table>
<tr><td>Passo 1</td><td>Prima a tampa dianteira da gaveta da água.</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Passo 2</td><td colspan="2">Encha a gaveta da água até ao nível máximo. Pode fazê-lo de duas maneiras:</td></tr>
<tr><td></td><td>A: Deixar a gaveta da água no interior do forno e verter a água a partir de um recipiente.</td><td>B: Retirar a gaveta da água do forno e encha-a debaixo de uma torneira de água.</td></tr>
<tr><td>Passo 3</td><td>Transporte a gaveta da água na posição horizontal para evitar derrame de água.</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Passo 4</td><td>Após encher a gaveta da água, coloque na respectiva posição. Prima a tampa dianteira até que gaveta da água fique no interior do forno.</td></tr>
<tr><td>Passo 5</td><td colspan="2">Esvazie a gaveta da água após cada utilização.</td></tr>
</table>

⚠ **CUIDADO!**
Mantenha a gaveta da água afastada de superfícies quentes.

6.4 Como definir: Steamify - Função padrão de aquecimento

Passo 1	Ligar 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.

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. Com 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 é suficiente para cerca de 50 minutos. Utilize a escala na gaveta da água. ⚠ **AVISO!** Usar apenas água fria da torneira. Não usar água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não usar 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. Empurrar a gaveta da água para a 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, a ventoinha funciona com mais velocidade para remover o vapor. É emitido um sinal sonoro no fim do tempo de cozedura.

Passo 10	Desligue o forno.
Passo 11	Esvazie a gaveta da água após a cozedura terminar.
Passo 12	Pode condensar-se água residual na cavidade. Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta. Quando o forno arrefecer, limpar a cavidade com um pano macio.

6.5 Como definir: Cozedura em vácuo

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Selecione o símbolo da função de aquecimento e prima o botão para entrar no submenu.
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.

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
- Médio
- Bem passado ou Mais

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Selecione: Menu. Prima o botão.
Passo 3	Selecione: Cozedura assistida. Prima o botão.
Passo 4	Escolha um prato ou um tipo de alimento e prima o botão para confirmar.
Passo 5	Prima: START .

6.7 Funções de aquecimento

NORMAL

Tipo 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 para 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 alimentos numa posição de prateleira.
 **Função Pizza**	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 **Aquecimento inferior**	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 **Steamify**	Utilize o vapor para vaporizar, estufar, efeito estaladiço suave e assar.

ESPECIAIS

Tipo de aquecimento	Aplicação
 **Conservar**	Para conservar legumes (por exemplo, pickles).
 **Secar**	Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados.
 **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 descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 **Gratinado**	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alourar.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 **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.

VAPOR

Tipo de aquecimento	Aplicação
 **Cozedura em vácuo**	O nome da função refere-se a um método de cozedura em bolsas de plástico seladas a vácuo a baixas temperaturas. Consulte a secção Cozedura SousVide abaixo e o capítulo "Sugestões e dicas" com as tabelas de cozedura para obter mais informações.
 **Regenerar**	O reaquecimento de alimentos com vapor evita a secagem da superfície. O calor é distribuído de forma suave e uniforme, o que permite recuperar o sabor e o aroma dos alimentos como acabados de preparar. Esta função pode ser utilizada para reaquecer alimentos diretamente num prato. Pode reaquecer mais do que um prato ao mesmo tempo, utilizando diferentes posições da prateleira.
 **Pão**	Utilize esta função para confecionar pão e Pastéis com resultados profissionais muito bons, com a cor perfeita e a côdea brilhante e estaladiça.
 **Massa de pão**	Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne a secagem da superfície da massa e mantém a elasticidade da massa.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 **Aquecimento a vapor**	Para cozer legumes, guarnições ou peixe a vapor
 **Humidade elevada**	Esta função é adequada para cozinhar pratos delicados, como creme, flans, terrinas e peixe.
 **Humidade média**	A função é adequada para cozinhar carne estufada e refogada, bem como pão e massa levedada doce. Graças à combinação de vapor e calor, a carne fica com uma textura suculenta e tenra e as massas levedadas ficam com uma superfície estaladiça e brilhante.
 **Humidade pouca**	A função é adequada para carne, aves, pratos de forno e caçarolas. Graças à combinação de vapor e calor, a carne fica com uma textura tenra e suculenta, juntamente com uma superfície estaladiça.

