

▶ BPE642120M
BPK642120M

PT Manual de instruções
Forno

USER MANUAL



AEG

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	8
4. PAINEL DE COMANDOS.....	9
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	11
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	12
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	14
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	16
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	17
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	21
11. SUGESTÕES E DICAS.....	23
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	41
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	45
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	48

PARA RESULTADOS PERFEITOS

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

Visite o nosso website para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.aeg.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop


APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA


Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 Aviso/Cuidado – Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças 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. 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 constantemente vigiadas.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando ele estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- 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.

1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes de efetuar qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- 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 o sensor de alimentos (sonda térmica) recomendado para este aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

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

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

Altura mínima do armário (altura mínima do armário de baixo do balcão)	578 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm

Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1027 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560 x 20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4 x 25 mm

2.2 Ligação elétrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha 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.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e com cabo de alimentação.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



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 da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água diretamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
 - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize um recipiente profundo quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative o aparelho após cada utilização.

- 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, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover 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 produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Limpeza por pirólise



AVISO!

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 objetos 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 pirolítica.
 - Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
 - A limpeza pirolítica é uma operação efetuada 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, painéis, assadeiras, utensílios e outros objetos 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 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.

- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência

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

2.8 Eliminação



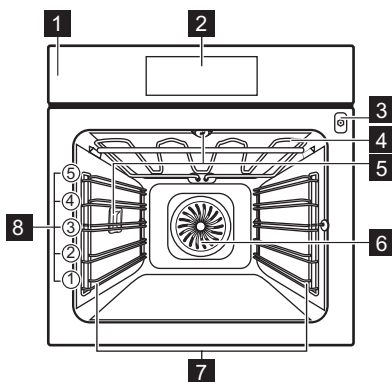
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

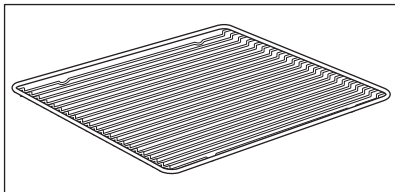
3.1 Descrição geral



- 1** Painel de controlo
- 2** Programador eletrónico
- 3** Tomada para a sonda térmica
- 4** Elemento de aquecimento
- 5** Lâmpada
- 6** Ventilador
- 7** Apoio para prateleira, removível
- 8** Posições de prateleira

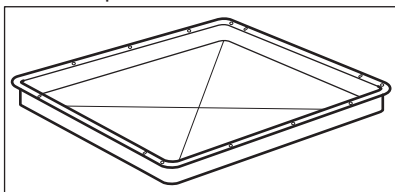
3.2 Acessórios

Prateleira em grelha



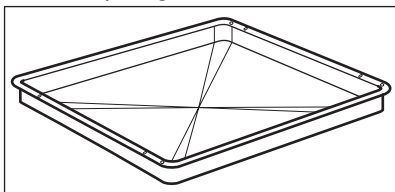
Para recipientes, formas de bolo, assados.

Tabuleiro para assar



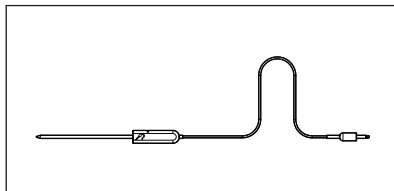
Para bolos e biscoitos.

Tabuleiro para grelhar



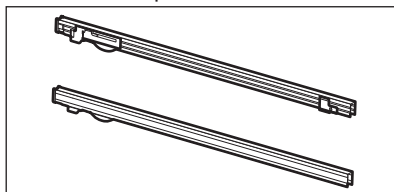
Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.

Sonda térmica



Para medir a temperatura no interior dos alimentos.

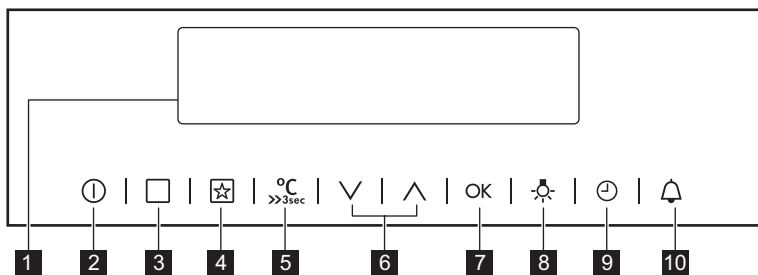
Calhas telescópicas












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

4. PAINEL DE COMANDOS

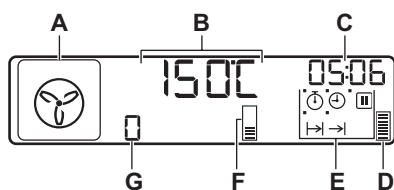
4.1 Programador eletrónico



Utilize os campos do sensor para controlar o forno.









Campo do sensor	Função	Descrição
1	-	Visor
2		ON/OFF
3		Opções
4		O meu Programa favorito
5		Temperatura / Aquecimento Rápido
6		Subir, descer
7		OK
8		Luz do forno
9		Relógio
10		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
	Funções	Pode escolher uma função do forno.
	Programa automático	Pode escolher um programa automático.
	O meu programa favorito	O programa favorito está ativo.
kg / gr	kg / g	Um programa automático com introdução de peso está ativo.
h / min	h / min	Uma função de relógio está ativa.
°C →	Temperatura / Aquecimento rápido	A função está ativa.
°C	Temperatura	A temperatura atual é indicada.
	Temperatura	Pode alterar a temperatura.
	Sonda térmica	A sonda térmica encontra-se na tomada da sonda térmica.
	Bloqueio da porta	A função de bloqueio da porta está ativa.
	Luz	A luz foi desativada.
	Conta-minutos	A função do conta-minutos está ativa.

