



NBB8S731AT
TB8SB73ZAB

ES Manual de instrucciones | **Horno de vapor**

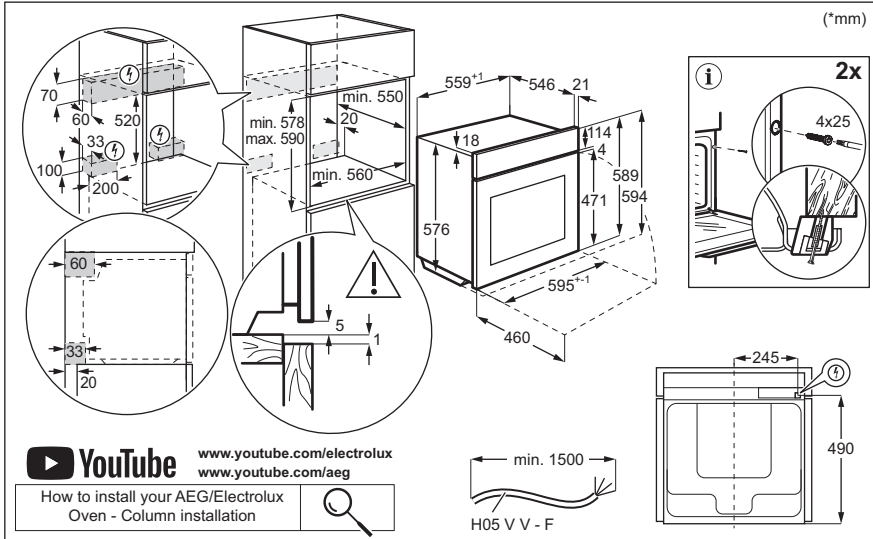
3

PT Manual de instruções | **Forno a vapor**

27



INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO



Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:
www.aeg.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	5
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	8
4. PANEL DE CONTROL.....	8
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	9
6. USO DIARIO.....	10
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	14
8. FUNCIONES DE RELOJ.....	15
9. USO DE ACCESORIOS.....	15
10. CONSEJOS.....	17
11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	20
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	23
13. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	25
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	26

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados

del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con la aplicación.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.

- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.

- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El

calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato, pesa mucho.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Cocción al vapor

ADVERTENCIA!

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Pueden liberarse vapores.

- Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

2.6 Iluminación interna

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación

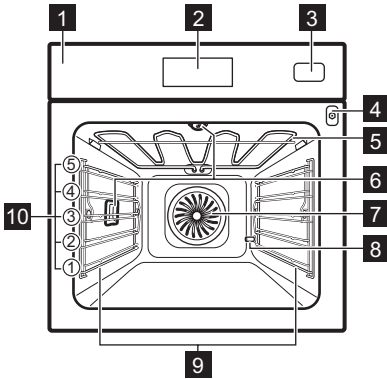
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

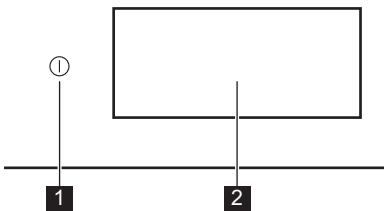
3.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Depósito de agua
- 4 Toma de la sonda térmica
- 5 Resistencia
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Descalcificación de tubo de salida
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

4. PANEL DE CONTROL

4.1 Vista general del panel de control









- | | | |
|----------|----------------------------|---|
| 1 | Encendido/ON / Apagado/OFF | Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato. |
| 2 | Pantalla | Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico. |






El panel de control proporciona acceso a diversas funciones de cocción y platos. También muestra la información sobre su estado de funcionamiento actual.

4.2 Pantalla

La pantalla es totalmente interactiva, se puede desplazar y dividir en secciones definidas. Puede deslizar el dedo por la pantalla para navegar a la izquierda o a la derecha.

- | | |
|-----|--|
| OK | Para confirmar la selección o el ajuste. |
| > < | Para navegar al nivel siguiente o anterior en el menú. |
| ^ v | Para acceder y ajustar ajustes adicionales. |
| ♥ | Para guardar los ajustes actuales en: Favoritos. |
| ♡ | Para eliminar los ajustes actuales en: Favoritos. |
| ☹ | Enciende y apaga la luz. |
| ☾ ☽ | Para activar y desactivar las opciones. |
| 🔒 | El aparato está bloqueado. |
| 🔔 | La función Sonar la alarma está activada. |

	La función Sonar la alarma y parar de cocinar está activada.
	Solo mediante mensaje emergente está activado.
	La función Inicio retardado está activada.
	Para cerrar el mensaje emergente o cancelar el ajuste.
	Wi-Fi La conexión está activada.
	Wi-Fi La conexión está desactivada.

	Operación remoto está encendido.
	El depósito de agua está vacío.
	El depósito de agua está medio lleno.
	El depósito de agua está lleno.
	Función con modo de ahorro de energía.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Puede elegir entre iniciar u omitir el proceso de incorporación. Los ajustes se pueden revisar y modificar siempre que sea necesario.


Ajuste los ajustes: Idioma, Hora, Dureza del agua, Conexión inalámbrica.

5.2 Conexión inalámbrica

El aparato permite la conexión de red Wi-Fi y la vinculación de dispositivos móviles. Puede recibir notificaciones, supervisar y controlar su aparato desde su dispositivo móvil.

Para conectar el aparato necesitas:

- Red inalámbrica con conexión a Internet.
 - Dispositivo móvil conectado a la misma red inalámbrica.
1. Para descargar la aplicación, escanee el código QR que se encuentra en la contraportada. También puede descargar la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
 2. Siga las instrucciones para instalar la aplicación.
 3. Ponga en marcha el aparato.

4. Pulse  o desliza hacia la izquierda para acceder al menú. Seleccione: Ajustes / Conexiones.

5. Pulse para encender o apagar: Wi-Fi. El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 seg.

Frecuencia	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Potencia máx	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocolo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn



5.3 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software de código abierto y libre. AEG reconoce por completo las contribuciones del software abierto y de las comunidades robóticas al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren publicación, y a ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (carpeta NIU6).

5.4 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Entre en el menú y seleccione: Funciones.
3. Seleccione la función . Ajuste la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

5.5 Ajuste: Dureza del agua

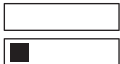



Cuando conecte el aparato a la corriente eléctrica, deberá ajustar el nivel de dureza del agua.

Use el test reactivo o póngase en contacto con su proveedor de agua para conocer el nivel de dureza del agua.

1. Introduzca el test reactivo en el agua del grifo aproximadamente 1 seg. No ponga el test reactivo bajo el grifo.
2. Agite el papel de prueba para eliminar el agua restante.
3. Tras 1 min, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.
4. Ajuste el nivel de dureza del agua: Ajustes / Configuración / Dureza del agua.

Los colores del reactivo siguen cambiando. Compruebe la dureza del agua en el plazo de 1 min después de la prueba.

En la tabla se muestra el rango de dureza del agua junto con el nivel correspondiente de clasificación del agua. Ajuste el nivel de dureza del agua de acuerdo con la tabla.


Nivel de dureza del agua	Test reactivo
1 - blanda	
2 - intermedia	
3 - dura	
4 - muy dura	

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Menú

Pulsa  o desliza hacia la izquierda para acceder al menú.

- Platos
- Funciones
- Favoritos
- Mantenimiento
- Ajustes

6.2 Funciones

El submenú incluye una lista de funciones de cocción.

La lista de funciones puede variar dependiendo de la versión del software.