6.8 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 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 do relógio

Funções do relógio	Aplicação
Tempo para cozinhar	Para definir a duração da cozedura. O máximo é de 23 h 59 min.
Iniciar opções temporizador	Para definir quando o temporizador começa a contar.
Finalizar ação	Para definir o que acontece quando o temporizador termina a contagem.

Funções do relógio	Aplicação
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar 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 aparelho.

Iniciar opções temporizador	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 aparelho atinge as definições de temperatura.
	O temporizador começa numa hora específica.

7.2 Como definir: Funções do relógio

Como acertar o relógio	
Passo 1	Selecione: Hora. 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: Finalizar ação. Prima o botão. O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

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: Iniciar opções temporizador. Prima o botão.
Passo 4	Selecione: Finalizar ação. Prima o botão.

Como atrasar o início e terminar a cozedura	
Passo 1	Selecione: ● ● ●. Prima o botão.
Passo 2	Selecione: Iniciar opções temporizador / 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: Finalizar ação. Prima o botão.

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

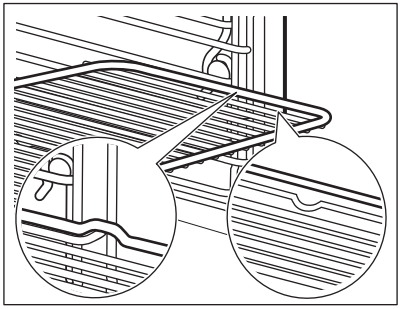
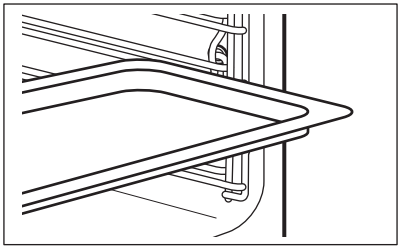
Como prolongar o tempo de cozedura	
Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função do forno.	
Passo 1	Selecione: Temporizador.
Passo 2	Selecione o ícone de tempo preferido para prolongar o tempo de cozedura e prima o botão para confirmar
Passo 3	De igual modo, pode selecionar a função de aquecimento preferida e prima o botão para a alterar.

8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

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

8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os 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: Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.	

8.2 Sonda térmica

Sonda térmica - mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

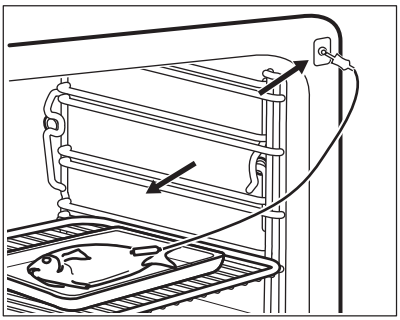
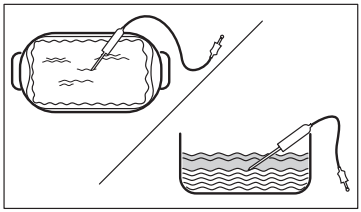
Devem ser definidas duas temperaturas:	
℃ A temperatura do forno: mínimo de 120°C.	 A temperatura de núcleo.

Para cozinhar com os melhores resultados:		
Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.	Não a utilize para pratos líquidos.	Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

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

8.3 Como utilizar: Sonda térmica

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
Passo 3	Inserir: Sonda térmica.