4.3 Indicador de aquecimento

Se ativar uma função de aquecimento,  aparece. As barras indicam se a temperatura do forno está a aumentar ou diminuir.

Quando o forno atingir a temperatura selecionada, as barras desaparecem do visor.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial



Passo 1



Passo 2



Passo 3

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

Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.

Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.







6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA









AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Tipos de aquecimento

Função do forno	Aplicação
 Aquecimento Ventilado	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que Cozedura Convencional.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Aquecimento a Baixa temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.
 Cozedura Convencional	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
 Alimentos Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.

Função do forno	Aplicação
 Turbo Grill	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.
 Pão	Utilize esta função para confeccionar pão e pãesinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.

Função do forno	Aplicação
 Manter quente	Para manter os alimentos quentes.



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

6.2 Notas sobre: Ventilado com Resistência





Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

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

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



Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia.

6.3 Como definir: Tipos de aquecimento

1. Ligar o forno com .
O visor apresenta a temperatura definida, o símbolo e o número do tipo de aquecimento.
2. Premir em  ou  para definir um tipo de aquecimento.
3. Premir em  ou depois de 5 segundos o forno começa a funcionar automaticamente.



Se ligar o forno e não definir um tipo de aquecimento ou programa, o forno desliga automaticamente depois de 20 segundos.

6.4 Como definir: Temperatura

Premir  ou  para alterar a temperatura em incrementos: 5 °C. Quando o forno alcançar a temperatura definida, é emitido um sinal sonoro e o indicador de Aquecimento desaparece.

6.5 Como verificar: Temperatura

Pode verificar a temperatura atual do forno quando a função ou o programa estão a funcionar.


1. Premir em .
O visor apresenta a temperatura no forno.
2. Premir em  ou depois de 5 segundos o visor mostra novamente a temperatura selecionada.

6.6 Como definir: Aquecimento Rápido

Não colocar alimentos no forno quando o Aquecimento rápido estiver a funcionar.








O Aquecimento rápido está disponível apenas para algumas funções de aquecimento. Se o Sinal de anomalia estiver ligado no menu de definições, é emitido um sinal sonoro caso o Aquecimento rápido não esteja disponível para a função definida. Consultar o capítulo "Funções adicionais", no menu de definições.

A função de Aquecimento Rápido diminui o tempo de aquecimento.

Para ligar o Aquecimento rápido, manter premido  durante mais de 3 segundos. Se o Aquecimento Rápido estiver ligado, o visor apresenta barras intermitentes.

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. Pode alterar a hora do dia apenas quando o forno está ligado.
 Duração	Para definir o tempo de funcionamento do forno.
 Fim tempo	Para definir quando o forno será desligado.
 Atraso do temporizador	Para combinar as funções Duração e Fim tempo.
 Definir + Iniciar	Para ligar o forno com as definições necessárias com apenas um toque no campo do sensor em qualquer momento.
 Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Pode definir o Conta-Minutos em qualquer momento, mesmo que o forno esteja desligado.
00:00  Temporizador de contagem decrescente	Serve para fazer uma contagem crescente que indica o tempo de funcionamento do forno. Ativa-se imediatamente quando o forno começa a aquecer. O Temporizador de contagem decrescente não é ativado se a Duração e a Fim tempo estiverem definidas. Esta função não afeta o funcionamento do forno.

7.2 Como definir: Hora do dia

Depois de fazer a primeira ligação à corrente elétrica, aguardar até o visor mostrar **h** e **12:00**. "12" fica intermitente.

1. Premir em \wedge ou \vee para acertar a hora.
2. Premir OK.
3. Premir em \wedge ou \vee para acertar os minutos.
4. Premir OK.
O visor apresenta a nova hora.
Para acertar a hora do dia, premir várias vezes em \odot até \odot ficar intermitente.

7.3 Como definir: Duração


1. Definir uma função de aquecimento e a temperatura.
2. Premir várias vezes em \odot até \mapsto ficar intermitente.

3. Premir em \wedge ou \vee para definir os minutos para Duração.
4. premir OK ou a Duração começa automaticamente depois de 5 segundos
5. Premir em \wedge ou \vee para definir as horas para Duração.
6. premir OK ou a Duração começa automaticamente depois de 5 segundos

Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. O visor apresenta \mapsto intermitente e a definição do tempo. O forno desliga.

7. Premir um campo do sensor para parar o sinal.
8. Desligar o forno.


7.4 Como definir: Fim tempo

1. Definir uma função de aquecimento e temperatura.
2. Premir várias vezes  até $\rightarrow|$ ficar intermitente.
3. Premir em \wedge ou \vee para definir o Fim tempo e premir em OK. Definir primeiro os minutos e depois as horas.

Quando o tempo definido termina, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. O visor apresenta $\rightarrow|$ intermitente e a definição de tempo. O forno desliga automaticamente.

4. Premir um campo do sensor para parar o sinal.
5. Desligue o forno.

7.5 Como definir: Atraso do temporizador

1. Definir uma função de aquecimento e a temperatura.
2. Premir várias vezes em  até $\rightarrow|$ ficar intermitente.
3. Premir em \wedge ou \vee para definiros minutos para Duração.
4. Premir OK.
5. Premir \wedge ou \vee para definir as horas para Duração.
6. Premir OK.

