

# USER MANUAL



# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	8
4. PAINEL DE COMANDOS.....	9
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	11
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	11
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	12
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	14
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	16
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	20
11. SUGESTÕES E DICAS.....	22
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	38
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	42
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	44

## PARA RESULTADOS PERFEITOS

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

Visite o nosso website para:



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

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

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

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## 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 incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter sempre as crianças de 3 anos de idade ou menos afastadas deste aparelho quando ele estiver a funcionar.

### 1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para

evitar tocar nas resistências de aquecimento. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas ou constantemente vigiadas.

- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes efectuar qualquer acção de manutenção, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação eléctrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Antes da limpeza pirolítica, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



#### **AVISO!**

A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.

- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de protecção e calçado fechado.

- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Certifique-se de que as estruturas que ficarem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento eléctrico. É necessário que tenha alimentação eléctrica.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: 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 está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

## 2.2 Ligação eléctrica



### AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- 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 bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, 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.

## 2.3 Utilização



### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.

- Não coloque produtos inflamáveis, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

**AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
  - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
  - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afecta o desempenho do aparelho.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza

**AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

## 2.5 Limpeza por pirólise



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

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
  - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
  - todos os objectos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.

- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza por pirólise.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza Piroclítica estiver a funcionar.  
O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efectuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
  - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
  - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
  - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objectos podem ser danificadas pela temperatura elevada

da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.

- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

## 2.6 Luz interior

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.



### AVISO!

Risco de choque eléctrico.

- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.7 Eliminação



### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfíxia.

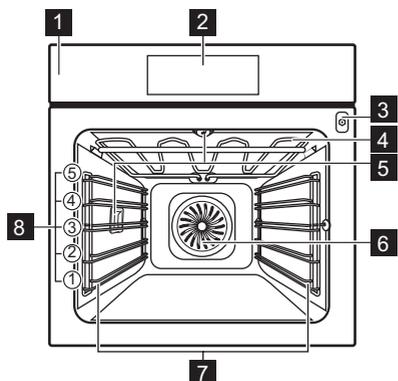
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

## 2.8 Assistência Técnica

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

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

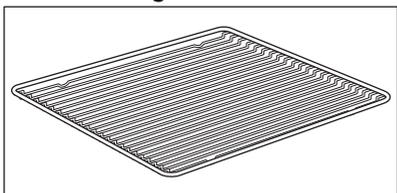
### 3.1 Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Programador eletrônico
- 3 Tomada para a sonda térmica
- 4 Resistência
- 5 Lâmpada
- 6 Ventoinha
- 7 Apoio para prateleiras, amovível
- 8 Posições de prateleira

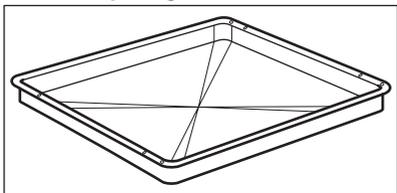
### 3.2 Acessórios

#### Prateleira em grelha



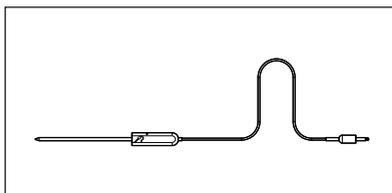
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

#### Tabuleiro para grelhar / assar



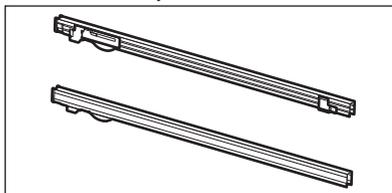
Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.

#### Sonda térmica



Para medir a temperatura no interior dos alimentos.

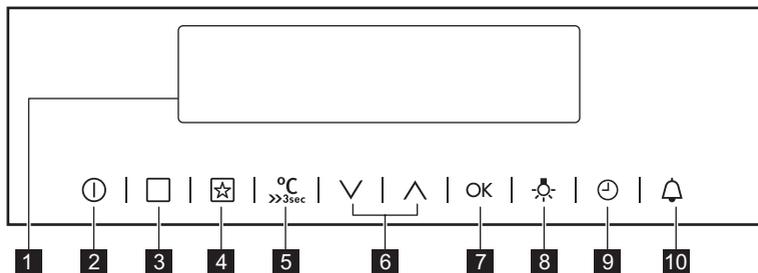
#### Calhas telescópicas



Para prateleiras e tabuleiros.

## 4. PAINEL DE COMANDOS

### 4.1 Programador electrónico

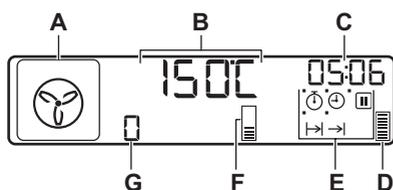


Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho.

Campo do sensor	Função	Descrição
1	- VISOR	Apresenta as definições actuais do aparelho.
2	ON/OFF	Para activar e desactivar o aparelho.
3	OPÇÕES	Para seleccionar uma função do forno ou um programa automático.
4	PROGRAMAS FAVORITOS	Para guardar os seus programas favoritos. Utilize-o para aceder directamente ao seu programa favorito quando o aparelho estiver desligado.
5	TEMPERATURA/AQUECIMENTO RÁPIDO	Para definir e ver a temperatura da cavidade ou a temperatura da sonda térmica (se presente). Se o mantiver premido durante três segundos, ACTIVA ou DESACTIVA a função de Aquecimento rápido (ON/OFF). Acesso directo à definição de temperatura da primeira função do forno quando o aparelho estiver desligado.
6	SUBIR, DESCER	Para subir ou descer no menu.
7	OK	Para confirmar uma selecção ou definição.
8	LUZ DO FORNO	Para para activar ou desactivar a lâmpada.

Campo do sensor	Função	Descrição
9	 RELÓGIO	Para regular as funções de relógio.
10	 CONTA-MINUTOS	Para regular o Conta-Minutos.

## 4.2 Visor



- A. Símbolo da função do forno
- B. Visor da temperatura / hora do dia
- C. Relógio / Indicador de calor residual / Conta-Minutos
- D. Indicador de calor residual
- E. Indicadores das funções de relógio
- F. Indicador de aquecimento / Indicador de aquecimento rápido
- G. Número do programa / função do forno

Outros indicadores do visor:

Símbolo	Nome	Descrição
	<b>Funções</b>	Pode escolher uma função do forno.
	<b>Programa automático</b>	Pode escolher um programa automático.
	<b>Os meus Programa favorito</b>	O programa favorito está em funcionamento.
<b>kg / gr</b>	<b>kg / g</b>	Um programa automático com introdução de peso está em funcionamento.
<b>h / min</b>	<b>h / min</b>	Uma função de relógio está em funcionamento.
<b>°C →</b>	<b>Temperatura / Aquecimento rápido</b>	A função está em funcionamento.
<b>°C</b>	<b>Temperatura</b>	A temperatura actual está indicada.
	<b>Temperatura</b>	Pode alterar a temperatura.
	<b>Sonda térmica</b>	A sonda térmica encontra-se na tomada da sonda térmica.
	<b>Bloqueio da porta</b>	A função de bloqueio da porta está activa.
	<b>Luz</b>	A luz foi desactivada.

Símbolo	Nome	Descrição
	Conta-minutos	A função do conta-minutos está activa.

### 4.3 Indicador de aquecimento

Se activar uma função do forno, as barras

 acendem-se no visor. As barras indicam que a temperatura no aparelho aumenta ou diminui.