Carne, aves e peixe	**Caçarola**
Introduza a ponta da Sonda térmica no centro da carne, peixe, na parte mais espessa possível. Certifique-se de que pelo menos 3/4 da Sonda térmica está dentro do prato.	Insira a ponta da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ser estabilizada num local durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para o conseguir. Utilize o rebordo da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta da Sonda térmica não deve tocar no fundo de uma assadeira.
	

Passo 4	Ligue a Sonda térmica à tomada na parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual da: 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 fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e o forno para.
Passo 7	Rode o botão para selecionar a opção. Prima o botão para confirmar.
Passo 8	Prima: START . Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.
Passo 9	Retire a ficha da Sonda térmica da tomada e retire o prato do forno. ⚠ **AVISO!** Existe o risco de queimaduras à medida que a Sonda térmica aquece. Tenha cuidado ao desligar e retirá-la dos alimentos.

9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Como guardar: Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a função de aquecimento, o tempo de confeção, a temperatura ou a função de limpeza. Pode guardar 3 definições favoritas.
As definições guardadas estão disponíveis no menu: Favoritos.

Passo 1	Ligue o aparelho.
Passo 2	Selecione a definição preferida e prima o botão.
Passo 3	Selecione: Menu / Favoritos.
Passo 4	Selecione: Guardar as definições atuais. Rode o botão para selecionar a posição da definição.
Passo 5	Prima o botão para adicionar a definição 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 definições.

(°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 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.

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 e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.
O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões 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 para cozinhar, anote o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do aparelho.

10.2 Ventilado com Resistência

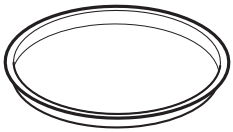
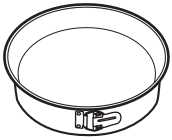
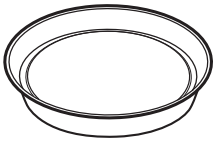
Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

		(°C)		(min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35

		(°C)		(min.)
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25
Peixe inteiro, 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
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	160	2	25 - 35
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 os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

 **Forma para pizza**	 **Assadeira**	 **Formas individuais**	 **Forma com base para flan**
Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro	Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro	Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro

10.4 Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste

Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.
Cozer num nível - cozer em formas

		 °C	 min	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	45 - 60	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	160	45 - 60	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	160	55 - 65	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	180	55 - 65	1
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 35	2
Pão pequeno	Calor superior/inferior	140	25 - 35	2

Cozer num nível - biscoitos
Usar a terceira posição de prateleira.

		°C	min
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 30
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	170	20 - 30

Cozer em vários níveis - biscoitos

		°C	min	
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	2 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	25 - 35	1 / 4
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	45 - 55	2 / 4
Tarte de maçã, 1 forma por grelha (Ø 20 cm)	Ventilado + Resistência Circ	160	55 - 65	2 / 4

Grelhador
Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.
Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

		min	
Tosta	Grelhador	1 - 2	5
Bife de vaca, vire a meio do tempo	Grelhador	24 - 30	4

Informação para institutos de teste

Testes para a função: Aquecimento a vapor.

Testes de acordo com IEC 60350-1.
Defina a temperatura para 100°C.

	Recipiente (Gastro-norm)	kg		min	
Brócolos, pré-aquecer o forno vazio	1 x 2/3 perfurado	0.3	3	8 - 9	Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.
Brócolos, pré-aquecer o forno vazio	1 x 2/3 perfurado	máx.	3	10 - 11	Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.
Ervilhas, congeladas	2 x 2/3 perfurado	2 x 1,5	2 e 4	Até a temperatura no ponto mais frio atingir os 85°C.	Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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

11.1 Notas sobre a limpeza

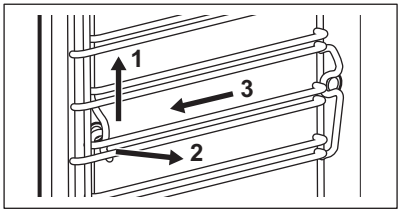
 **Agentes de limpeza**	Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Limpe o fundo da cavidade com algumas gotas de vinagre para retirar o resíduo de calcário.
	Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
	Limpe manchas com um detergente suave.