1. Entre en el menú y seleccione: Funciones.
2. Seleccione la función de cocción.
3. Ajuste los ajustes.
4. Pulse **START**. Puede conectar el sensor de alimentos en cualquier momento antes o durante la cocción. Consulte el capítulo "Uso de accesorios, sonda térmica".

5. ^ - pulse para ajustar los ajustes durante la cocción.
6. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.



Rápido Pre calentamiento solo está disponible para algunas de las funciones de cocción. Para obtener más información sobre las opciones de pre calentamiento, consulte el capítulo "Uso diario", Ajustes, Submenú: Preferencias.



Parte superior

Sube la temperatura para conseguir un dorado rápido en la parte superior.



Inferior

Dora uniformemente el fondo de los alimentos. Adecuado para pizza o tarta, así como para terminar pasteles o quiches. Pre caliente el horno y utilice el nivel de estante más bajo.



Aire caliente

Ajuste una temperatura inferior que para Inferior y superior.



Inferior y superior

Para cocinar todos los días en un solo nivel. Adecuado para todos los alimentos, como estofados y productos horneados.



Aire caliente & superior

Asa carnes y aves de corral más grandes con huesos para conseguir resultados tiernos y una piel crujiente.



Aire caliente & inferior

Hornea uniformemente la masa con una corteza crujiente. Adecuado para pizza, quiche, tarta o pastel.



Aire caliente, superior e inferior

Esta función es ideal para comidas preparadas.



Steamify

Combina la cantidad de vapor adecuándola a la temperatura seleccionada.



ProSteam

Consigue resultados tiernos y una piel crujiente con una combinación de vapor y calor. Adecuado para verduras, estofados y carnes.



Ventilador de ahorro de calor

Ahorra energía utilizando el calor residual para cocinar. Más adecuado para repostería.



Vapor

Alimentos saludables y sabrosos cocinados solo al vapor.



Recalentar

Esta función recalienta suavemente las sobras con vapor.



Grill

Asa o dora uniformemente las verduras o la carne. También adecuado para tostar pan.



Leudar masas

Temperatura óptima para un leudado superior.



Renovar

Devuelve un olor fresco y un interior jugoso al pan del día anterior o a los productos horneados.



Descongelar

Descongelación suave para futuras elaboraciones.



Estofar

Consigue guisos tiernos y jugosos hirviendo a fuego lento todos los ingredientes.



Asado

Consigue un exterior crujiente y un interior tierno para carnes, aves o verduras.



Horneado de pan

Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.



Cocción lenta

La cocción lenta aumenta el tiempo de cocción con un mejor resultado. Antes de poner la carne en el horno, sáquela.



Conservar

Consigue jugosas frutas y verduras enlatadas a baja temperatura. Coloque los tarros de conserva resistentes al calor en una bandeja de horno con agua.



Calientaplatos

Para precalentar platos antes de servir.



Mantener Caliente

Mantiene los platos calientes para servir después. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.



Desecar alimentos

Seca de forma uniforme frutas, hierbas y verduras a baja temperatura. Abra la puerta de tanto en tanto durante el secado para mejorar los resultados.



La bombilla puede apagarse automáticamente a temperaturas inferiores a 80 °C para algunas funciones de cocción.

6.3 Platos

El submenú Platos consta de un conjunto de programas pensados para platos concretos. Cada plato de este submenú viene indicado con el ajuste adecuado. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar durante la cocción.

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Sonda térmica

1. Entre en el menú y seleccione: Platos.
 2. Elija un tipo de plato o comida.
 3. Ajuste los ajustes según las preferencias de cocción. Ajuste el peso. La opción está disponible para determinados platos. Pulse OK.
 4. Coloque los alimentos dentro del aparato siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla.
 5. Pulse START .
- Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

6.4 Favoritos



Esta funcionalidad solo está disponible para determinados modelos.

Puede guardar hasta 20 de sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el plato o la función de limpieza.

Para guardar el ajuste, seleccione el ajuste preferido y pulse ♥.

Seleccione: Favoritos

1. Entre en el menú y pulse: Favoritos para comprobar los ajustes guardados.
2. Seleccione uno de los ajustes guardados.
3. Pulse START para iniciar la cocción.

Eliminar: Favoritos

1. Entre en el menú y pulse: Favoritos para comprobar los ajustes guardados.
2. Pulse: ♥ para eliminar los ajustes guardados.

6.5 Mantenimiento

El submenú incluye una lista de programas de limpieza.

Limpeza a vapor	Limpeza ligera.
Limpeza a vapor Plus	Limpeza a fondo.
Descalcificación	Limpeza de los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Vaciado del depósito	Proceso para retirar el agua residual del depósito de agua después de utilizar las funciones de vapor.
Desecar	Proceso para secar la condensación restante en el interior después de usar las funciones de vapor.
Aclarado	Proceso para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

6.6 Ajustes

Este submenú incluye una lista de ajustes.

Submenú: Configuración

Idioma	Para ajustar el idioma del aparato.
Hora	Para establecer la hora actual.
Brillo de la pantalla	Para ajustar el brillo de la pantalla.
Tonos de las teclas	Para activar y desactivar el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar los tonos de Ⓛ.

Volumen del timbre	Para ajustar el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Unidad de temperatura	Para mostrar la unidad de temperatura actual.
Dureza del agua	Para ajustar la dureza del agua.

Submenú: Asistencia

Modo de demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

Submenú: Preferencias

Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato.
Precalear/Calentar	<p>Ninguna - forma convencional de precalentar el aparato. Está configurado como predeterminado y disponible para todas las funciones de cocción. La preferencia se puede cambiar a otro tipo de precalentamiento.</p> <p>Eco - precalentar el aparato con menos consumo de energía. Está disponible para todas las funciones de cocción.</p> <p>Rápido - acorta el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones.</p>
Aviso De limpieza	Le recuerda cuándo debe limpiar el aparato.
Personaliz. de pantalla de espera	Para personalizar las funciones y los accesos directos de la pantalla.

Submenú: Conexiones

Conectar a Wi-Fi	Para conectar el aparato a la red inalámbrica.
Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.


Red	Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal de: Wi-Fi.
Borrar esta red	Para desactivar la conexión automática de la red actual con el aparato.
Operación remoto	Para iniciar el funcionamiento remoto automáticamente después de pulsar START. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.

6.7 Funciones de cocción al vapor

Estas funciones le permiten usar calor y vapor para mantener las comidas crujientes y jugosas. Úselas para cocinar al vapor, guisar, dorar suavemente, hornear y asar.

Hay dos formas de preparar los alimentos utilizando las funciones de vapor: ajustando la temperatura o el nivel de vapor.

 **Steamify** /  **Vapor** - ajuste la temperatura. El nivel de vapor se ajustará automáticamente.

 **ProSteam** - ajuste el nivel de vapor. Se mostrará la temperatura adecuada.

1. Acceda al menú y seleccione: Funciones.
2. Ajuste la función de cocción con vapor. La pantalla muestra los ajustes disponibles.
3. Ajuste la temperatura y el nivel de vapor, si está disponible.
4. Pulse **START** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
5. Presione la tapa del depósito de agua para abrirla.
6. Vierta agua fría en el depósito de agua hasta alcanzar el nivel máximo (unos 950 ml), hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. No llene el depósito de agua por encima de su capacidad máxima. Existe el riesgo de fuga de agua, derrames y daños al mobiliario.

ADVERTENCIA!

Utilice únicamente agua fría del grifo. No utilice agua desmineralizada ni destilada. No ponga líquidos inflamables o con alcohol en el depósito de agua.