O visor apresenta $\rightarrow|$ intermitente.

7. Premir em \wedge ou \vee para definir o Fim tempo e premir OK. Definir primeiro os minutos e depois as horas.

O forno liga automaticamente mais tarde, funciona durante o definido Duraçãoe para à Fim tempo definida. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. O visor apresenta $\rightarrow|$ intermitente e a definição de tempo. O forno desliga automaticamente.



8. Premir um campo do sensor para parar o sinal.
9. Desligar o forno.




Quando a função Atraso do temporizador é ligada, o visor apresenta um símbolo do tipo de aquecimento, $\rightarrow|$ com um ponto e $\rightarrow|$. O ponto indica qual é a função do relógio que está ligada no visor do relógio/calor residual.

7.6 Como definir: Definir + Iniciar

Uma função só pode ser usada Definir + Iniciar depois de Duração estar definida.

1. Definir uma função de aquecimento e a temperatura.
2. Definir a Duração.
3. Premir repetidamente  até o visor apresentar  intermitente.
4. Premir em OK para definir a função Definir + Iniciar.



O visor apresenta $\rightarrow|$ e  com um indicador. Este indicador indica qual a função do relógio está ativada.


5. Premir um campo do sensor (exceto ON/OFF) para iniciar a função Definir + Iniciar.

7.7 Como definir: Conta-Minutos

1. Premir .



O visor apresenta  intermitente e "00".


2. Premir  para alternar entre as opções. Definir primeiro os segundos e depois os minutos e as horas.
3. Premir \wedge ou \vee para definir o Conta-Minutos e  para confirmar.
4. Premir OK ou o Conta-Minutos começa a funcionar automaticamente após 5 segundos.

Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e o visor mostra 00:00 e  a piscar.

5. Premir um campo do sensor para parar o sinal.

7.8 Como definir: Temporizador de contagem decrescente

1. Para repor o Temporizador de contagem decrescente, premir várias vezes em:  até o visor apresentar .

2. Manter premido: . Quando o visor indicar "00:00", o Temporizador de contagem decrescente 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 Lista de programas automáticos






	Programa
1	CARNE DE VACA ASSADA
2	CARNE DE PORCO ASSADA
3	VITELA ASSADA
4	BORREGO ASSADO
5	ASSADO DE CAÇA
6	FRANGO, INTEIRO
7	PEIXE INTEIRO
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	PÃO-DE-LÓ DE LIMÃO
11	CHEESECAKE
12	PASTÉIS
13	PÃO SALOIO
14	MASSA DE PÃO
15	BATATAS GRATINADAS

	Programa
16	LASANHA
17	CANELONES
18	BOLO CONGELADO
19	PIZZA CONGELADA
20	TIPOS DE BATATAS CONGELADAS

8.2 Receitas online

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

8.3 Como utilizar: programas automáticos

1. Ligar o aparelho.
 2. Tocar em .
- O visor apresenta , um símbolo e o número do programa automático.
3. Tocar em  ou em  para escolher o programa automático.
 4. Tocar em OK ou aguarde cinco segundos até o aparelho começar a funcionar automaticamente.
 5. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante dois minutos. O símbolo  fica intermitente.
 6. Tocar num campo do sensor ou abrir a porta do forno para parar o sinal sonoro.

- Desligar o aparelho.

8.4 Como utilizar: programas automáticos com introdução de peso

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

- Ligar o aparelho.
- Tocar em .
- Tocar em \wedge ou em \vee para definir o programa de peso.

O visor mostra: tempo de cozedura, símbolo da duração \mapsto , o peso predefinido, uma unidade de medição (kg, g).

- Tocar em OK ou as definições são automaticamente guardadas depois de cinco segundos.

O aparelho ativa-se.

- Pode alterar o valor do peso predefinido com \wedge ou \vee . Toque em OK.
- Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante dois minutos. \mapsto fica intermitente.
- Toque num campo do sensor ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
- Desative o aparelho.

8.5 Como definir: programas automáticos com Sonda térmica

A temperatura do núcleo dos alimentos é predefinida e fixa em programas com a sonda térmica. O programa termina quando o aparelho atinge a temperatura de núcleo definida.

- Ligar o aparelho.
- Toque várias vezes até o visor apresentar \mapsto .
- Colocar a sonda térmica. Consulte "Sonda térmica".
- Tocar em \wedge ou em \vee para seleccionar o programa da sonda térmica.

O visor apresenta o tempo de cozedura, \mapsto e \wedge .

- Tocar em OK ou as definições são automaticamente guardadas depois de cinco segundos. É emitido um sinal sonoro durante dois minutos quando o tempo definido terminar. \mapsto fica intermitente.
- Tocar em qualquer campo do sensor ou abrir a porta para parar o sinal sonoro.
- Desligar o aparelho.

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Sonda térmica

Sonda térmica - mede a temperatura no interior dos alimentos. Quando os alimentos atingirem a temperatura seleccionada, o forno é desactivado.

Defina 2 temperaturas:

- a temperatura do forno: mínima de 120 °C,
 - a temperatura de núcleo do alimento.
- Para cozinhados com os melhores resultados:
- Os ingredientes deverão estar à temperatura ambiente.

- Sonda térmica - não utilize com pratos líquidos.
- Sonda térmica - durante a cozedura deve permanecer no prato.