Quando o aparelho estiver na temperatura definida, as barras desaparecem do visor.

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



#### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



Para acertar a hora do dia, consulte o capítulo "Funções de relógio".



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o aparelho e os acessórios antes da primeira utilização.

Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respectivas posições originais.

### 5.1 Limpeza inicial

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



#### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Funcionamento do aparelho

Para utilizar o aparelho, pode utilizar:

- o modo manual
- os programas automáticos

### 6.2 Funções do forno



Algumas funções do forno podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 60 °C.

### 6.3 Regular a função do forno

1. Active o aparelho com  ou .

O visor indica a temperatura definida, o símbolo e o número da função do forno.

2. Toque em  ou  para definir uma função do forno.
3. Toque em **OK** ou o aparelho será automaticamente iniciado após cinco segundos.



Se activar o aparelho e não seleccionar um programa ou uma função do forno, o aparelho desactiva-se automaticamente após 20 segundos.

### 6.4 Alterar a temperatura

Toque em  ou  para alterar a temperatura em passos de 5 °C.

Quando o aparelho atingir a temperatura definida, emite um sinal sonoro três vezes e o indicador de Aquecimento desaparece.

## 6.5 Consultar a temperatura

Pode ver qual é a temperatura no aparelho quando a função ou o programa estiver a funcionar.

1. Toque em . O visor da Temperatura/Hora indica a temperatura no aparelho.
2. Toque em **OK** para voltar à temperatura definida ou o visor irá mostrá-la automaticamente após cinco segundos.

## 6.6 Função Aquecimento Rápido



Não coloque alimentos no forno quando a função de aquecimento rápido estiver a funcionar.

A função Aquecimento Rápido não está disponível para todas as funções do forno. É emitido um sinal sonoro se a função Aquecimento Rápido não estiver disponível para a função definida e se o sinal sonoro de anomalia estiver activado no menu de definições. Consulte "Utilizar o menu de definições".

A função Aquecimento Rápido diminui o tempo de aquecimento.

Para activar a função Aquecimento Rápido, toque e mantenha a pressão em durante mais de três segundos. Se activar a função Aquecimento Rápido, as barras ficam intermitentes no visor uma a uma e o símbolo acende-se para indicar que a função está a funcionar.

# 7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

## 7.1 Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
HORA DO DIA	Para ver ou alterar a hora do dia. Só é possível alterar a hora do dia quando o aparelho está ligado.
DURAÇÃO	Para definir o tempo de funcionamento do aparelho.
FIM	Para definir a hora a que o aparelho é desactivado.
INÍCIO DIFERIDO	Para combinar as funções DURAÇÃO e FIM.
DEFINIR+INICIAR	Para activar o aparelho em qualquer momento com as definições necessárias e com apenas um toque no campo do sensor.
CONTA-MINUTOS	Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afecta o funcionamento do forno. Pode regular o CONTA-MINUTOS a qualquer momento, mesmo que o aparelho esteja desligado.
<b>00:00</b> TEMPORIZADOR DA CONTAGEM CRESCENTE	Serve para fazer uma contagem crescente que indica o tempo de funcionamento do aparelho. Esta função não afecta o funcionamento do aparelho. Activa-se imediatamente quando o forno começa a aquecer. O TEMPORIZADOR DE CONTAGEM CRESCENTE não pode ser activado se a DURAÇÃO e o FIM estiverem definidos.

## 7.2 Definir e alterar a hora

Após a primeira ligação à corrente eléctrica, aguarde até que o visor apresente **h** e **12:00**. "12" está intermitente.

1. Toque em  $\wedge$  ou  $\vee$  para definir a hora.
2. Toque em **OK** ou  $\odot$ .
3. Toque em  $\wedge$  ou  $\vee$  para definir os minutos.
4. Toque em **OK** ou  $\odot$ .

O visor apresenta a nova hora.

Para acertar a hora do dia, toque em  $\odot$  várias vezes até que  $\odot$  fique intermitente.

## 7.3 Definir a DURAÇÃO

1. Selecciona uma função do forno e uma temperatura.
2. Toque em  $\odot$  várias vezes até que  $\rightarrow|$  fique intermitente.
3. Utilize  $\wedge$  ou  $\vee$  para definir os minutos do tempo da DURAÇÃO.
4. Toque em **OK** ou o tempo da DURAÇÃO é assumido automaticamente após 5 segundos.
5. Utilize  $\wedge$  ou  $\vee$  para definir as horas do tempo da DURAÇÃO.
6. Toque em **OK**. O tempo da DURAÇÃO é assumido automaticamente após 5 segundos.

Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos.  $\rightarrow|$  e o tempo definido ficam intermitentes no visor. O aparelho desactiva-se.

7. Toque em qualquer campo do sensor ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
8. Desligue o aparelho.

## 7.4 Definir o FIM

1. Selecciona uma função do forno e uma temperatura.
2. Toque em  $\odot$  várias vezes até que  $\rightarrow|$  fique intermitente.

3. Utilize  $\wedge$  ou  $\vee$  para definir o FIM e **OK** ou  $\odot$  para confirmar. Defina primeiro os minutos e depois as horas.

Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. O símbolo  $\rightarrow|$  e o tempo definido ficam intermitentes no visor. O aparelho desactiva-se automaticamente.

4. Toque em qualquer campo do sensor ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
5. Desligue o aparelho.

## 7.5 Definir a função INÍCIO DIFERIDO

1. Selecciona uma função do forno e uma temperatura.
2. Toque em  $\odot$  várias vezes até que  $\rightarrow|$  fique intermitente.
3. Utilize  $\wedge$  ou  $\vee$  para definir os minutos da DURAÇÃO.
4. Toque em **OK**.
5. Utilize  $\wedge$  ou  $\vee$  para definir as horas da DURAÇÃO.
6. Toque em **OK** e o aparelho passa para a definição da função FIM.

O visor apresenta  $\rightarrow|$  intermitente.

7. Utilize  $\wedge$  ou  $\vee$  para definir o FIM e **OK** ou  $\odot$  para confirmar. Defina primeiro os minutos e depois as horas.

O aparelho liga-se automaticamente mais tarde, funciona durante o tempo da DURAÇÃO e desliga-se à hora de FIM definida. À hora definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e  $\rightarrow|$  e a hora definida ficam intermitentes no visor. O aparelho desactiva-se automaticamente.

8. Toque em qualquer campo do sensor ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
9. Desligue o aparelho.



Quando a função de Início Diferido estiver activada, o visor apresenta um símbolo estático da função do forno,  com um ponto e . O ponto indica qual é a função de relógio que se encontra no visor de relógio/calor residual.

## 7.6 Configurar a função DEFINIR+INICIAR

Pode utilizar a função DEFINIR+INICIAR apenas se a DURAÇÃO estiver definida.

1. Selecciona uma função do forno (ou um programa) e uma temperatura.
2. Defina a DURAÇÃO.
3. Toque em  repetidamente até que  fique intermitente no visor.
4. Toque em **OK** para definir a função DEFINIR+INICIAR.

O visor apresenta  e  com um indicador. Este indicador mostra qual é a função de relógio que está activada.

5. Toque num campo do sensor (excepto ON/OFF) para iniciar a função DEFINIR+INICIAR.

## 7.7 Regular o CONTA-MINUTOS

1. Toque em .

 e "00" ficam intermitentes no visor.