7. Empuje el depósito de agua hasta su posición inicial.
El vapor aparece transcurridos unos 2 min. Una señal avisa del momento en que el aparato alcanza la temperatura programada.
8. Una señal acústica avisa de que el depósito se ha quedado sin agua. Llene el depósito de agua.
9. Apague el aparato.
10. Vacíe el depósito de agua
Consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento", Vaciado del depósito.
11. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Puede condensarse agua residual en el interior del horno.
12. Cuando el aparato esté frío, seque el interior del horno con un paño suave.

 **ADVERTENCIA!**

El aparato está caliente. Existe riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al vaciar el depósito de agua.

6.8 Notas sobre: Ventilador de ahorro de calor

Esta función se utilizó para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Ventilador de ahorro de calor. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Bloqueo de seguridad


Esta función impide el funcionamiento accidental del aparato. Se puede activar en cualquier momento.



1. Acceda al menú.
2. Seleccione: Ajustes / Preferencias / Bloqueo de seguridad.

Bloqueo de seguridad está activado. Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético.

7.2 Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5




Si desea que una función de cocción esté activa más tiempo que el establecido por el apagado automático, ajuste el tiempo de cocción. Consulte el capítulo "Funciones de reloj".

7.3 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

8. FUNCIONES DE RELOJ

8.1 Descripción de funciones de reloj

Función	Descripción
Temporizador	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. Para establecer lo que sucede cuando se agota el tiempo, seleccione la opción preferida: Finalizar acción. El temporizador se puede utilizar de forma independiente, incluso cuando el horno no está funcionando.
Finalizar acción	 Sonar la alarma Cuando se agota el tiempo, suena la señal. Esta función se puede configurar en cualquier momento, incluso cuando el aparato esté apagado.
	 Sonar la alarma y parar de cocinar Cuando se agota el tiempo, suena la señal y se apaga la función de calentamiento.
	 Solo mediante mensaje emergente Cuando termina el tiempo, aparece el mensaje en la pantalla. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para prolongar el tiempo de cocción.
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Se inicia automáticamente cuando se inicia un proceso del horno y se detiene cuando el proceso termina. Es visible en la pantalla principal en caso de que no haya otro temporizador ajustado. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.

8.2 Temporizador

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse: Temporizador.
3. Establezca la duración. Puede seleccionar la acción final preferida pulsando uno de los símbolos.
4. Pulse **OK** para confirmar y volver a la pantalla principal.

8.3 Inicio retardado

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse *******.
3. Pulse: Inicio retardado.
4. Desplácese para establecer la hora de inicio deseada y pulse **OK**.
5. Ahora puede establecer el valor deseado Hora de fin o pulsar **OK** para omitir este paso.
6. Pulse **OK** para volver a la pantalla principal.

8.4 Hora

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse: Ajustes / Configuración / Hora.
3. Ajuste la hora.
4. Pulse **OK**.

8.5 Cambio de ajustes del temporizador

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

1. Pulse **^** / Temporizador.
2. Establezca el nuevo valor del temporizador. Pulse **OK**.

9. USO DE ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

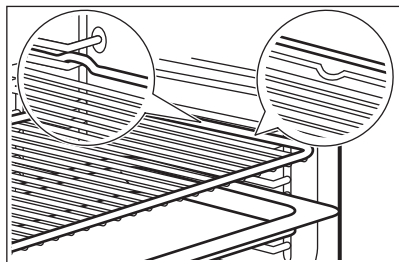
9.1 Inserción de accesorios

Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.



Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Inserte el accesorio (parrilla/bandeja) entre las barras guía del soporte del estante. Asegúrese de que el estante toque la parte posterior del interior del horno.



Si la bandeja tiene pendiente, colóquela en la parte posterior del interior del horno.


Si hay una inscripción en el accesorio, asegúrese de que esté orientado hacia usted.

Si está utilizando una bandeja con orificios, coloque la bandeja debajo para recoger los líquidos que gotean.

9.2 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

- $^{\circ}\text{C}$ - la temperatura dentro del aparato. Debe ser al menos 25°C más alta que la temperatura interna del alimento.
- : la temperatura interior de los alimentos.

Recomendaciones:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- No debe utilizarse para platos líquidos.
- La aguja del sensor de alimentos debe estar completamente insertada en el plato durante la cocción.

Cocinar con: Sonda térmica

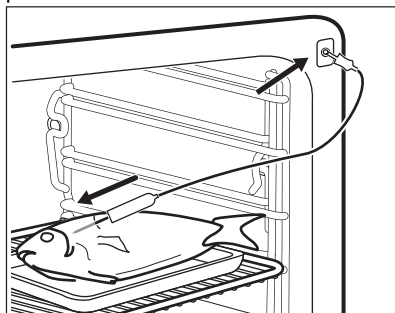
ADVERTENCIA!

La sonda térmica y los soportes del estante se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras. No toque el mango del sensor de alimentos con las manos desnudas. Utilice siempre guantes para horno.

1. Seleccione una función de cocción en el menú: Funciones o un plato del menú: Platos.
2. Ajuste la temperatura del horno y el tiempo de cocción, si es necesario.
3. Pulse OK.
4. Pulse START.
5. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:

Carne, aves y pescado

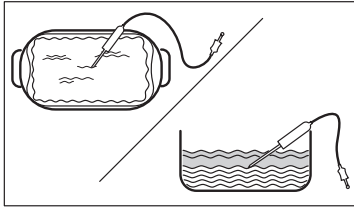
Inserte totalmente la aguja de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible.



Estofado

Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro del estofado. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Apoye el asa de silicona de la sonda

térmica en el borde de la bandeja de horneado. La punta de la sonda térmica no debe tocar la base del recipiente de horneado.



6. Inserte el conector de la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte el capítulo "Descripción del producto".

La pantalla muestra el símbolo y la temperatura actual del sensor de alimentos.

7. ^ - pulse para ajustar los ajustes.
8. Seleccione la tarjeta Sonda térmica para ajustar la temperatura interna del sensor o configurar la opción preferida:

- Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
- Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
- Solo mediante mensaje emergente - Cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, aparece el mensaje en la pantalla.

9. Pulse OK.
10. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
11. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.
12. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Para ver consejos sobre el ahorro de energía, consulte el capítulo "Eficiencia energética".

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción

	Temperatura
	Accesorio
	Recipiente (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

10.2 Ventilador de ahorro de calor - accesorios recomendados





Utilice molde y recipientes oscuros y no reflectantes. Ofrecen mejor absorción del calor que los platos de color claro y reflectantes.

- **Bandeja de pizza:** oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear:** oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm
- **Ramekin:** cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm

- **Molde para flanes:** oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

10.3 Ventilador de ahorro de calor






Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.






		°C		
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	15 - 25
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25

10.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Horneado en un solo nivel

			°C		
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	Parrilla	160	45 - 60	2
Bizcocho sin grasa	Inferior y superior	Parrilla	160	45 - 60	2
Pastel de manzana 1)	Aire caliente	Parrilla	160	55 - 65	2
Pastel de manzana 1)	Inferior y superior	Parrilla	180	55 - 65	1
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	140	25 - 35	2
Mantecados	Inferior y superior	Bandeja	140	25 - 35	2
Pastelillos, 20 unidades por bandeja 2)	Aire caliente	Bandeja	150	20 - 30	3
Pastelillos, 20 unidades por bandeja 2)	Inferior y superior	Bandeja	170	20 - 30	3




			°C		
Tostadas 3)	Parte superior	Parrilla	máx.	1 - 2	5

1) 2 moldes colocados en diagonal (Ø 20 cm). La derecha debe colocarse más al frente que la izquierda.

2) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte el capítulo "Uso diario", Ajustes, Submenú: Preferencias.