 **Utilização diária**	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
	Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando 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 antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
Passo 2	Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.	
Passo 3	Afaste a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
Passo 4	Retire os apoios da patilha traseira.	
Instale os apoios para prateleiras 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.			

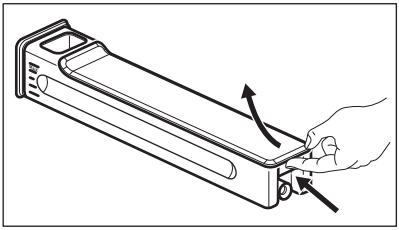
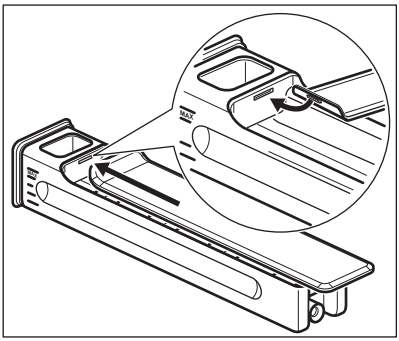
Quando a limpeza termina:		
Desligue o forno.	Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio. Retire toda a água que restar na gaveta da água.	Deixe a porta do forno aberta e aguarde até a cavidade estar seca.

11.4 Aviso de limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.
Usar 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.	Certifique-se de que a gaveta da água está vazia.

Duração da primeira parte: cerca de 100 minutos	
Passo 1	Coloque a assadeira profunda 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 parta da descalcificação inicia.
Passo 6	Após a primeira parte estar concluída, esvazie a assadeira profunda e volte a colocá-la 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, retire a assadeira profunda.
ⓘ 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 a água restante da gaveta da água.	Deixe a porta do forno aberta e aguarde até a cavidade estar seca.
ⓘ 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.
ⓘ 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.

Passo 1	Coloque a assadeira profunda 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, retire a assadeira profunda.
ⓘ Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.	

11.9 Aviso de secagem

Depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor, o visor pede que se seque o forno.
Prima SIM para secar o forno.

11.10 Como utilizar: Secagem

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

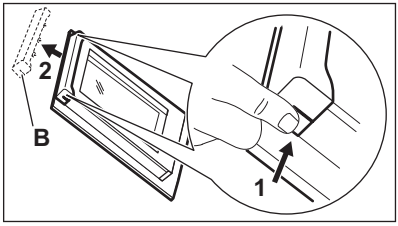
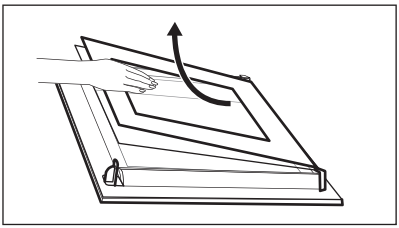
Passo 1	Certifique-se de que o forno está frio.
Passo 2	Remover todos os acessórios.
Passo 3	Selecione o menu: Limpeza / Secagem.
Passo 4	Siga as instruções no ecrã.

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 consoante o 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.

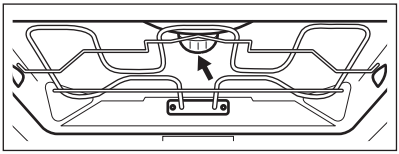
Passo 1	Abra a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°).	
Passo 2	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
Passo 3	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
Passo 4	Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.	
Passo 5	Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.	
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	Remova o anel metálico e limpe a proteção 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 suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.
Passo 2	Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para remover a tampa.
Passo 3	Remova e limpe a estrutura metálica 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 suporte da prateleira do lado esquerdo.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

12.1 O que fazer se…

O aparelho não liga ou não aquece	
Causa possível	**Solução**
O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.	Verifique se o aparelho está corretamente ligado à corrente elétrica.
O relógio não está acertado.	Acerte o relógio; para mais informações, consulte Funções do relógio p capítulo, Como definir: Funções do relógio.
A porta não fecha bem.	Feche a porta completamente.
O fusível está fundido.	Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um eletricista qualificado.
O aparelho Bloqueio para crianças está ligado.	Consulte o capítulo “Menu”, Submenu para: Opções.