2. Utilize  para alternar entre as opções. Defina primeiro os segundos e depois os minutos e as horas.
3. Utilize  ou  para regular o CONTA-MINUTOS e  para confirmar.
4. Toque em **OK** ou o CONTA-MINUTOS inicia automaticamente após 5 segundos.

Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2

minutos e 00:00 e  ficam intermitentes no visor.

5. Toque em qualquer campo do sensor ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.

## 7.8 TEMPORIZADOR DA CONTAGEM CRESCENTE

1. Para reinicializar o Temporizador da Contagem Crescente, toque em  repetidamente até que  fique intermitente no visor.
2. Toque em  até surgir "00:00" no visor e o Temporizador de Contagem Crescente inicia novamente a contagem crescente.

# 8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



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

Existem 20 programas automáticos. Utilize um programa automático ou uma

receita quando não tiver experiência de confecção de um determinado prato. O visor indica os tempos de cozedura predefinidos para todos os programas automáticos.

## 8.1 Programas automáticos

Número do programa	Nome do programa
1	CARNE ESTUFADA
2	PORCO ASSADO

Número do programa	Nome do programa
3	VITELA ASSADA
4	BORREGO ASSADO
5	ASSADO DE CAÇA
6	FRANGO INTEIRO
7	FILETES DE PEIXE
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	PÃO-DE-LÓ DE LIMÃO
11	CHEESECAKE
12	PASTEIS
13	PÃO SALOIO
14	MASSA DE PÃO
15	BATATAS GRATINADAS
16	LASANHA
17	CANELONES
18	BOLO PRÉ-COZINHADO
19	PIZZA PRÉ-COZINHADA
20	BATATAS PRÉ-COZINHADAS

## 8.2 Receitas online



Pode encontrar receitas para os programas automáticos específicos deste aparelho no nosso website. Para encontrar o Livro de Receitas adequado, anote o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do aparelho.

## 8.3 Programas automáticos

1. Active o aparelho.

2. Toque em .

O visor apresenta , um símbolo e o número do programa automático.

3. Toque em  $\wedge$  ou  $\vee$  para seleccionar o programa automático.
4. Toque em **OK** ou aguarde cinco segundos até que o aparelho comece a funcionar automaticamente.
5. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante dois minutos. O símbolo  $\dashv$  fica intermitente.
6. Toque em qualquer campo do sensor ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
7. Desactive o aparelho.

## 8.4 Programas automáticos com introdução de peso

Se definir o peso da carne, o aparelho calcula o tempo para assar.

1. Active o aparelho.
2. Toque em .
3. Toque em  ou  para seleccionar o programa de peso. O visor apresenta: tempo de cozedura, símbolo de duração , peso predefinido, unidade de medida (kg, g).
4. Toque em **OK** ou as definições serão automaticamente guardadas após cinco segundos. O aparelho activa-se.
5. Pode alterar o valor do peso predefinido com  ou . Toque em **OK**.
6. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante dois minutos.  fica intermitente.
7. Toque em qualquer campo do sensor ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
8. Desactive o aparelho.

## 8.5 Programas automáticos com a sonda térmica (alguns modelos)

A temperatura de núcleo dos alimentos é predefinida e fixa nos programas com

sonda térmica. O programa termina quando o aparelho alcançar a temperatura de núcleo definida.

1. Active o aparelho.
2. Toque em  repetidamente até que o visor apresente .
3. Instale a sonda térmica. Consulte "Sonda térmica".
4. Toque em  ou  para definir o programa para sonda térmica. O visor apresenta o tempo de cozedura,  e .
5. Toque em **OK** ou as definições serão automaticamente guardadas após cinco segundos. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante dois minutos.  fica intermitente.
6. Toque em qualquer campo do sensor ou abra a porta para parar o sinal sonoro.
7. Desactive o aparelho.

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 9.1 Sonda térmica

A sonda térmica mede a temperatura no interior dos alimentos. Quando o alimento atingir a temperatura seleccionada, o aparelho é desactivado.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- a temperatura do forno (mínimo de 120 °C),
- a temperatura de núcleo do alimento.



### CUIDADO!

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

Orientações para obter os melhores resultados:

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



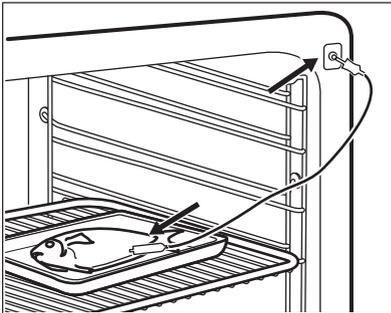
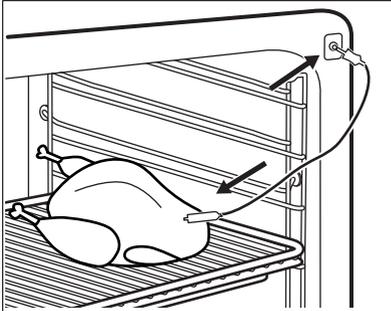
O aparelho calcula o tempo de cozedura aproximado e este pode variar.



Quando colocar a sonda térmica na tomada, cancela as definições das funções do relógio.

## Categorias de alimentos: carne, aves e peixe

1. Ative o aparelho.
2. Coloque a extremidade da sonda térmica (com  na pega) no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da sonda térmica no peixe.
3. Coloque a ficha da sonda térmica na tomada que se encontra na moldura frontal do aparelho.



O visor apresenta  intermitente e a temperatura de núcleo predefinida. A temperatura é de 60 °C na primeira utilização e nas utilizações seguintes é o último valor definido.

4. Toque em  ou  para definir a temperatura de núcleo.
5. Toque em **OK** ou as definições serão automaticamente guardadas após 5 segundos.



Pode definir a temperatura de núcleo apenas quando o símbolo  ficar intermitente. Se o visor mostrar  sem piscar antes de definir a temperatura de núcleo, toque em  e  ou  para definir um novo valor.

6. Selecione a função do forno e a temperatura do forno. O visor apresenta a temperatura de núcleo actual e o símbolo de aquecimento .



Quando cozinhar com a sonda térmica, pode alterar a temperatura indicada no visor. Depois de colocar a sonda térmica na tomada e definir a função do forno e a temperatura do forno, o visor indica a temperatura de núcleo actual.

Toque em  várias vezes para ver outras três temperaturas:

- a temperatura de núcleo selecionada;
- a temperatura do forno actual;
- a temperatura de núcleo actual.

Quando o alimento atingir a temperatura de núcleo definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e o valor da temperatura de núcleo e  ficam intermitentes. O aparelho desativa-se.

7. Toque num campo do sensor para desativar o sinal sonoro.
8. Desligue a sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

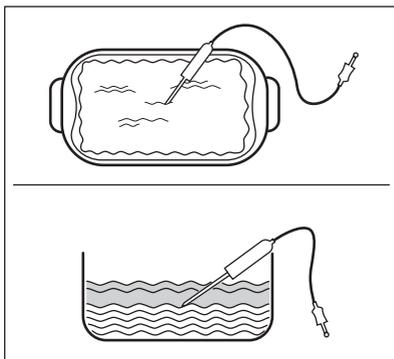


### AVISO!

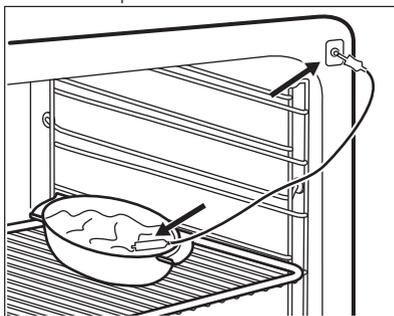
Existe o perigo de queimaduras porque a sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando desligar e retirar a sonda térmica do alimento.