3) Precaliente el aparato para 5 min con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte el capítulo "Uso diario", Ajustes, Submenú: Preferencias.

Horneado en varios niveles

			°C		
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	140	25 - 45	2 y 4
Pastillitos, 20 unidades por bandeja 1)	Aire caliente	Bandeja	150	25 - 35	2 y 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	Parrilla	160	45 - 55	2 y 4
Pastel de manzana	Aire caliente	Parrilla	160	55 - 65	2 y 4






1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte el capítulo "Uso diario", Ajustes, Submenú: Preferencias.

10.5 Información para institutos de pruebas

Use la función: ProSteam, nivel: Vapor solo.

Pruebas según EN 60350-1, IEC 60350-1.






Ajuste la temperatura a 100 °C.







				
Brócoli 1) 2)	Juego de vapor perforado 2/3	0.3	3	8 - 9
Brócoli 1) 2)	Juego de vapor perforado 2/3	máx.	3	10 - 11
Guisantes congelados 2)	2 juegos de vapor perforados 2/3	2 x 1,5	2 y 4	Hasta que la temperatura del punto más frío alcance los 85 °C.

1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte el capítulo "Uso diario", Ajustes, Submenú: Preferencias.

2) Coloque la bandeja de horno en la primera posición del estante, con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

Recetas de vapor adicionales

				°C	
Plato combinado al vapor (2 raciones) 1)	ProSteam, nivel: Vapor solo	Gastronorm 1/2 perforado (patatas y brécol) y no perforado (salmón)	2 (salmón) 4 (brécol y patatas)	100	40 (patatas) 18 - 20 (salmón) 10 - 12 (brécol)

					
Pudin de caramelo (6 raciones)	ProSteam, nivel: Humedad alta	Platos redondos de porcelana sobre parrilla	2	90	35 - 45
Pudding de huevo	ProSteam, nivel: Vapor solo	Gastronorm 1/2 sin perforaciones	2	85	35 - 45
Pan blanco	Horneado de pan, tipo de comida: Pan	Bandeja 2)	2	180	40 - 50
	ProSteam, nivel: Humedad baja ³⁾				40 - 50
Pollo 4)	ProSteam, nivel: Humedad baja	Parrilla	2	200	60 - 70

1) Coloque los ingredientes en el horno uno tras otro en el momento adecuado, de modo que todos los componentes se cocinen al mismo tiempo. Puede preparar dos raciones al mismo tiempo.

2) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

3) Utilice ProSteam solo si la función Horneado de pan no está disponible.

4) Coloque la bandeja para hornear en la primera posición del estante para recoger la grasa que gotea.

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
- No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

Accesorios

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un

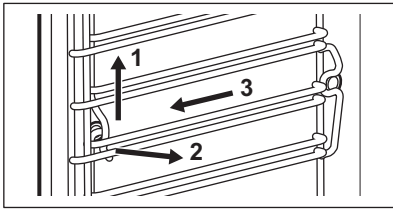
pañó suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire con cuidado de los soportes del estantes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.
3. Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
4. Extrae los carriles de la sujeción posterior.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.

11.3 Limpieza vapor

Este programa limpia el aparato cuando está ligeramente sucio. El vapor suaviza la grasa o los residuos, lo que facilita su limpieza. Este programa utiliza menos energía.

1. Pulse: Mantenimiento / Limpieza vapor o Limpeza a vapor Plus.

Modo	Descripción
Limpieza vapor	Limpieza ligera Duración: 30 min
Limpieza a vapor Plus	Limpieza normal Rocíe la cavidad con un detergente. Duración: 75 min

2. Pulse START . Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
Antes de retirar los accesorios, asegúrese de que el aparato esté frío.
3. La señal suena cuando termina la limpieza.
4. Deje la puerta del aparato abierta y espere hasta que el interior esté seco.



Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.4 Aviso De limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza a vapor Plus.

11.5 Descalcificación

Este programa elimina y evita la acumulación de cal en el sistema de vapor. Garantiza el correcto funcionamiento de las funciones de vapor y mejora la calidad del agua en su electrodoméstico.

1. Pulse: Mantenimiento / Descalcificación.
2. Pulse START y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
Antes de retirar los accesorios, asegúrese de que el aparato esté frío.
3. Tras acabar la función, apague el aparato y espere a que esté frío.
4. Deje la puerta del aparato abierta y espere hasta que el interior esté seco.



Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.6 Avisador de descalcificación

El aparato proporciona dos recordatorios para la descalcificación. El recordatorio de descalcificación no se puede desactivar.

- Avisador flojo: recomienda descalcificar el aparato.
- Avisador fuerte: obliga a descalcificar el aparato. Si no descalcifica el aparato cuando el avisador fuerte está activo, las funciones de vapor se desactivan.

11.7 Aclarado

Utilícelo para limpiar el sistema de vapor si las funciones de vapor se usan con frecuencia.

1. Pulse: Mantenimiento / Aclarado.
2. Pulse START y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
Antes de retirar los accesorios, asegúrese de que el aparato esté frío.
3. La señal suena cuando finaliza el procedimiento.
4. Deje la puerta del aparato abierta y espere hasta que el interior esté seco.



Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.8 Desecar

Utilícelo después de cocinar con una función de vapor o de limpieza de vapor para secar la cavidad.

1. Pulse: Mantenimiento / Desecar.
2. Pulse **START** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
Antes de retirar los accesorios, asegúrese de que el aparato esté frío.
3. La señal suena cuando termina el secado.



Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.9 Recordatorio de secado

Después de cocinar con una función de cocción al vapor, la pantalla indica que es preciso secar el aparato.

Pulse **YES (Sí)** para secar el aparato.

11.10 Vaciado del depósito

Utilice esta función después de cocinar con la función de cocción con vapor para eliminar el agua residual del depósito de agua.

1. Pulse: Mantenimiento / Vaciado del depósito.
2. Pulse **START** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
Antes de retirar los accesorios, asegúrese de que el aparato esté frío.
3. La señal suena cuando finaliza el procedimiento.



Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.11 Extracción e instalación de la puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

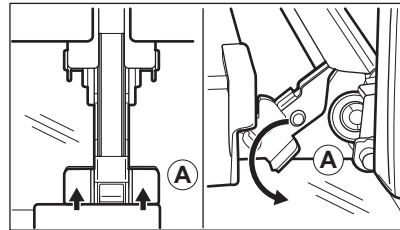
ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.

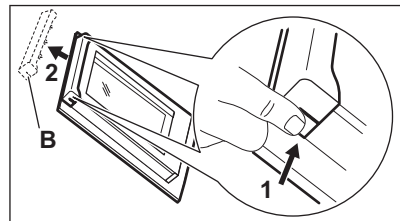
PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

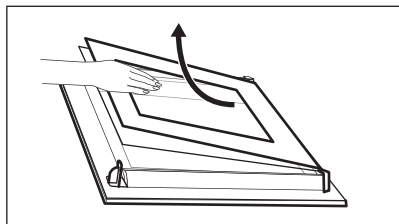
1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Abra la puerta por completo.
3. Presione las palancas de fijación **A** de ambas bisagras de la puerta.



4. Cierra la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
5. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
6. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.
7. Sujete el marco de la puerta **B** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



8. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
9. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extraígalos de la guía.



10. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.

Asegúrese de que los paneles de cristal se insertan en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

11.12 Cambio de la bombilla

ADVERTENCIA!

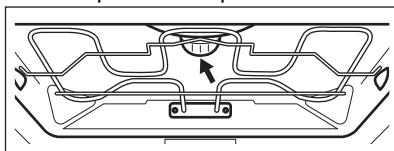
Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.