Componentes	
Descrição	**Solução**
A lâmpada está fundida.	Substitua a lâmpada; para mais informações, consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”, Como substituir: Lâmpada.

A gaveta da água não funciona devidamente		
Descrição	**Causa possível**	**Solução**
O aparelho não retém a gaveta da água após a introdução.	Não pressionou totalmente a gaveta da água.	Introduza totalmente a gaveta da água no aparelho.

A gaveta da água não funciona devidamente		
Descrição	**Causa possível**	**Solução**
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 limpar a gaveta da água.	A tampa e o quebra-ondas não foram retirados.	Retire a tampa e o quebra-ondas.
Não há água no tabuleiro para grelhar/tostar após a descalcificação.	A gaveta da água não foi cheia até ao nível máximo.	Verifique se há agente de descalcificação/água na gaveta da água.
Há água suja no fundo da cavidade após a descalcificação.	O tabuleiro para grelhar não está na posição de prateleira certa.	Remova os restos de água e agente de descalcificação do fundo do aparelho. Da próxima vez, coloque o tabuleiro para grelhar no primeiro nível de prateleira.
Há demasiada água no fundo da cavidade após a descalcificação.	Colocou demasiado detergente no aparelho antes de começar a limpar.	Da próxima vez, espalhe uniformemente uma camada fina de um detergente nas paredes da cavidade.
O desempenho da limpeza não é satisfatório.	Começou a limpar quando o aparelho estava demasiado quente.	Aguarde até que o aparelho esteja frio. Repita a limpeza.
	Não retirou todos os acessórios do aparelho antes de limpar.	Retire todos os acessórios do aparelho. 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 da rede sem fios.	Verifique se o dispositivo móvel está ligado à rede sem fios. Verifique a sua rede sem fios e o seu router. Reiniciar o router.
Instalou um novo router ou alterou a configuração do router.	Para configurar o aparelho e o dispositivo móvel, consulte o capítulo “Antes da primeira utilização”, Ligação sem fios.
O sinal da rede sem fios é fraco.	Mova o router para ficar o mais próximo possível do aparelho.
O sinal da rede sem fios é interrompido por outro forno micro-ondas colocado junto do aparelho.	Desligue o forno micro-ondas. Evite utilizar outro forno micro-ondas e o controlo de remoto do aparelho ao mesmo tempo. As micro-ondas interrompem o sinal de Wi-Fi.

12.2 Como gerir: Códigos 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.	Encaixe totalmente a ficha Sonda térmica na tomada.
F601 - existe um problema com Wi-fi sinal.	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 aparelho e tente novamente. Consulte o capítulo “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.

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 aparelho continuarão a funcionar como habitualmente.

Código e descrição	Solução
F131 - a temperatura do sensor do gerador de vapor está demasiado alta.	Desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça. Ligue novamente o aparelho.
F144 - o sensor no Gaveta da água não consegue medir o nível de água.	Esvazie o Gaveta da água e volte a encher.
F254 - a câmara não está ligada ao aparelho.	Ativar e desativar o aparelho.
F508 - a Gaveta da água não funciona corretamente.	Ativar e desativar o aparelho.
F602, F603 - Wi-fi não está disponível.	Ativar e desativar o aparelho.

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. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

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

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informação 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	0,99kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0,52kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	70l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	BSE999330M	41.5kg
	BSK999330M	41.5kg

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

13.2 Poupança de energia

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

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 recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.
Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.
Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.
Cozinhar com a ventoinha
Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.
Aquecimento residual
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.
O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.
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 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 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

14. ESTRUTURA DO MENU

14.1 Menu

Artigo do menu		Aplicação
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Cozedura assistida		Lista os programas automáticos.
Limpeza		Lista os programas de limpeza.
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.