O forno calcula o tempo de cozedura aproximado e este pode variar durante a cozedura.

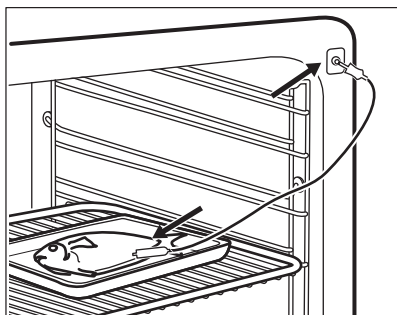
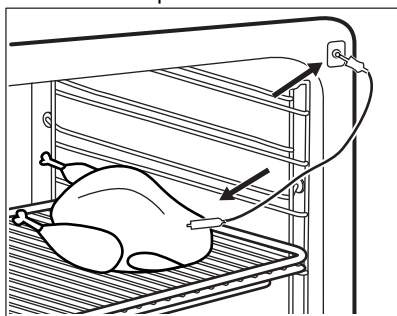
Quando colocar o acessório na tomada, está a cancelar as definições para as funções de relógio.

Categorias de alimentos: carne, aves e peixe

- Ative o aparelho.
- Coloque a extremidade da sonda térmica (com \wedge 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 \uparrow 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 \wedge ou \vee para definir a temperatura de núcleo.
5. Toque em OK ou as definições serão automaticamente guardadas após 5 segundos.

i Pode definir a temperatura de núcleo apenas quando o símbolo \uparrow ficar intermitente. Se o visor mostrar \uparrow sem piscar antes de definir a temperatura de núcleo, toque em $\gg_{\text{min}}^{\circ\text{C}}$ e \wedge ou \vee 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 \blacksquare .

i 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 atual.

Toque em $\gg_{\text{min}}^{\circ\text{C}}$ várias vezes para ver outras três temperaturas:

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

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 \uparrow 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.



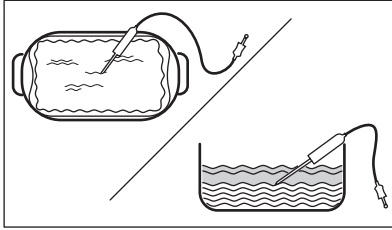
AVISO!

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

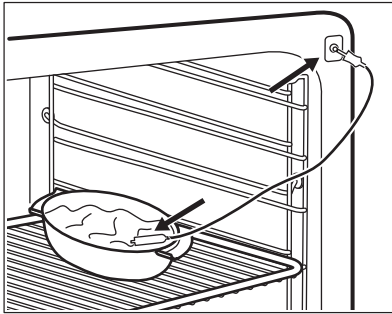
Categoria de alimentos: çaarola

1. Ative o aparelho.
2. Coloque metade dos ingredientes numa assadeira.
3. Introduza a extremidade da sonda térmica exatamente no centro da çaarola. 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 \wedge 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 \wedge ou \vee para definir a temperatura de núcleo.
7. Toque em OK ou as definições serão automaticamente guardadas após 5 segundos.

i Pode definir a temperatura de núcleo apenas quando o símbolo \wedge ficar intermitente. Se o visor mostrar \wedge sem piscar antes de definir a temperatura de núcleo, toque em $\gg_{300}^{\circ\text{C}}$ e \wedge ou \vee 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 \blacksquare .

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 \wedge 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!

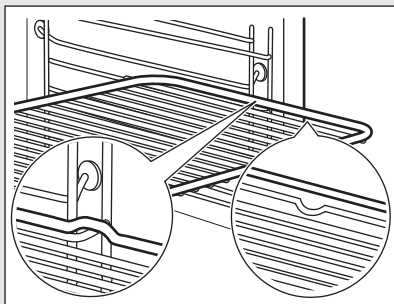
Existe o perigo de queimaduras porque a sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando desligar e retirar a sonda térmica do alimento.

9.2 Inserir acessórios

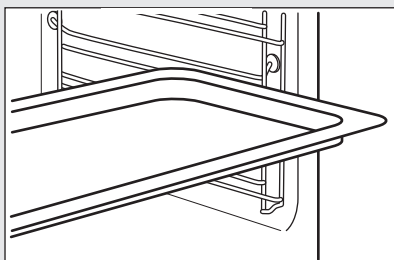
Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Prateleira em grelha:

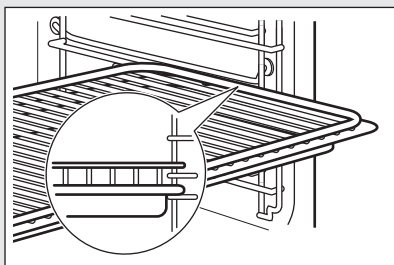
Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.

**Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:**

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.

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

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

**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!**

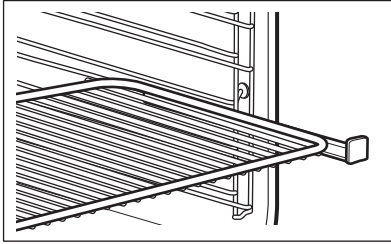
Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do forno antes de fechar a porta do forno.

Prateleira em grelha:

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

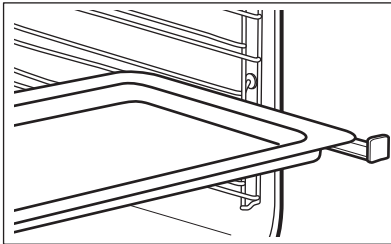


A armação elevada à volta da prateleira em grelha evita que os tabuleiros e as assadeiras deslizem.