## Categoria de alimentos: caçarola

1. Ative o aparelho.
2. Coloque metade dos ingredientes numa assadeira.
3. 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.



4. Cubra a sonda térmica com os restantes ingredientes.
5. Coloque a ficha da sonda térmica na tomada que se encontra na moldura frontal do aparelho.



O visor apresenta  intermitente e a temperatura de núcleo predefinida. A temperatura é de 60 °C na primeira utilização e nas utilizações seguintes é o último valor definido.

6. Toque em  ou  para definir a temperatura de núcleo.
7. Toque em **OK** ou as definições serão automaticamente guardadas após 5 segundos.

 Pode definir a temperatura de núcleo apenas quando o símbolo  ficar intermitente. Se o visor mostrar  sem piscar antes de definir a temperatura de núcleo, toque em  e  ou  para definir um novo valor.

8. Selecione a função do forno e a temperatura do forno. O visor apresenta a temperatura de núcleo atual e o símbolo de aquecimento . Quando o alimento atingir a temperatura de núcleo definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e o valor da temperatura de núcleo e  ficam intermitentes. O aparelho desativa-se.
9. Toque num campo do sensor para desativar o sinal sonoro.
10. Desligue a sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.



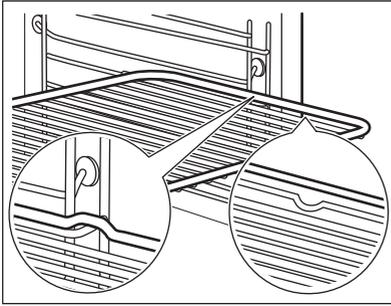
### AVISO!

Existe o perigo de queimaduras porque a sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando desligar e retirar a sonda térmica do alimento.

## 9.2 Introduzir os acessórios

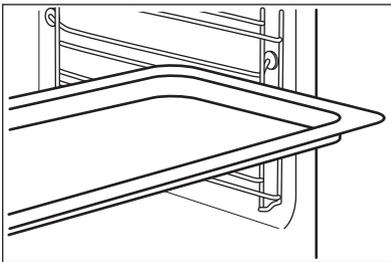
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



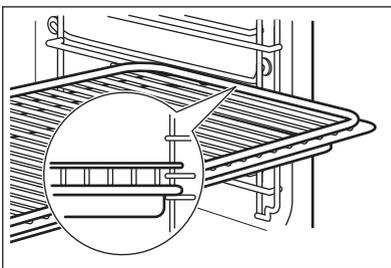
Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



Prateleira em grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:

Introduza o tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras directamente acima.



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

## 9.3 Calhas telescópicas - introduzir os acessórios

Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.



### **CUIDADO!**

Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.



### **CUIDADO!**

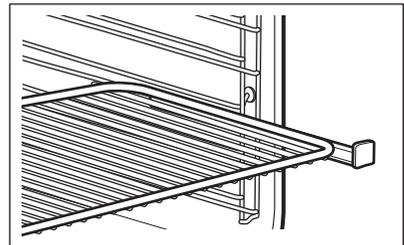
Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do aparelho antes de fechar a porta do forno.

Prateleira em grelha:

Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas, de forma a que os pés fiquem voltados para baixo.

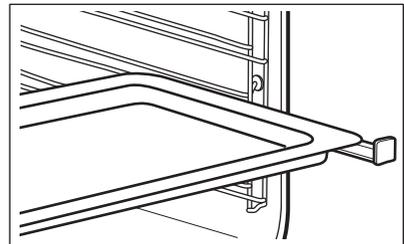


A armação elevada à volta da prateleira em grelha evita que os tabuleiros e as assadeiras deslizem.



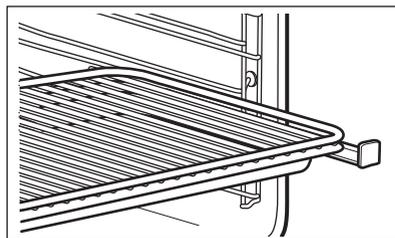
Tabuleiro para grelhar:

Coloque o tabuleiro para grelhar nas calhas telescópicas.



Prateleira em grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:

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



## 10. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 10.1 Utilizar a função Os meus Programas Favoritos

Utilize esta função para guardar as suas definições favoritas de temperatura e tempo para uma função do forno ou um programa do forno.

1. Defina a temperatura e tempo de uma função do forno ou programa do forno.
  2. Toque e mantenha a pressão em durante mais de três segundos. É emitido um sinal sonoro.
  3. Desactive o aparelho.
- **Para activar a função**, toque em . O aparelho activa o seu programa favorito.

Quando a função estiver a funcionar, pode alterar a hora e a temperatura.

- **Para desactivar a função**, toque em . O aparelho desactiva o seu programa favorito.

### 10.2 Utilizar o Bloqueio para Crianças

O Bloqueio para Crianças impede a operação acidental do aparelho.

Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta está bloqueada. Aparece uma mensagem no visor quando tocar em algum campo do sensor.

1. Para activar a função, desactive o aparelho com . Não seleccione qualquer função do forno.
2. Toque continuamente em e ao mesmo tempo durante 2 segundos.

É emitido um sinal sonoro. SAFE acende-se no visor. A porta é bloqueada. Para desactivar o Bloqueio para Crianças, repita o passo 2.

### 10.3 Utilizar o Bloqueio de Funções

Pode activar a função apenas quando o aparelho estiver a funcionar.

O Bloqueio de Funções evita uma alteração acidental da função do forno.

1. Para activar a função, active o aparelho.
2. Active uma regulação ou função do forno.
3. Toque e mantenha a pressão em e ao mesmo tempo durante 2 segundos.

É emitido um sinal sonoro. Loc acende-se no visor. Para desactivar o Bloqueio de Funções, repita o passo 3.

Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta está bloqueada. Aparece uma mensagem no visor quando tocar em algum campo do sensor.



Pode desactivar o aparelho com o Bloqueio de Funções activo. Se desactivar o aparelho, o Bloqueio de Funções também é desactivado.

O menu de definições permite ativar ou desativar funções através do menu principal. O visor apresenta SET e o número da definição.

## 10.4 Utilizar o menu de definições

Apenas pode fazer alterações através do menu de definições quando o forno estiver desligado.

	Descrição	Valor a definir
1	DEFINIR+INICIAR	ON/OFF
2	INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	ON/OFF
3	AVISO DE LIMPEZA	ON/OFF
4	SONS "TECLADO" <sup>1)</sup>	CLIQUE / BIP / OFF
5	SOM DE AVARIA	ON/OFF
6	MODO DEMO	Código de ativação: 2468
7	MENU DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA	-
8	DEFINIÇÕES DE FÁBRICA	SIM / NÃO

<sup>1)</sup> Não é possível desativar o som do campo do sensor ON/OFF (ligar/desligar).

1. Com o aparelho desligado, toque continuamente em  durante três segundos.

O visor apresenta SET1 e um "1" intermitente.

2. Toque em  $\wedge$  ou  $\vee$  para alterar a definição.
3. Toque em OK.
4. Toque em  $\wedge$  ou  $\vee$  para alterar o valor da definição.
5. Toque em OK.

Para sair do menu de Definições, toque em  $\odot$  ou toque continuamente em .