3. Coloque el paño en la parte inferior del horno.

Bombilla superior

1. Gira la tapa de vidrio para extraerla.



2. Retira el anillo metálico y limpia la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal e instálela.

Luz lateral

1. Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
2. Retira la tapa con un destornillador Torx 20.
3. Limpie la tapa de cristal.
4. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
5. Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
6. Instala los carriles izquierdos de apoyo.


12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

Descripción del problema	Causa y solución
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.

Descripción del problema	Causa y solución
El aparato no se calienta.	El reloj no está ajustado. Para ajustar el reloj, consulte el capítulo "Funciones de reloj".
	La puerta no está bien cerrada.
	Ha saltado el fusible. Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
	Bloqueo de seguridad está activado.
La bombilla está apagada.	La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla. Para más información consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
 Los cortes de corriente siempre interrumpen la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.	
Problema con la señal de la red inalámbrica.	Compruebe si su dispositivo móvil está conectado a la red inalámbrica. Compruebe la red inalámbrica y router. Reinicie el router.
Nuevo router instalado o configuración del router modificada.	Para configurar el aparato y el dispositivo móvil de nuevo, consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
La señal de la red inalámbrica es débil.	Acerque el router lo máximo posible al aparato.
La señal inalámbrica tiene interferencias de algún horno microondas situado cerca del aparato.	Apague el horno microondas. Evite utilizar otro horno microondas y el control remoto del aparato a la vez. Las microondas interfieren la señal Wi-Fi.

12.2 Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. Encontrará la lista de problemas en la tabla siguiente.

Código y descripción	Solución
F102: la puerta no está completamente cerrada o el cierre no funciona. 1)	Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato.
F111: la Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.
F240, F239: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.
F602, F603: la conexión Wi-Fi no está disponible. 1)2)	Encienda y apague el aparato.

1) Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado.

2) Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.

12.3 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.):

Número de producto
(PNC):

Número de serie (S.N.)

13. EFICIENCIA ENERGÉTICA

13.1 Ficha de información del producto e Información del producto conforme a la normativa sobre Etiquetado energético y la Directiva de Ecodiseño de la UE

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	NBB8S731AT 944035060 TB8SB73ZAB 944035048
Índice de eficiencia energética	61,9
Clase de eficiencia energética	A++
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1,09 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0,52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	70 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	NBB8S731AT 36.0 kg TB8SB73ZAB 36.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

13.2 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo de espera	0.8 W
Consumo de energía en modo de espera de red	2.0 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

Para obtener orientación sobre cómo activar y desactivar la conexión de red inalámbrica, consulte el capítulo "Antes del primer uso".

13.3 Consejos para ahorrar energía

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cuando utilice su aparato electrodoméstico.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal y también moldes y recipientes no reflectantes para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar a menos que se recomiende concretamente hacerlo así.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor

residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para mantener caliente la comida o para calentar otros platos.

Al apagar el aparato la pantalla mostrará la temperatura o el calor residual.

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Temporizador y el tiempo de cocción es superior a 30 min, los elementos térmicos se desactivan antes automáticamente.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener caliente la comida, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Ventilador de ahorro de calor


Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.


Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

Modo en espera

Después de 2 minutos, la pantalla cambia al modo de espera.

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

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.....	27
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	29
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	32
4. PAINEL DE COMMANDOS.....	32
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	33
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	34
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	38
8. FUNÇÕES DO RELÓGIO.....	39
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	40
10. SUGESTÕES E DICAS.....	41
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	44
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	48
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	49
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	51

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

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

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

1.2 Segurança geral

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

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

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

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

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

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

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações 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 elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo 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 eléctrica 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 eléctrico 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 com superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não partilhe a sua palavra-passe de Wi-Fi.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize 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 ou danos no aparelho.

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

2.5 Cozinhar a vapor

AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

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

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

2.6 Iluminação interna

AVISO!

Risco de choque elétrico.

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

2.7 Assistência técnica

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

2.8 Eliminação

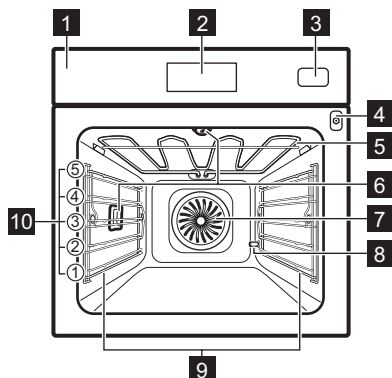
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

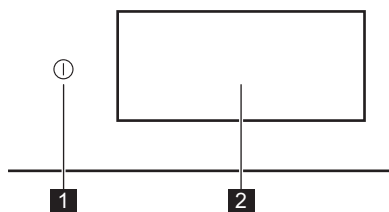
3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Reservatório de 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 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 | Visor | Apresenta as definições atuais do aparelho. |





O painel de comandos permite aceder a várias funções de cozedura e pratos. Também apresenta as informações sobre o seu estado de funcionamento atual.





4.2 Visor

O ecrã é totalmente interativo, deslocável e dividido em secções definidas. Pode deslizar

pele ecrã para navegar para a esquerda ou para a direita.

- | | |
|-----|---|
| OK | Para confirmar a seleção/definições. |
| > < | Para navegar para o nível seguinte ou anterior no menu. |
| ^ v | Para aceder e ajustar definições adicionais. |
| ♥ | Para guardar as definições atuais em: Favoritos. |
| ♡ | Para eliminar as definições atuais em: Favoritos. |
| 💡 | Para acender e apagar a lâmpada. |
| 🔌 | Para ativar e desativar as opções. |
| 🔒 | O aparelho está bloqueado. |
| 🔔 | função Alarme sonoro está ativada. |
| 🔔 | função Alarme sonoro e fim de cozedura está ativada. |
| 🔔 | Apenas mensagem popup está ativada. |
| 🕒 | função Início programado está ativada. |

	Para fechar a mensagem pop-up ou cancelar a definição.
	A ligação WiFi está ativada.
	A ligação WiFi está desativada.
	A Funcionamento remoto está ativada.

	O depósito de água está vazio.
	O depósito de água está meio cheio.
	O depósito de água está cheio.
	Função com modo de poupança de energia.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Primeira ligação


O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação. Pode escolher entre iniciar ou ignorar o processo de integração. As definições podem ser revisitadas e modificadas sempre que necessário.

Ajuste as definições: Idioma, Hora, Dureza da água, Ligação sem fios.

5.2 Ligação sem fios

O aparelho ativa a ligação à rede Wi-Fi e a ligação ao dispositivo móvel. Pode receber notificações, controlar e monitorizar o seu aparelho a partir do seu dispositivo móvel.

Para ligar o aparelho, necessita de:

- Rede sem fios com a ligação à internet.
 - Dispositivo móvel ligado à mesma rede sem fios.
1. Para transferir a aplicação, leia o código QR localizado na contracapa. Também pode transferir a aplicação diretamente a partir da loja de aplicações.
 2. Siga as instruções de integração da aplicação.
 3. Ligue o aparelho.
 4. Prima  e deslize para a esquerda para entrar no menu. Seleccione: Definições / Ligações.
 5. Prima para ligar ou desligar: WiFi.
- O módulo sem fios do aparelho inicia dentro de 90 seg.

Frequência	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Potência máxima	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocolo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Licenças de software

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

Para aceder ao código fonte destes componentes de software de código fonte livre e aberto cujas condições de licença requerem publicação, e para ver as suas informações completas de direitos de autor e termos de licença aplicáveis, visite: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (pasta NIU6).