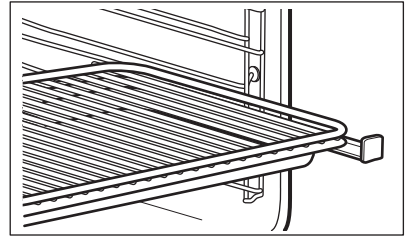
Tabuleiro para grelhar:

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 juntos 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 uma ativação acidental do forno.



 A porta está bloqueada enquanto a limpeza pirolítica estiver ativa. Quando tocar num campo do sensor, o visor apresenta uma mensagem.

1. Manter premido  durante 3 segundos para desligar o forno.
2. Manter os botões  e  premidos em simultâneo durante 2 segundos. É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta **SAFE**. A porta está bloqueada. Para desativar o Bloqueio para crianças, repetir o passo 2.

10.3 Utilizar o Bloqueio de Funções

Pode ativar a função apenas quando o forno estiver a funcionar.

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

1. Para ativar a função, ligue o forno.
2. Ative uma definição ou função do forno.
3. Toque continuamente em  e  ao mesmo tempo durante 2 segundos.

É emitido um sinal sonoro.

O visor apresenta "Lock" (Bloqueio).

Para desativar 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 desativar o forno com o Bloqueio de Funções ativo. Quando desativar o forno, o Bloqueio de Funções é desativado.

10.4 Utilizar o menu de definições

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

	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" ¹⁾	CLIQUE / BIP / OFF
5	SOM DE AVARIA	ON/OFF
6	MODO DEMO	Código de ativação: 2468
7	LUMINOSIDADE	BAIXO / MÉDIO / ALTO
8	MENU DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA	-
9	DEFINIÇÕES DE FÁBRICA	SIM / NÃO

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



1. Prima continuamente  durante 3 segundos.
O visor apresenta SET1 e um "1" intermitente.
2. Prima  ou  para seleccionar a definição.
3. Prima OK.
4. Prima  ou  para alterar o valor da definição.
5. Prima OK.



Para sair do menu de Definições, prima

 ou prima continuamente .

10.5 Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

A desativação automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Duração, Atraso do temporizador, Fim tempo, Aquecimento a Baixa temp..

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 forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.

11. SUGESTÕES E DICAS



Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Recomendações para cozinhar



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

O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As tabelas abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

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

11.2 Lado interior da porta

No lado interior da porta do forno existe:

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

11.3 Bolos

Para a primeira confeção de bolos, utilize uma temperatura mais baixa.

A cozedura pode demorar mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que uma posição de prateleira.

Os bolos e pastéis com diferentes alturas não alouram uniformemente. Não é necessário alterar a regulação de

temperatura se o alouramento não for uniforme. As diferenças desaparecem durante a cozedura.






deformações desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.






Os tabuleiros podem deformar-se no forno durante a cozedura. As

11.4 Sugestões para confeccionar bolos

Resultados da cozedura	Causa possível	Solução
A base do bolo não está suficientemente assada.	O nível da grelha não é o correcto.	Coloque o bolo num nível inferior.
O bolo afunda e fica empapado ou entremeadado.	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Da próxima vez, regule uma temperatura do forno ligeiramente mais baixa.
	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Da próxima vez, regule um tempo de cozedura mais longo e uma temperatura do forno mais baixa.
O bolo está demasiado seco.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Da próxima vez, regule uma temperatura do forno mais alta.
	O tempo de cozedura é demasiado longo.	Da próxima vez, regule um tempo de cozedura mais curto.
O bolo não está assado uniformemente.	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Da próxima vez, regule um tempo de cozedura mais longo e uma temperatura do forno mais baixa.
	A massa do bolo não está distribuída de forma uniforme.	Da próxima vez, espalhe uniformemente a massa do bolo na forma.
O bolo não fica cozido no tempo de cozedura especificado numa receita.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Da próxima vez, regule uma temperatura do forno ligeiramente mais alta.

11.5 Cozinhar num nível da prateleira




 BO- LOS EM FOR- MAS		 (°C)	 (min)	
Base de flan - massa areada, pré-aqueça o forno vazio	Aquecimento Ventilado	170 - 180	10 - 25	2

 BO- LOS EM FOR- MAS		 (°C)	 (min)	
Base de flan - massa batida	Aquecimento Ventilado	150 - 170	20 - 25	2
Bolo em co- roa / Brioche	Aquecimento Ventilado	150 - 160	50 - 70	1
Bolos secos (areados) / Bo- los de fruta	Aquecimento Ventilado	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Cozedura Convencio- nal	170 - 190	60 - 90	1

Utilize a terceira posição de prateleira.

Utilize a função: Aquecimento Ventilado.





Utilize o tabuleiro para assar.





 BOLOS / PASTÉIS / PÃES	 (°C)	 (min)
Bolo com cobertura granulada	150 - 160	20 - 40
Flans de fruta (massa levedada/massa batida), use uma panela funda	150	35 - 55
Flans de fruta feitos com massa areada	160 - 170	40 - 80

Pré-aqueça o forno vazio.





Utilize a função: Cozedura Convencional.

Utilize o tabuleiro para assar.