## 10.5 Desactivação automática

Por questões de segurança, o aparelho desactiva-se automaticamente ao fim de algum tempo se estiver alguma função do forno activa e não houver alteração de regulação.

Temperatura (°C)	Tempo até à desactivação (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - máximo	1,5

Após uma Desactivação Automática, toque num campo do sensor para activar novamente o aparelho.



A desactivação automática não funciona com as seguintes funções: Sonda Térmica, Luz, Aquecimento a Baixa temp., Duração, Fim, Início diferido.

## 10.6 Brilho do visor

Existem dois modos do brilho do visor:

- Brilho nocturno - quando o aparelho está desligado, o brilho do visor é menos intenso entre as 22h00 e as 06h00.
- Brilho diurno:
  - Quando o aparelho está activado.
  - Se tocar num campo do sensor durante o período de brilho nocturno (excepto ON/OFF), o visor volta ao modo de brilho diurno durante os 10 segundos seguintes.
  - Se o aparelho estiver desligado e activar o Conta-Minutos. Quando

a função do Conta-Minutos terminar, o visor volta ao brilho nocturno.

## 10.7 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho é colocado em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desactivar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o aparelho arrefecer.

# 11. SUGESTÕES E DICAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



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

## 11.1 Lado interior da porta

**Em alguns modelos, pode encontrar o seguinte no lado interior da porta:**

- os números das posições de prateleira;
- informação sobre as funções do forno, posições de prateleira recomendadas e temperaturas para pratos típicos.

## 11.2 Cozer

- O seu forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do

aparelho que utilizava anteriormente. Adapte as suas regulações habituais, como a temperatura, o tempo de cozedura e a posição de prateleira, aos valores das tabelas.

- Utilize a temperatura mais baixa na primeira vez.
- Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.
- A cozedura pode demorar mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que uma posição de prateleira.
- No início, os bolos com diferentes alturas não alouram uniformemente. Se isso ocorrer, não altere a regulação da temperatura. As diferenças desaparecem durante o processo de cozedura.
- Os tabuleiros podem empenar no forno durante a cozedura. Os empenos desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

## 11.3 Sugestões para cozer

Resultados de cozedura	Causa possível	Solução
A base do bolo não está suficientemente alourada.	O nível da grelha não é o correcto.	Coloque o bolo num nível inferior.
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Quando voltar a cozer, seleccione uma temperatura do forno ligeiramente inferior.
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	O tempo de cozedura é demasiado curto.	Aumente o tempo de cozedura. <b>Não é possível reduzir os tempos de cozedura definindo temperaturas superiores.</b>
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	Há demasiado líquido na massa.	Utilize menos líquido. Tenha em atenção os tempos de mistura, principalmente se usar batadeira eléctrica.
O bolo está demasiado seco.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, seleccione uma temperatura do forno superior.
O bolo está demasiado seco.	O tempo de cozedura é demasiado longo.	Quando voltar a cozer, defina um tempo de cozedura mais curto.
O bolo não está alourado uniformemente.	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Defina uma temperatura do forno mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
O bolo não está alourado uniformemente.	A massa não está distribuída uniformemente.	Distribua a massa uniformemente pelo tabuleiro para assar.
O bolo não fica cozido no tempo de cozedura indicado.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, seleccione uma temperatura do forno ligeiramente superior.

## 11.4 Cozer num nível:

Cozer em formas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo em coroa / Brioche	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	50 - 70	1

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo Madeira/ Bolo de fruta	Ventilado + Resistência Circ	140 - 160	70 - 90	1
Base de flan - massa areada	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Base de flan - massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Calor Superior/ Inferior	170 - 190	60 - 90	1

1) Pré-aqueça o forno.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão entrançado/Coroa de pão	Calor Superior/ Inferior	170 - 190	30 - 40	3
Stollen de Natal	Calor Superior/ Inferior	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Pão (pão de centeio): 1. Primeira parte do processo de cozedura. 2. Segunda parte do processo de cozedura.	Calor Superior/ Inferior	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Duchaises/éclairs	Calor Superior/ Inferior	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Torta suíça	Calor Superior/ Inferior	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Bolo com cobertura granulada (seco)	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	3
Bolo de amêndoa amanteigado/Bolos de açúcar	Calor Superior/ Inferior	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) <sup>2)</sup>	Ventilado + Resistência Circ	150	35 - 55	3
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) <sup>2)</sup>	Calor Superior/ Inferior	170	35 - 55	3
Flans de fruta com massa areada	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	40 - 80	3

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolos de massa levedada com coberturas sensíveis (ex.: requeijão, natas, creme de ovos)	Calor Superior/ Inferior	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Pré-aqueça o forno.

2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

#### Biscoitos

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos de massa areada	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	10 - 20	3
Biscoitos feitos com massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	15 - 20	3
Pastéis de claras / Merengues	Ventilado + Resistência Circ	80 - 100	120 - 150	3
Maçapão	Ventilado + Resistência Circ	100 - 120	30 - 50	3
Biscoitos de massa levedada	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	3
Pastéis de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pasteis	Ventilado + Resistência Circ	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Pasteis	Calor Superior/ Inferior	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

1) Pré-aqueça o forno.

## 11.5 Assados e gratinados

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa no forno	Aquecimento inferior/superior	180 - 200	45 - 60	1
Lasanha	Aquecimento inferior/superior	180 - 200	25 - 40	1
Gratinado de legumes <sup>1)</sup>	Grelhador ventilado	160 - 170	15 - 30	1

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Baguetes cobertas com queijo derretido	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	15 - 30	1
Assados doces	Aquecimento inferior/superior	180 - 200	40 - 60	1
Assados de peixe	Aquecimento inferior/superior	180 - 200	30 - 60	1
Legumes recheados	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	30 - 60	1

1) Pré-aqueça o forno.

## 11.6 Ventilado



Para obter os melhores resultados, utilize os tempos de cozedura indicados na tabela em baixo.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa gratinada	200 - 220	45 - 55	3
Batatas gratinadas	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasanha	180 - 200	75 - 90	3
Canelones	180 - 200	70 - 85	3
Pudim de pão	190 - 200	55 - 70	3
Pudim de arroz	170 - 190	45 - 60	3
Bolo de maçã, feito com massa batida (forma de bolo redonda)	160 - 170	70 - 80	3
Pão branco	190 - 200	55 - 70	3

## 11.7 Cozedura em vários níveis

Utilize a função Ventilado + Resistência Circ.

## Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
			2 posições	3 posições
Duchaises/ éclairs	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Bolo areado (se- co)	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno.

## Biscoitos / small cakes / bolos pequenos / pãezinhos / pastéis

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
			2 posições	3 posições
Biscoitos de massa areada	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscoitos feitos com massa bati- da	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscoitos de cla- ras, suspiros	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Maçapão	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscoitos de massa levedada	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pastéis de mas- sa folhada	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Pasteis	180	20 - 30	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno.

## 11.8 Aquecimento A Baixa Temp.

Utilize esta função para preparar pedaços de peixe e carne tenros e magros com temperaturas de núcleo que não excedam os 65 °C. Esta função não é adequada para porco gordo estufado ou assado. Pode utilizar a Sonda Térmica para garantir que a carne tem a temperatura de núcleo correcta (consulte a tabela da Sonda Térmica).

Nos primeiros 10 minutos, pode regular a temperatura do forno entre 80 °C e 150 °C. O valor predefinido é 90 °C. Após definir a temperatura, o forno continua a cozinhar a 80 °C. Não utilize esta função para cozinhar aves.