5.4 Pré-aquecimento inicial e limpeza

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

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Entre no menu e seleccione: Funções.

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

5.5 Definição: Dureza da água

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

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

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

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

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

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

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

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Menu

Prima e deslize para a esquerda para entrar no menu.

- Pratos
- Funções
- Favoritos
- Manutenção
- Definições

6.2 Funções

O submenu inclui uma lista de funções de cozedura.

A lista de funções pode variar dependendo da versão do software.

1. Entre no menu e selecione: Funções.
2. Selecione a função de aquecimento.
3. Ajuste as definições.
4. Prima **START**. Pode ligar a sonda térmica a qualquer momento antes ou durante a cozedura. Consulte o capítulo "Utilização dos acessórios, Sonda térmica".
5. - prima para ajustar as definições durante a cozedura.
6. **STOP** - prima para desativar a função de aquecimento.



Rápido Pré-aquecer está disponível apenas para algumas funções de aquecimento. Para obter mais informações sobre as opções de pré-aquecimento, consulte o capítulo "Utilização diária", Definições, Submenu: Preferências.



Superior

Calor intenso para um alourar rápido por cima.



Inferior

Toste uniformemente a base dos alimentos. Bom para pizzas ou tartes, para finalizar bolos ou quiches. Pré-aqueça o forno e utilize o nível de prateleira mais baixo.



Ar quente

Defina uma temperatura mais baixa do que para Superior e inferior.



Superior e inferior

Para cozinhados diários num único nível. Bom para todos os alimentos, como caçarolas e produtos de panificação.



Ar quente & superior

Pedaços de carne maiores e aves com ossos com superfície estaladiça.



Ar quente & inferior

Coza uniformemente massa com uma crosta estaladiça. Bom para pizzas, quiches, tortas ou tartes.



Ar quente, superior e inferior

Esta função é ideal para preparar refeições.



Steamify

Combinar a quantidade certa de vapor com a temperatura selecionada.



ProSteam

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



Ventilador para poupança de calor

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



Vapor

Vapor contínuo para comida saudável e saborosa.



Reaquecer

Esta função reaquece suavemente restos de refeições com vapor.



Grelhador

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



Massa de pão

Temperatura otimizada para rápido crescimento.



Regenerar

Devolva um cheiro fresco e um interior suave ao pão com um dia ou a produtos de panificação.



Descongelar

Descongelação suave para cozinhar.



Estufar

Consiga estufados tenros e suculentos fazendo uma redução dos ingredientes em conjunto.



Assar

Consiga um exterior estaladiço e um interior tenro para carne, aves ou legumes.



Pão

Utilize esta função para confeccionar pão e pãesinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.



Cozinhar a baixa temp.

Com baixa temperatura, maior tempo de cozedura, mas tem melhor resultado. Antes de colocar a carne no forno, doure-a.



Conservar

Consiga frutas suculentas e legumes enlatados a baixa temperatura. Coloque os frascos de lata resistentes ao calor num tabuleiro cheio de água.



Aquecer pratos

Pré-aqueça os pratos antes de servir.



Manter quente

Mantenha a refeição quente até servir. Tenha em atenção que alguns pratos podem continuar a cozinhar e a secar enquanto são mantidos quentes. Cubra os pratos, se necessário.



Desidratar

Seque uniformemente frutas, ervas e legumes a baixa temperatura. Abra a porta ocasionalmente durante a secagem para melhorar o resultado da secagem.



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

6.3 Pratos

O submenu Pratos consiste num conjunto de programas concebidos para pratos dedicados. Cada placa neste submenu é fornecida com uma definição adequada. O tempo e a temperatura podem ser ajustados durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Sonda térmica.

1. Entre no menu e seleccione: Pratos.
2. Escolha um prato ou um tipo de alimento.
3. Ajuste as definições de acordo com as preferências de cozedura. Ajuste a altura. A opção está disponível para pratos seleccionados. Prima **OK**.
4. Coloque os alimentos no interior do aparelho de acordo com as instruções disponíveis no ecrã.
5. Prima **START**.

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

6.4 Favoritos



Esta funcionalidade está disponível apenas para modelos seleccionados.

Pode guardar até 20 das suas definições favoritas, tais como função de aquecimento, função de lavagem ou loiça.

Para guardar a definição, seleccione a definição preferida e prima .

Selecione: Favoritos

1. Entre no menu e prima: Favoritos para verificar as definições guardadas.
2. Seleccione uma das definições guardadas.
3. Prima **START** para começar a cozinhar.

Eliminar: Favoritos

1. Entre no menu e prima: Favoritos para verificar as definições guardadas.
2. Prima: para eliminar as definições guardadas.

6.5 Manutenção

O submenu inclui uma lista de programas de limpeza.

Limpeza a vapor	Limpeza ligeira.
Limpeza a vapor Plus	Limpeza completa.
Descalcificação	Limpeza de resíduos de calcário do circuito de geração de vapor.
Esvaziam. do depósito	Processo para remover a água residual do depósito de água depois de usar as funções de vapor.
Secar	Processo para secagem da cavidade relativamente à condensação remanescente após a utilização das funções de vapor.
Enxagua-mento	Processo para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

6.6 Definições

Este submenu inclui uma lista de definições.

Submenu: Configuração

Idioma	Para definir o idioma do aparelho.
Hora	Para definir a hora atual.
Brilho do Visor	Para definir o brilho do visor.
Sons teclado	Para ligar e desligar o som dos campos de toque. Não é possível silenciar os sons para .
Volume do alarme	Para definir o volume dos tons das teclas e sinais.
Unidade de temperatura	Para mostrar a unidade de temperatura atual.
Dureza da água	Para definir a dureza da água.

Submenu: Assistência técnica

Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468
-----------	---

Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar configurações	Restaura as definições de fábrica.

Submenu: Preferências

Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho.
Pré-aquecimento/Aquecimento	<p>Nenhum - forma convencional de pré-aquecer o aparelho. Está definido como predefinição e disponível para todas as funções de cozedura. A preferência pode ser alterada para outro tipo de pré-aquecimento.</p> <p>Eco - pré-aquecer o aparelho com menos consumo de energia. Está disponível para todas as funções de cozedura.</p> <p>Rápido - diminui o tempo de aquecimento. Está disponível apenas para algumas funções.</p>
Aviso de Limpeza	Lembra quando deve limpar o aparelho.
Personalização do ecrã de standby	Para personalizar as funcionalidades e atalhos do ecrã.

Submenu: Ligações



Ligar ao WiFi	Para ligar o aparelho à rede sem fios.
WiFi	Ativar e desativar: WiFi.
Rede	Para verificar o estado da rede e a potência do sinal de: WiFi.
Esquecer esta rede	Para desativar a rede atual a partir da ligação automática com o aparelho.
Funcionamento remoto	Para iniciar o funcionamento remoto automaticamente depois de premir START. Opção visível apenas depois de ligar: WiFi.


6.7 Tipos de aquecimento a vapor

Estas funções permitem-lhe utilizar calor e vapor para manter as refeições estaladiças e

suculentas. Utilize-as para vaporizar, estufar, efeito estaladiço suave e assar.

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

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

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

1. Entre no menu e selecione: Funções.
2. Defina a função de aquecimento a vapor. O visor apresenta as definições disponíveis.
3. Defina a temperatura e o nível de vapor, se disponíveis.
4. Prima **START** e siga as instruções apresentadas no visor.
5. Prima a tampa do depósito da água para a abrir.
6. Encha o depósito de água com água fria até ao nível máximo (cerca de 950 ml), até ouvir o sinal sonoro ou até o visor apresentar uma mensagem. Não encha o depósito de água acima da capacidade máxima. Existe o risco de fuga de água, transbordamento e danos nos móveis.