 BOLOS / PASTÉIS / PÃES	 (°C)	 (min)	
Torta suíça	180 - 200	10 - 20	3
Pão de centeio:	primeiro: 230	20	1
	posteriormente: 160 - 180	30 - 60	
Bolo amanteigado de amêndoa / Bolos de açúcar	190 - 210	20 - 30	3





 BOLOS / PASTÉIS / PÃES	 (°C)	 (min)	
Duchaises / Éclairs	190 - 210	20 - 35	3
Pão entrançado / Coroa de pão	170 - 190	30 - 40	3
Flans de fruta (massa levedada/massa batida), use uma panela funda	170	35 - 55	3
Bolos de massa levedada com coberturas sensíveis (ex.: requeijão, natas, creme de ovos)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Utilize a terceira posição de prateleira.

 BISCOITOS		 (°C)	 (min)
Biscoitos de massa de manteiga	Aquecimento Ventilado	150 - 160	10 - 20
Pasteis, pré-aqueça o forno vazio	Aquecimento Ventilado	160	10 - 25
Biscoitos de massa batida	Aquecimento Ventilado	150 - 160	15 - 20
Pastéis de massa folhada, pré-aqueça o forno vazio	Aquecimento Ventilado	170 - 180	20 - 30
Biscoitos de massa levedada	Aquecimento Ventilado	150 - 160	20 - 40
Biscoitos de amêndoa	Aquecimento Ventilado	100 - 120	30 - 50
Pastéis feitos com claras de ovo / Merengue	Aquecimento Ventilado	80 - 100	120 - 150
Pasteis, pré-aqueça o forno vazio	Cozedura Convencional	190 - 210	10 - 25

11.6 Assados e gratinados





Utilize a primeira posição da prateleira.






		 (°C)	 (min)
Baguetes cobertas com queijo derretido	Aquecimento Ventilado	160 - 170	15 - 30
Gratinado de legumes, pré-aqueça o forno vazio	Turbo Grill	160 - 170	15 - 30
Lasanha	Cozedura Convencional	180 - 200	25 - 40
Assados de peixe	Cozedura Convencional	180 - 200	30 - 60
Legumes recheados	Aquecimento Ventilado	160 - 170	30 - 60
Assados doces	Cozedura Convencional	180 - 200	40 - 60
Massa no forno	Cozedura Convencional	180 - 200	45 - 60





11.7 Cozedura em vários níveis

Utilize os tabuleiros para assar.

Utilize a função: Aquecimento Ventilado.

 BOLOS / PASTÉIS	 (°C)	 (min)	 2 posições
Duchaises / Éclairs, pré-aqueça o forno vazio	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Bolo areado (seco)	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 BIS- COITOS/ BOLOS PE-QUENOS/ PASTÉIS/ PÃEZINHOS	 (°C)	 (min)	 2 posições	 3 posições
Pasteis	180	20 - 30	1 / 4	-

 BIS- COITOS/ BOLOS PE- QUENOS/ PASTÉIS/ PÂEZINHOS	 (°C)	 (min)		
			2 posições	3 posições
Biscoitos de massa de manteiga	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscoitos de massa batida	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pastéis de massa folhada, pré-aqueça o forno vazio	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscoitos de massa levedada	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Biscoitos de amêndoa	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscoitos de claras de ovo / Merengue	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.8 Dicas sobre assados

Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

Asses carne magra tapada (pode utilizar folha de alumínio).

Asses as peças grandes de carne diretamente no tabuleiro ou na prateleira em grelha por cima do tabuleiro.

Coloque alguma água no tabuleiro para prevenir que a gordura que cai queime.






Vire o assado após 1/2 - 2/3 do tempo de cozedura.







Asses peças de carne e peixe em grandes porções (1 kg ou mais).







Regue as peças de carne com o seu próprio suco várias vezes durante o assado.







11.9 Assar







Utilize a primeira posição de prateleira.







 CARNE DE VACA				
				
			(°C)	(min.)
Assado em tacho	1 - 1,5 kg	Cozedura Convencional	230	120 - 150







 CARNE DE VACA				
			 (°C)	 (min.)
Carne assada ou lombo, mal passado, pré-aqueça o forno vazio	por cm de espessura	Turbo Grill	190 - 200	5 - 6
Carne assada ou lombo, médio, pré-aqueça o forno vazio	por cm de espessura	Turbo Grill	180 - 190	6 - 8
Carne assada ou lombo, bem passado, pré-aqueça o forno vazio	por cm de espessura	Turbo Grill	170 - 180	8 - 10







 PORCO				
 Utilize a função: Turbo Grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Pá / Cachaço / Fiambre	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	
Costeletas / Entrecosto	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	
Rolo de carne	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Joelho de porco, pré-cozido	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 VITELA				
 Utilize a função: Turbo Grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Vitela assada	1	160 - 180	90 - 120	
Mão de vitela	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	






 BORREGO				
 Utilize a função: Turbo Grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Perna de borrego / Borrego assado	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	
Lombo de borrego	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	






 CAÇA				
 Utilize a função: Cozedura Convencional.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Lombo / Perna de le- bre, pré-aqueça o forno vazio	até 1	230	30 - 40	
Lombo de veado	1,5 - 2	210 - 220	35 - 40	
Perna de veado	1,5 - 2	180 - 200	60 - 90	






 AVES			
 Utilize a função: Turbo Grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Aves, partes	0,2 - 0,25 cada	200 - 220	30 - 50
1/2 Frango	0,4 - 0,5 cada	190 - 210	35 - 50
Frango, galinha	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Pato	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Ganso	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Peru	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Peru	4 - 6	140 - 160	150 - 240