Cozinhe sempre sem tampa quando utilizar esta função.

1. Aloure a carne num tacho sobre a placa, com uma definição de calor muito elevada, durante 1 a 2 minutos de cada lado.
2. Coloque a carne na assadeira e esta sobre a prateleira em grelha no forno.
3. Introduza a Sonda Térmica na carne.
4. Seleccione a função Aquecimento a Baixa Temp. e defina a temperatura de núcleo final correcta.

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Lombo de vaca	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Vitela assada	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Bifes	200 - 300 g	120	20 - 40	3

## 11.9 Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza (massa fina)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (com muitos ingredientes)	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Flan de espinafres	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suíço	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Bolo de maçã, coberto	150 - 170	50 - 60	1
Tarte de legumes	160 - 180	50 - 60	1
Pão sem fermento	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Flan de massa folhada	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (prato tipo Pizza da Alsácia)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroggen (versão russa do calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Pré-aqueça o forno.

2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

## 11.10 Assar

- Para assar, utilize recipientes resistentes ao calor. Consulte as instruções do fabricante dos recipientes.

- Pode assar peças grandes de carne directamente no tabuleiro para grelhar ou na prateleira em grelha por cima do tabuleiro para grelhar.
- Coloque algum líquido no tabuleiro para grelhar, para evitar que os sucos

- da carne ou a gordura queimem na superfície do tabuleiro.
- Todos os tipos de carne que possam ser confeccionados com pele poderão ser assados em assadeira sem tampa.
  - Se necessário, vire o assado após 1/2 - 2/3 do tempo de cozedura.
  - Para manter a carne mais suculenta:
    - asse as carnes magras numa assadeira com tampa ou utilize um saco de assar.
    - asse peças de carne e peixe com 1 kg ou mais.
    - regue as peças grandes de carne e as aves com os respectivos sucos várias vezes durante o assado.

### 11.11 Tabelas para assar

Carne de vaca

Alimento	Quantidade	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Assado em tacho	1 - 1,5 kg	Aquecimento inferior/superior	230	120 - 150	1
Carne assada ou lombo: mal passado	por cm de espessura	Grelhador ventilado	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Carne assada ou lombo: médio	por cm de espessura	Grelhador ventilado	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Carne assada ou lombo: bem passado	por cm de espessura	Grelhador ventilado	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno.

Porco

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pá, cachaço, pedaço de presunto	1 - 1,5	Grelhador ventilado	160 - 180	90 - 120	1
Costeleta / Entrecosto	1 - 1,5	Grelhador ventilado	170 - 180	60 - 90	1
Rolo de carne	0,75 - 1	Grelhador ventilado	160 - 170	50 - 60	1
Joelho de porco (pré-cozinhado)	0,75 - 1	Grelhador ventilado	150 - 170	90 - 120	1

## Vitela

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Vitela assada	1	Grelhador ventilado	160 - 180	90 - 120	1
Mão de vitela	1,5 - 2	Grelhador ventilado	160 - 180	120 - 150	1

## Borrego

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Perna de borrego / Borrego assado	1 - 1,5	Grelhador ventilado	150 - 170	100 - 120	1
Lombo de borrego	1 - 1,5	Grelhador ventilado	160 - 180	40 - 60	1

## Caça

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Lombo / perna de lebre	até 1	Aquecimento inferior/superior	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Lombo de veado	1,5 - 2	Aquecimento inferior/superior	210 - 220	35 - 40	1
Perna de veado	1,5 - 2	Aquecimento inferior/superior	180 - 200	60 - 90	1

1) Pré-aqueça o forno.

## Aves

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Partes de aves	0,2 - 0,25 cada	Grelhador ventilado	200 - 220	30 - 50	1
Meio frango	0,4 - 0,5 cada	Grelhador ventilado	190 - 210	35 - 50	1
Frango, galinha	1 - 1,5	Grelhador ventilado	190 - 210	50 - 70	1
Pato	1,5 - 2	Grelhador ventilado	180 - 200	80 - 100	1

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Ganso	3,5 - 5	Grelhador ventilado	160 - 180	120 - 180	1
Peru	2,5 - 3,5	Grelhador ventilado	160 - 180	120 - 150	1
Peru	4 - 6	Grelhador ventilado	140 - 160	150 - 240	1

Peixe (com vapor)

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inteiro	1 - 1,5	Aquecimento inferior/superior	210 - 220	40 - 60	1

## 11.12 Grelhador

- Grelhe sempre com a definição de temperatura máxima.
- Coloque a prateleira na posição recomendada na tabela de grelhados.
- Coloque sempre o recipiente para recolher a gordura no primeiro nível da grelha.
- Grelhe apenas pedaços de carne ou peixe com pouca espessura.

- Pré-aqueça sempre o forno vazio com as funções de grelhador, durante 5 minutos.



### **CUIDADO!**

Grelhe sempre com a porta do forno fechada.

Grelhador

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
		1.º lado	2.º lado	
Carne assada	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Bife da vazia	230	20 - 30	20 - 30	3
Lombo de porco	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo de vitela	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo de borrego	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Peixe inteiro, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 11.13 Inferior + Grelhador + Ventilador

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza, congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza massa alta, congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks, congelados	180 - 200	15 - 30	2
Batatas fritas, finas	200 - 220	20 - 30	3
Batatas fritas, grossas	200 - 220	25 - 35	3
Fatias/Croquetes	220 - 230	20 - 35	3
Batatas "Palitos" Gratinadas	210 - 230	20 - 30	3
Lasanha/Canelones, frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasanha/Canelones, congel.	160 - 180	40 - 60	2
Queijo no forno	170 - 190	20 - 30	3
Asas De Frango	190 - 210	20 - 30	2

## 11.14 Descongelar

- Retire os alimentos da embalagem e coloque-os num prato.
- Utilize a primeira posição de prateleira a contar do fundo.
- Não tape os alimentos com uma tigela ou um prato, pois podem demorar mais tempo a descongelar.

- Para alimentos grandes, coloque um prato vazio virado ao contrário no fundo da cavidade do forno. Coloque os alimentos numa assadeira ou num prato fundo, sobre o prato do forno. Retire os apoios de prateleiras se necessário.

Alimento	Quantidade (kg)	Tempo de descongelação (min.)	Tempo extra de descongelação (min.)	Comentários
Frango	1	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário num prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.

Alimento	Quantidade (kg)	Tempo de descongelação (min.)	Tempo extra de descongelação (min.)	Comentários
Carne	0,5	90 - 120	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Truta	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Morango	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Natas	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Bata as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Gateau	1,4	60	60	-

### 11.15 Conservar - Aquecimento inferior

- Utilize apenas frascos para conservas com dimensões idênticas, disponíveis no mercado.
- Não utilize frascos com tampas roscadas ou fecho de baioneta, nem latas metálicas.
- Utilize o primeiro nível a partir de baixo para esta função.
- Não coloque mais de seis frascos de um litro no tabuleiro para assar.
- Encha os frascos até ao mesmo nível e feche-os bem.
- Os frascos não podem tocar uns nos outros.
- Coloque aproximadamente 1/2 litro de água no tabuleiro para assar, para existir humidade suficiente no forno.
- Quando o líquido nos frascos começar a levantar fervura (após cerca de 35 - 60 minutos com frascos de um litro), desligue o forno ou diminua a temperatura para 100 °C (consulte a tabela).