AVISO!

Usar apenas água fria da torneira. Não usar água desmineralizada ou destilada. Não deite líquidos inflamáveis ou com álcool no depósito de água.

7. Empurre o depósito da água para a posição inicial. O vapor surge após cerca de 2 min. Quando o aparelho atinge a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro.
8. Quando o depósito de água fica sem água, o sinal soa. Volte a encher o depósito de água.
9. Desligue o aparelho.
10. Esvazie o depósito da água. Consulte o capítulo „Manutenção e limpeza”, Esvaziam. do depósito.
11. Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta do forno. A água residual pode condensar-se no interior do forno.

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

⚠ AVISO!

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

6.8 Notas sobre: Ventilador para poupança de calor

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

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

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

Para obter as instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilador para poupança de calor. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", sugestões de poupança de energia.

7. FUNÇÕES ADICIONAIS

7.1 Bloqueio para crianças



Esta função evita o funcionamento acidental do aparelho. Pode ser ativada a qualquer momento.



1. Aceda ao menu.
2. Selecione: Definições / Preferências / Bloqueio para crianças.

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

7.2 Desativação automática

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5




Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura. Consultar o capítulo "Funções do relógio".

7.3 Ventoinha de arrefecimento

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

8. FUNÇÕES DO RELÓGIO

8.1 Descrição das funções do relógio

Função	Descrição
Temporizador	Para definir a duração da cozedura. O máximo é 23 h 59 min. Para definir o que acontece quando o tempo terminar, seleccione o preferido: Finalizar Ação. O temporizador pode ser utilizado de forma independente, mesmo quando o forno não está a funcionar.
Finalizar Ação	 Alarme sonoro Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Esta função pode ser regulada a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.
	 Alarme sonoro e fim de cozedura Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se.
	 Apenas mensagem popup Quando o tempo terminar, aparece a mensagem no visor. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo da cozedura.
Temporizador crescente	Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min. Começa automaticamente quando um processo do forno é iniciado e para quando o processo termina. É visível no ecrã principal caso não esteja definido outro temporizador. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.

8.2 Temporizador

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

2. Prima: Temporizador.
3. Defina a duração. Pode seleccionar a ação final preferida premindo um dos símbolos.
4. Prima **OK** para confirmar e regressar ao ecrã principal.

8.3 Início programado

1. Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
2. Prima ******.
3. Prima: Início programado.
4. Percorra para definir a hora de início pretendida e prima **OK**.
5. Pode agora definir a Hora de fim pretendida ou premir **OK** para ignorar este passo.
6. Prima **OK** para regressar ao ecrã principal.

8.4 Hora

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

8.5 Alterar as definições do temporizador

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

1. Prima **^** / Temporizador.
2. Defina o novo valor do temporizador. Prima **OK**.

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

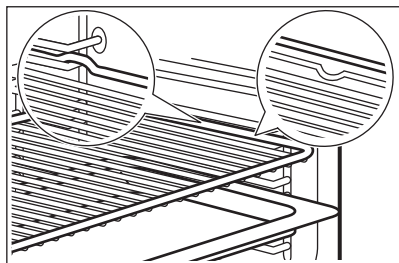
9.1 Inserir acessórios

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 .



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


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

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

9.2 Sonda térmica

Mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- °C - a temperatura no interior do aparelho. Deve ser pelo menos 25 °C superior à temperatura do núcleo dos alimentos.
-  - a temperatura do núcleo do alimento.

Recomendações:

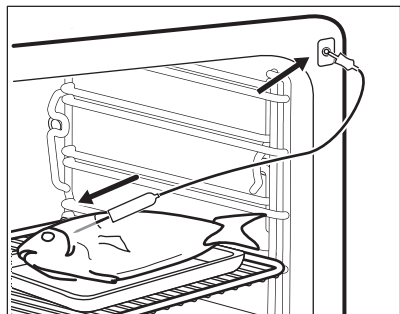
- Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.
- Não a utilize para pratos líquidos.
- Durante a cozedura, a agulha da sonda térmica tem de estar totalmente inserida no prato.

Cozinhar com: Sonda térmica

AVISO!

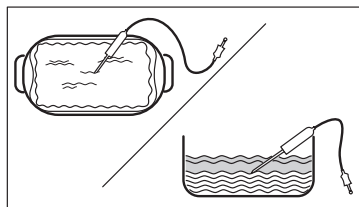
Existe o risco de queimaduras à medida que a sonda térmica e os apoios para prateleiras aquecem. Não toque na pega da sonda térmica com as mãos desprotegidas. Utilize sempre luvas para forno.

1. Selecione um tipo de aquecimento no menu: Funções ou um prato do menu: Pratos.
2. Defina a temperatura do forno e o tempo de cozedura, se necessário.
3. Prima OK.
4. Prima START .
5. Insira a sonda térmica no interior da placa:
Carne, aves e peixe
Insira toda a agulha da sonda térmica na carne ou no peixe na parte mais espessa.



Caçarola

Introduza a extremidade da sonda térmica exatamente no centro da caçarola. A sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da sonda térmica. A extremidade da sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



6. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho.

Consulte o capítulo "Descrição do produto".

O visor apresenta o símbolo e a temperatura atual da sonda térmica.

7. ^ - prima para ajustar as definições.
8. Seleccione o cartão Sonda térmica para definir a temperatura de núcleo do sensor ou defina a opção preferida:
 - Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
 - Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e a cozedura para.
 - Apenas mensagem popup - quando os alimentos atingirem a temperatura de núcleo, aparece a mensagem no visor.
9. Prima OK.
10. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.
11. STOP - prima para desativar a função de aquecimento.
12. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

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 sugestões sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética".







Símbolos utilizados nas tabelas:



Tipo de alimento



Tipo de aquecimento

	Temperatura
	Acessório
	Recipiente (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)





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

10.3 Ventilador para poupança de calor

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

10.2 Ventilador para poupança de calor - acessórios recomendados






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

		°C		
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 35
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	15 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	15 - 25
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	160	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	140	2	15 - 25
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	15 - 25

10.4 Informação para institutos de teste

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

Cozedura num nível






			°C		
Pão-de-ló sem gordura	Ar quente	Prateleira em grelha	160	45 - 60	2
Pão-de-ló sem gordura	Superior e inferior	Prateleira em grelha	160	45 - 60	2
Tarte de maçã 1)	Ar quente	Prateleira em grelha	160	55 - 65	2
Tarte de maçã 1)	Superior e inferior	Prateleira em grelha	180	55 - 65	1
Pão pequeno	Ar quente	Tabuleiro para assar	140	25 - 35	2
Pão pequeno	Superior e inferior	Tabuleiro para assar	140	25 - 35	2
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro 2)	Ar quente	Tabuleiro para assar	150	20 - 30	3
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro 2)	Superior e inferior	Tabuleiro para assar	170	20 - 30	3
Tosta 3)	Superior	Prateleira em grelha	máx.	1 - 2	5

1) 2 formas colocadas na diagonal (Ø 20 cm). O da direita deve ser posicionado mais à frente do que o da esquerda.

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

3) Pré-aqueça o aparelho durante 5 min utilizando a definição: Pré-aquecer / Nenhum. Não utilize: Pré-aquecer / Rápido e Eco. Consulte o capítulo "Utilização diária", Definições, Submenu: Preferências.