 PEIXE (COM VAPOR)			
 Utilize a função: Cozedura Convencional.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Peixe, inteiro (até 1Kg)	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60







11.10 Cozedura crocante com: Função Pizza

 PIZZA		
 Utilize a primeira posição de prateleira.		
	 (°C)	 (min.)
Tartes	180 - 200	40 - 55

 PIZZA		
 Utilize a primeira posição de prateleira.		
	 (°C)	 (min.)
Flan de espinafres	160 - 180	45 - 60

 PIZZA		
 Utilize a primeira posição de prateleira.		
	 (°C)	 (min.)
Quiche Lorraine / Flan suíço	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Tarte de legumes	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Pré-aqueça o forno vazio antes da cozedura.		
 Utilize a segunda posição de prateleira.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, massa fina, utilize um tabuleiro para grelhar	200 - 230	15 - 20








 PIZZA		
 Pré-aqueça o forno vazio antes da cozedura.		
 Utilize a segunda posição de prateleira.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, massa alta	180 - 200	20 - 30
Pão ázimo	230 - 250	10 - 20
Flan de massa folhada	160 - 180	45 - 55
Tarte flambeada	230 - 250	12 - 20
Piroggen	180 - 200	15 - 25

11.11 Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio antes da cozedura.

Grelhe apenas pedaços finos de carne ou peixe.

Coloque um tabuleiro na primeira posição de prateleira para recolher a gordura.

 GRELHADOR				
 Utilize a função: Grelhador				
	 (°C)	 (min.) 1.º lado	 (min.) 2.º lado	
Carne assada	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo de vaca	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 (até 1Kg), 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4






11.12 Aquecimento a Baixa temp.






Esta função permite-lhe preparar carne magra e macia e peixe. Não é aplicável para aves, porco gordo assado, carne assada. Sonda térmica a temperatura não deverá ser superior a 65 °C.

1. Sele a carne durante 1 a 2 minutos de cada lado numa panela em lume forte.
2. Coloque a carne numa assadeira ou diretamente na grelha. Coloque um tabuleiro sob a grelha para recolher a gordura.






Cozinhe sempre sem tampa enquanto utilizar esta função.

3. Utilização: Sonda térmica. Consulte o capítulo "Utilização de acessórios", Como utilizar: Sonda térmica.
4. Selecione a função: Aquecimento a Baixa temp.. Pode definir a temperatura entre 80 °C e 150 °C durante os primeiros 10 minutos. A pré-definição é de 90 °C. Regule a temperatura para Sonda térmica.
5. Após 10 minutos, o forno baixa automaticamente a temperatura para 80 °C.

 Defina a temperatura para 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Bifes	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Lombo de vaca	1 - 1,5	90 - 150	3

 Defina a temperatura para 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Carne assada	1 - 1.5	120 - 150	1
Vitela assada	1 - 1.5	120 - 150	1

11.13 Alimentos Congelados

 DESCONGELAR			
	 (°C)	 (min.)	
Pizza, congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana, 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 aos palitos	210 - 230	20 - 30	3
Lasanha / Canelones, frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasanha / Canelones, congelados	160 - 180	40 - 60	2
Queijo assado	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.

Não cubra os alimentos, uma vez que tal pode prolongar o tempo de descongelação.

Utilize a primeira posição da prateleira.

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

	 (kg)	 (min) Tempo de des- congelação	 (min) Tempo de des- congelação adi- cional	
Frango	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
carne	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Truta	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Morangos	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

Utilize a função Aquecimento inferior.

Utilize apenas frascos para conservas com as dimensões disponíveis no mercado.

Não utilize frascos com tampas roscadas ou fecho de baioneta, nem latas metálicas.

Utilize a primeira posição da prateleira.

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).

Defina a temperatura para 160 - 170 °C.

 FRUTOS VERMELHOS	 (min) Tempo de coze- dura até ferver
Morangos / Mirtilos / Framboesas / Grose- lhas maduras	35 - 45

 FRUTA DE CAROÇO	 (min) Tempo de cozedura até ferver	 (min) Continua- ção da co- zedura a 100 °C
Pêssegos / Marmelos / Ameixas	35 - 45	10 - 15

 LE- GUMES	 (min) Tempo de cozedura até ferver	 (min) Continua- ção da co- zedura a 100 °C
Cenouras	50 - 60	5 - 10
Pepinos	50 - 60	-
Picles mistos	50 - 60	5 - 10
Couve-rábano / Ervilhas / Espargos	50 - 60	15 - 20



11.16 Secagem - Aquecimento Ventilado



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 terminar a secagem.




Para 1 tabuleiro, utilize a terceira posição da prateleira.

11.17 Sonda térmica



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



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



Para 2 tabuleiros, utilize a primeira e quarta posições da prateleira.



 LEGUMES	 (°C)	 (h)
Feijões	60 - 70	6 - 8
Pimentos	60 - 70	5 - 6
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6
Cogumelos	50 - 60	6 - 8
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3



Defina a temperatura para 60 a 70 °C.