#### Fruta mole

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Morangos / Amoras / Framboesas / Groselhas maduras	160 - 170	35 - 45	-

#### Fruta com caroço

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Pêras / Marmelos / Ameixas	160 - 170	35 - 45	10 - 15

## Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Cenouras <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Pepinos	160 - 170	50 - 60	-
Picles mistos	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Couve-rábano / Ervilhas / Espargos	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Deixe ficar a repousar no forno após desligar.

### 11.16 Secar - Ventilado + Resistência Circ

- Cubra os tabuleiros com papel impermeável à gordura ou papel vegetal.
- Para obter o melhor resultado, desligue o forno a meio do tempo de secagem, abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para acabar de secar.

## Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Feijões	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pimentos	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Cogumelos	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

## Fruta

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Ameixas	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Alperces	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Fatias de maçã	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pêras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 11.17 Tabela do Sonda térmica

Carne de vaca	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Mal passado	Médio	Bem passado
Carne assada	45	60	70
Lombo de vaca	45	60	70

Carne de vaca	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Rolo de carne	80	83	86

Porco	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Presunto, Assado	80	84	88
Costeleta (lombo), Lombo de porco fumado, Lombo fumado escafiado	75	78	82

Vitela	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Vitela assada	75	80	85
Mão de vitela	85	88	90

Carneiro / Borrego	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Perna de carneiro	80	85	88
Lombo de carneiro	75	80	85
Perna de borrego, Borrego assado	65	70	75

Caça	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Lombo de lebre, Lombo de veado	65	70	75
Perna de lebre, Lebre inteira, Perna de veado	70	75	80

<b>Aves</b>	<b>Temperatura de núcleo do alimento (°C)</b>		
	<b>Menos</b>	<b>Médio</b>	<b>Mais</b>
Frango (inteiro / metade / peito)	80	83	86
Pato (inteiro / metade), Peru (inteiro / peito)	75	80	85
Pato (peito)	60	65	70

<b>Peixe (salmão, truta, perca)</b>	<b>Temperatura de núcleo do alimento (°C)</b>		
	<b>Menos</b>	<b>Médio</b>	<b>Mais</b>
Peixe (inteiro / grande / vapor), Peixe (inteiro / grande / assado)	60	64	68

<b>Caçarolas - Legumes pré-cozinhados</b>	<b>Temperatura de núcleo do alimento (°C)</b>		
	<b>Menos</b>	<b>Médio</b>	<b>Mais</b>
Caçarola de curgete, Caçarola de brócolos, Caçarola de funcho	85	88	91

<b>Caçarolas - Salgadas</b>	<b>Temperatura de núcleo do alimento (°C)</b>		
	<b>Menos</b>	<b>Médio</b>	<b>Mais</b>
Canelones, Lasanha, Massa no forno	85	88	91

<b>Caçarolas - Doces</b>	<b>Temperatura de núcleo do alimento (°C)</b>		
	<b>Menos</b>	<b>Médio</b>	<b>Mais</b>
Caçarola de pão branco com / sem fruta, Caçarola de papa de arroz com / sem fruta, Caçarola de massa doce	80	85	90

## 11.18 Informação para testes

Testes em conformidade com as normas EN 60350-1:2013 e IEC 60350-1:2011.

Cozer num nível. Cozer em formas

<b>Alimento</b>	<b>Função</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Posição de prateleira</b>
Fatless sponge cake / Pão de ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Pão de ló sem gordura	Aquecimento Superior/Inferior	160	35 - 50	2
Apple pie / Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Ventilado + Resistência Circ	160	60 - 90	2
Apple pie / Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Aquecimento Superior/Inferior	180	70 - 90	1

Cozer num nível. Biscoitos

<b>Alimento</b>	<b>Função</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Posição de prateleira</b>
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 40	3
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de massa folhada	Aquecimento Superior/Inferior	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Small cakes / Bolos pequenos (20 por tabuleiro)	Ventilado + Resistência Circ	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Bolos pequenos (20 por tabuleiro)	Aquecimento Superior/Inferior	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno.

Cozedura em vários níveis. Biscoitos / small cakes / bolos pequenos / pãezinhos / pastéis

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
				2 posições	3 posições
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes / Bolos pequenos (20 por tabuleiro)	Ventilado + Resistência Circ.	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

1) Pré-aqueça o forno.

Grelhador

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Toast / Tostar	Grelhador	máx.	1 - 3 <sup>1)</sup>	5
Beef Steak / Bife de vaca	Grelhador	máx.	24 - 30 <sup>1)2)</sup>	4

1) Pré-aqueça o forno durante 5 minutos.

2) Vire a meio do tempo.

## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 Notas sobre a limpeza

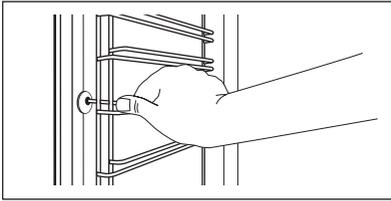
- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza próprio.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhados.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.

- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

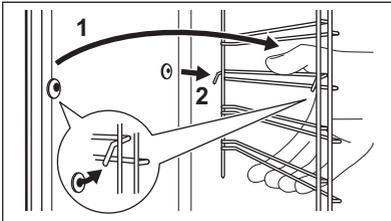
### 12.2 Remover os apoios para prateleiras

Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras .

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



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



Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

- i** Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a parte da frente.

### 12.3 Pirólise

- !** **CUIDADO!**  
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.

- i** **Não é possível iniciar o processo de limpeza pirolítica:**
- se não tiver removido a ficha da sonda térmica da respectiva tomada. Em alguns modelos, o visor apresenta "C2" quando este erro ocorre.
  - se não tiver fechado totalmente a porta do forno. Em alguns modelos, o visor apresenta "C3" quando este erro ocorre.



**CUIDADO!**

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

Durante a limpeza pirolítica, a porta fica bloqueada. O símbolo  e as barras do indicador de calor ficam acesos até a porta ser desbloqueada. A porta é desbloqueada quando a temperatura interior do forno estiver em condições de segurança e a limpeza pirolítica tiver terminado.

Durante a limpeza pirolítica, a lâmpada está apagada.

1. Remova a sujidade mais difícil à mão.
2. Limpe o lado interior da porta com água quente para evitar a queima de resíduos devido ao ar quente.
3. Active o aparelho.
4. Selecciona a função Pirólise. Consulte "Funções do forno".
5. Toque em **OK**.
6. Toque em  ou  para definir a duração do procedimento de limpeza:

Opção	Descrição
1	1 h para um grau de sujidade baixo
2	1 h 30 min para um grau de sujidade normal
3	3 h para um grau de sujidade elevado

Pode utilizar a função Fim para atrasar o início do processo de limpeza.

7. Toque em **OK** para activar a função Pirólise.

## 12.4 Aviso de limpeza

Para lembrar que a limpeza pirolítica é necessária, o símbolo do aviso de limpeza  pisca no visor durante 10 segundos sempre que desactivar o aparelho.



### O aviso de limpeza apaga-se:

- após a conclusão da limpeza pirolítica;
- quando o desactiva nas Definições de Base. Consulte "Utilizar o menu Definições".

## 12.5 Retirar e instalar a porta

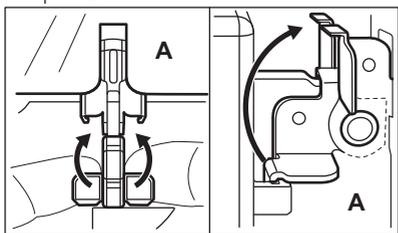
Pode remover a porta e os painéis de vidro interiores para limpar. O número de painéis de vidro varia de modelo para modelo.