Cozedura em vários níveis

			°C		
Pão pequeno	Ar quente	Tabuleiro para assar	140	25 - 45	2 e 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro 1)	Ar quente	Tabuleiro para assar	150	25 - 35	2 e 4
Pão-de-ló sem gordura	Ar quente	Prateleira em grelha	160	45 - 55	2 e 4
Tarte de maçã	Ar quente	Prateleira em grelha	160	55 - 65	2 e 4






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

10.5 Informação para institutos de teste

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

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






Defina a temperatura para 100°C.

				
Brócolos 1) 2)	2/3 Conjunto de vapor perfurado	0.3	3	8 - 9
Brócolos 1) 2)	2/3 Conjunto de vapor perfurado	máx.	3	10 - 11
Ervilhas, congeladas 2)	Conjunto de vapor 2 x 2/3 perfurado	2 x 1,5	2 e 4	Até a temperatura no ponto mais frio atingir os 85°C.

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

2) Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição da grelha, com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

Receitas a vapor adicionais

				°C	
Cozinhar a vapor um prato combinado (2 porções) 1)	ProSteam, nível: Aquecimento a vapor	Gastronorm 1/2 perfurado (batatas e brócolos) e não perfurado (salmão)	2 (Salmão) 4 (Brócolos e batatas)	100	40 (Batatas) 18 - 20 (Salmão) 10 - 12 (Brócolos)
Pudim de caramelo (6 porções)	ProSteam, nível: Humidade elevada	Pratos redondos de porcelana na prateleira em grelha	2	90	35 - 45
Prato de ovos no forno	ProSteam, nível: Aquecimento a vapor	Gastronorm 1/2 não perfurado	2	85	35 - 45
Pão branco	Pão, tipo de alimento: Pão	Tabuleiro para assar 2)	2	180	40 - 50
	ProSteam, nível: Humidade pouca 3)				40 - 50
Frango 4)	ProSteam, nível: Humidade pouca	Prateleira em grelha	2	200	60 - 70

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

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

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

4) Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição da grelha para recolher gordura.

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.
- Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque o interior do aparelho apenas com um pano de microfibras após cada utilização.

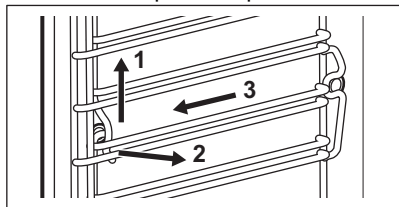
Acessórios

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

11.2 Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.
3. Afaste a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
4. Retire os apoios da patilha traseira.



Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.

11.3 Limpeza a vapor

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

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

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

2. Prima START . Siga as instruções apresentadas no visor.
3. O sinal soa quando a limpeza termina.
4. Deixe a porta do aparelho aberta e aguarde até que o interior seque.



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

11.4 Aviso de Limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função: Limpeza a vapor Plus.

11.5 Descalcificação

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

1. Prima: Manutenção / Descalcificação.
2. Prima START e siga as instruções no visor.
3. Quando a função terminar, desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça.
4. Deixe a porta do aparelho aberta e aguarde até que o interior seque.



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

11.6 Lembrete de descalcificação

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

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

11.7 Enxaguamento

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

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



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

11.8 Secar

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

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



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

11.9 Aviso de secagem

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

Prima SIM para secar o aparelho.

11.10 Esvaziam. do depósito

Utilize depois de cozinhar com a função de aquecimento a vapor para retirar a água residual do depósito de água.

1. Prima: Manutenção / Esvaziam. do depósito.
2. Prima START e siga as instruções apresentadas no visor.
Antes de remover os acessórios, certifique-se de que o aparelho está frio.
3. O sinal soa quando o procedimento terminar.



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

11.11 Remoção e instalação da porta

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

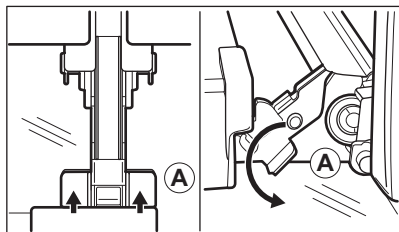
AVISO!

A porta é pesada.

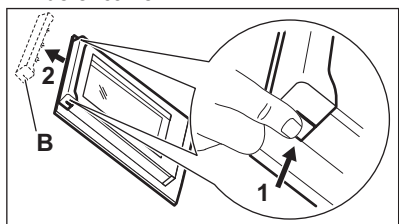
CUIDADO!

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

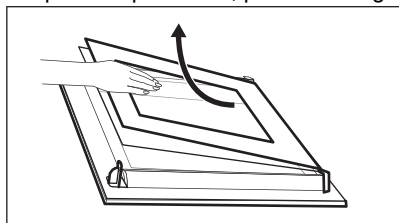
1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Abrir a porta totalmente.
3. Prima as alavancas de fixação **A** nas duas dobradiças da porta.



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



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



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

Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa. Insira primeiro o

painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.

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

11.12 Substituir a lâmpada

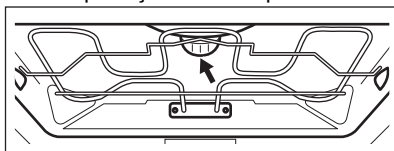
AVISO!

Risco de choque elétrico.
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.

Lâmpada superior

1. Rode a proteção de vidro para a retirar.



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

Lâmpada lateral


1. Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.
2. Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para remover a tampa.
3. Limpe a cobertura de vidro.
4. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
5. Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos.
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...

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 o capítulo "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 o capítulo "Manutenção e limpeza".
 Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.	
Problema com o sinal da rede sem fios.	Verifique se o dispositivo móvel está ligado à rede sem fios. Verifique a sua rede sem fios e o seu router. Reiniciar o router.
Instalou um novo router ou alterou a configuração do router.	Para configurar o aparelho e o dispositivo móvel, consulte o capítulo "Antes da primeira utilização", Ligação sem fios.
O sinal da rede sem fios é fraco.	Mova o router para ficar o mais próximo possível do aparelho.
O sinal da rede sem fios é interrompido pelo forno micro-ondas colocado junto do aparelho.	Desligue o forno micro-ondas. Evite utilizar o forno microondas e o funcionamento remoto do aparelho ao mesmo tempo. Os microondas interrompem o sinal WiFi.

12.2 Códigos de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Encontrará a lista de problemas na tabela abaixo.

Código e descrição	Solução
F102 - a porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está partido. 1)	Feche a porta. Ativar e desativar o aparelho.
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.

Código e descrição	Solução
F240, F239 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.	Ativar e desativar o aparelho.
F602, F603 - WiFi não está disponível. 1)2)	Ativar e desativar o aparelho.

1) Quando a seguinte mensagem de erro continuar a aparecer no visor, significa um subsistema com falha pode ter sido desativado. Em tal caso, contacte o seu representante ou um Centro de Assistência Técnica autorizado.

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

12.3 Dados de assistência técnica

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

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

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

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.) :

Número do produto (PNC):

Número de série (S.N.):

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informação do produto e folheto de informação do produto de acordo com os Regulamentos de Rotulagem de Energia e Ecodesign da UE

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	NBB8S731AT 944035060 TB8SB73ZAB 944035048
Índice de Eficiência Energética	61.9
Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1.09 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	70 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	NBB8S731AT 36.0 kg
	TB8SB73ZAB 36.0 kg

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

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

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

13.3 Dicas para poupar energia

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

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

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

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

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

Cozinhar com a ventoinha

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

Aquecimento residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da

cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

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

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

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

Manter os alimentos quentes

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

Cozinhar com a lâmpada desligada

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

Ventilador para poupança de calor


Função concebida para poupar energia durante a cozedura.


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

Modo de espera

Após 2 minutos, o visor muda para o modo de espera.

14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