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.

Submenu	Aplicação
Secagem	Procedimento para secagem da cavidade relativamente à condensação remanescente após uma utilização das funções de vapor.
Aviso de limpeza	Avisa quando for necessário limpar o forno.

14.3 Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Ícone de iluminação visível.	O ícone da lâmpada aparece no ecrã.
Aquecimento rápido	Diminui o tempo de aquecimento. Está disponível apenas para algumas das funções do aparelho.
Manter Quente	Mantém os alimentos preparados quentes durante 30 minutos após a cozedura ter terminado. Quando esta função está ativa, o visor apresenta a mensagem “Função manter quente iniciada”. Só está disponível para algumas funções de aquecimento e se a Duração estiver definida.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho. Quando a opção está ativa, o texto Bloqueio para crianças é apresentado no visor quando ligar o aparelho. Para ativar a utilização do aparelho, 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.

Submenu	Descrição
Operação Auto Remote	Para iniciar o funcionamento remoto automaticamente depois de premir INICIAR. Opção visível apenas depois de ligar: Wi-fi.
Esquecer esta rede	Para desativar a rede atual a partir da ligação automática com o aparelho.

14.5 Submenu para: Configuração

Submenu	Descrição
Idioma	Define o idioma do aparelho.
Hora	Definir 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.
Aviso de limpeza	Liga e desliga o aviso.
Sons “teclado”	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar os sons para: ⏻, STOP .
Sons de Alarme/Erro	Liga e desliga os tons de alarme.
Volume do alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Brilho do visor	Define a intensidade do visor.
Dureza da água	Define a dureza da água.
Unidade de temperatura	Define a temperatura do aparelho para °C/°F.

14.6 Submenu para: Assistência Técnica

Submenu	Descrição
Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468

Submenu	Descrição
Licença	Informação sobre licenças.
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar configurações	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

Familiarize-se com os ícones básicos no painel de comandos e no visor:				
⏻ On / Off	ⓘ Informação	● ● ● Opções de temporizador	Sonda térmica	START / STOP

Começar a utilizar o aparelho				
Inicio rápido	Ligue o aparelho e comece a cozinhar com a temperatura e tempo padrão da função.	**Passo 1**	**Passo 2**	**Passo 3**
		Prima continuamente: ⏻.	▭ ... - prima a função do aparelho e, em seguida, prima o botão.	Prima: START .
Arranque	Desligue o aparelho em qualquer altura, em qualquer ecrã ou mensagem.	⏻ - prima continuamente até que o aparelho se desligue.		

Começar a cozinhar			
Passo 1	**Passo 2**	**Passo 3**	**Passo 4**
⏻ - prima para ligar o aparelho.	☐ ... - selecione a função de aquecimento e prima o botão.	℃ - rode o botão para definir a temperatura e prima.	START - prima para começar a cozinhar.

Cozedura a 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**	**Passo 5**
Prima: ⏻.	Selecione: Menu. Prima o botão seletor.	Selecione: Cozedura assistida. Prima o botão seletor.	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 . Prima o botão seletor.	Selecione o valor preferido do temporizador e prima o botão.

Utilize as funções rápidas para definir o tempo de cozedura ou mudar a função do cozinhado.	
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.	+1 min | +5 min | +10 min - prima o ícone de tempo preferido para prolongar o tempo de cozedura.
	Mudar função: Selecione a função preferida ... - selecione a função preferida. Prima o botão.

Limpar o aparelho com limpeza a vapor		
Passo 1 Selecione: Menu. Prima o botão seletor.	**Passo 2** Selecione: Limpeza. Prima o botão seletor.	**Passo 3** 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. 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-E-082023

CE

AEG