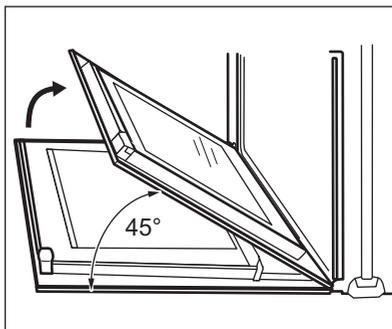
### AVISO!

Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada.

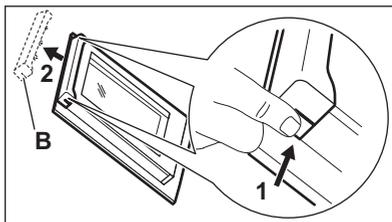
1. Abra a porta totalmente.
2. Levante totalmente as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.



3. Feche a porta até fazer um ângulo de aproximadamente 45°.



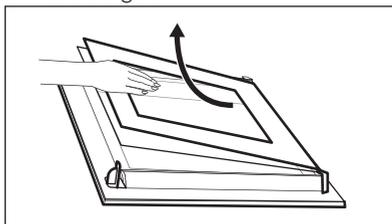
4. Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do aparelho num ângulo ascendente.
5. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável. Isso evitará riscos.
6. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



### CUIDADO!

Um manuseamento descuidado do vidro, sobretudo em torno das extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro.

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



9. Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente o painel de vidro.

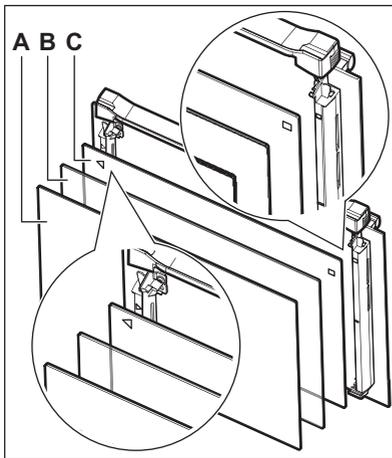
Quando terminar a limpeza, execute os passos indicados acima em sequência inversa. Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.



#### AVISO!

Certifique-se de que introduz os painéis de vidro nas posições correctas, para que a superfície da porta não aqueça demais.

Certifique-se de que instala os painéis de vidro (C, B e A) na sequência correcta. Primeiro, introduza o painel C que possui um quadrado impresso no lado esquerdo e um triângulo no lado direito. Também encontrará estes símbolos em relevo na armação da porta. O símbolo do triângulo do vidro tem de ficar junto ao triângulo da armação da porta e o símbolo quadrado tem de ficar junto ao quadrado. Em seguida, introduza os outros dois painéis de vidro.



## 12.6 Substituir a lâmpada

Coloque um pano na parte inferior do interior do aparelho. Isto evita danos na cobertura de vidro da lâmpada e na cavidade.



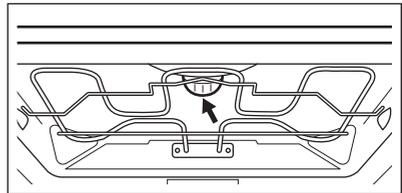
#### AVISO!

Perigo de electrocussão!  
Desligue o disjuntor antes de substituir a lâmpada. A lâmpada e a cobertura de vidro da lâmpada podem estar quentes.

1. Desactive o aparelho.
2. Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.

### Lâmpada de cima

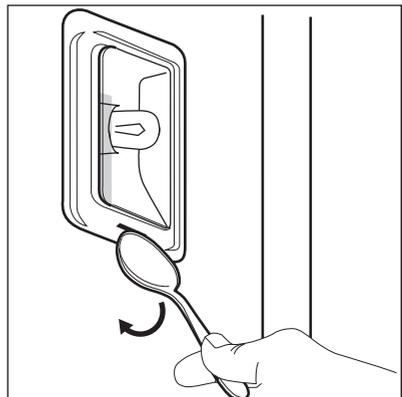
1. Rode a tampa de vidro da lâmpada no sentido anti-horário e retire-a.



2. Limpe a tampa de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a tampa de vidro.

### Lâmpada lateral

1. Remova o apoio para prateleiras do lado esquerdo para chegar à lâmpada.
2. Utilize um objecto estreito e não afiado (por exemplo, uma colher de chá) para retirar a protecção de vidro.



3. Limpe a tampa de vidro.

4. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
5. Instale a tampa de vidro.
6. Instale o apoio para prateleiras do lado esquerdo.

## 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 13.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente elétrica (consulte o diagrama de ligações se disponível).
O forno não aquece.	O forno está desativado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
O forno não aquece.	A desativação automática foi acionada.	Consulte "Desativação automática".
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está ativado.	Consulte "Utilizar o Bloqueio para Crianças".
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
O visor não mostra as horas quando o aparelho está desligado.	O visor está desativado.	Toque em  e  simultaneamente para activar o visor novamente.
A sonda térmica não funciona.	A ficha da sonda térmica não está bem introduzida na tomada.	Introduza a ficha da sonda térmica totalmente na tomada.
A preparação dos pratos demora demasiado tempo ou estes cozinham demasiado depressa.	A temperatura do forno é demasiado elevada ou demasiado baixa.	Ajuste a temperatura conforme necessário. Siga os conselhos dados no manual do utilizador.

Problema	Causa possível	Solução
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O visor apresenta "C2".	Pretende iniciar a função Pi-rólise ou Descongela, mas não retirou a ficha da sonda térmica da respetiva tomada.	Retire a ficha da sonda térmica da tomada.
O visor apresenta "C3".	A função de limpeza não funciona. A porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está danificado.	Fechete totalmente a porta.
O visor apresenta "F102".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não fechou totalmente a porta.</li> <li>• O bloqueio da porta está avariado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feche totalmente a porta.</li> <li>• Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico da sua casa e ligue-o novamente.</li> <li>• Se o visor apresentar "F102" novamente, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.</li> </ul>
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia elétrica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico da sua casa e ligue-o novamente.</li> <li>• Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.</li> </ul>
O aparelho ativa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta "Demo".	O modo Demo está ativado.	Consulte "Utilizar o menu Definições" no capítulo "Funções adicionais".

## 13.2 Dados para a Assistência Técnica

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

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

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

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 14.1 Ficha de produto e informação de acordo com a directiva da UE 65-66/2014

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	BPE642120M
Índice de eficiência energética	81,2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,99 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Electricidade
Volume	71 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Peso	38.5 kg

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

### 14.2 Poupança de energia



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

#### Sugestões gerais

Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o forno estiver a funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e

certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos.

No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, dependendo da duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

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

**Cozinhar com a ventoinha**

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

**Calor residual**

Em algumas funções do forno, se for ativado um programa com seleção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências são desativadas automaticamente antes do fim do tempo.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.

**Manter os alimentos quentes**

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

**Cozinhar com a lâmpada desligada**

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

**Ventilado**

Função concebida para poupar energia durante a cozedura. O seu funcionamento faz com que a temperatura na cavidade do forno possa ser diferente da temperatura indicada no visor durante um ciclo de cozedura, assim como os tempos de cozedura com esta função podem ser diferentes dos tempos de cozedura de outros programas.

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

**Desativar o visor**

Pode desativar o visor. Prima continuamente  e  em simultâneo. Repita este passo para ativar.

## 15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867336431-B-162017



**AEG**