 FRUTA	 (h)
Ameixas	8 - 10
Alperces	8 - 10
Fatias de maçã	6 - 8
Peras	6 - 9



 PORCO	 Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Presunto / Assar	80	84	88
Lombo de costeleta / Lombo de porco, fumado / Lombo de porco, escalfado	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
Borrego assado / Perna de borrego	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

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

 PEIXE (SALMÃO, TRUTA, PERCA)	 Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Peixe, inteiro / grande / vapor / Peixe, inteiro / grande / assado	60	64	68


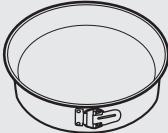

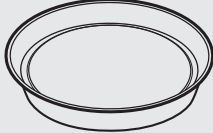
 CAÇAROLAS - LEGUMES PRÉ-COZINHADOS	 Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Caçarola de curgete / Caçarola de brócolos / Caçarola de funcho	85	88	91

 CAÇAROLAS - SALGADAS	 Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Canelones / Lasanha / Massa no forno	85	88	91

 CAÇAROLAS - DOCES	 Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Caçarola de pão branco com / sem fruta / Caçarola de papa de arroz com / sem fruta / Caçarola de massa doce	80	85	90

11.18 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados




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

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

11.19 Ventilado com Resistência







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







Utilize a terceira posição de prateleira.







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








11.20 Informação para testes

Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.

 COZEDURA NUM NÍVEL Bolos em formas				
		 (°C)	 (min)	
Pão-de-ló sem gordura	Aquecimento Ventilado	140 - 150	35 - 50	2
Pão-de-ló sem gordura	Cozedura Convencional	160	35 - 50	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Aquecimento Ventilado	160	60 - 90	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Cozedura Convencional	180	70 - 90	1

 COZEDURA NUM NÍVEL Biscoitos				
 Utilize a terceira posição de prateleira.				
		 (°C)	 (min)	
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Aquecimento Ventilado	140	25 - 40	
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada, pré-aqueça o forno vazio	Cozedura Convencional	160	20 - 30	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aqueça o forno vazio	Aquecimento Ventilado	150	20 - 35	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aqueça o forno vazio	Cozedura Convencional	170	20 - 30	

 COZEDURA EM VÁRIOS NÍVEIS Biscoitos				
		 (°C)	 (min)	
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Aquecimento Ventilado	140	25 - 45	1 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aqueça o forno vazio	Aquecimento Ventilado	150	23 - 40	1 / 4
Pão-de-ló sem gordura	Aquecimento Ventilado	160	35 - 50	1 / 4

 GRELHAR			
 Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.			
 Grelhador com a regulação de temperatura máxima.			
		 (min)	
Tosta	Grelhador	1 - 3	5
Bife de vaca, vire a meio do tempo	Grelhador	24 - 30	4

12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.



Acessórios

Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça

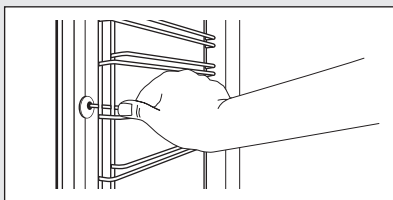
Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

12.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

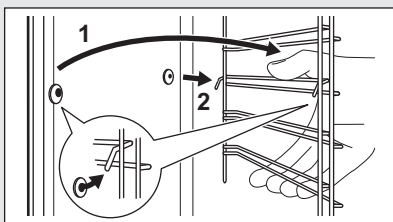
Passo 1 Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Passo 2 Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



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

Passo 4 Instale os apoios para grelhas na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a parte da frente.



12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpe o forno com limpeza pirolítica.



AVISO!

Existe o risco de queimaduras.



CUIDADO!

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

Antes da limpeza pirolítica:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.

Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Ligue o forno.	Definir: Pirólise.	∧, ∨ – prima para definir o modo de limpeza. Prima: OK.
Opção	Modo de limpeza	Duração
1	Limpeza ligeira	1 h


2	Limpeza normal	1 h 30 min
3	Limpeza completa	3 h

i Quando a limpeza iniciar, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada está apagada.

Para parar a limpeza antes de estar concluída, desligue o forno.
O forno fica bloqueado até estar frio.

12.4 Aviso de limpeza

O forno lembra-o quando o limpar com: limpeza pirolítica.

 - pisca no visor durante 10 segundos após cada ativação e desativação do forno.

Pode desativar o lembrete. Consulte o capítulo "Funções adicionais", utilizando o menu de definições.

12.5 Como remover e instalar: 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.

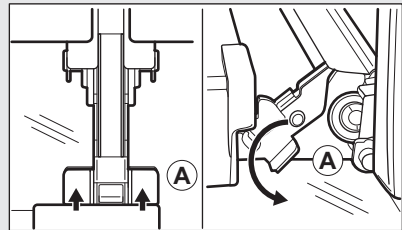


CUIDADO!

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

Passo 1 Abrir a porta totalmente.

Passo 2 Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.

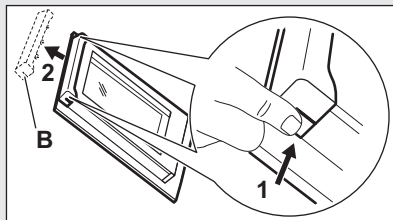


Passo 3 Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.

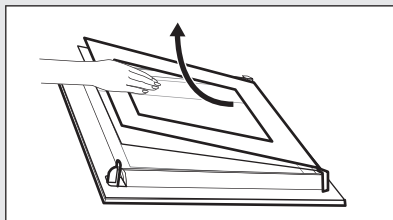
Passo 4 Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.

Passo 5 Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

Passo 6 Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.



Passo 7 Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.



Passo 8 Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.

Passo 9 Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.

12.6 Como substituir: Lâmpada



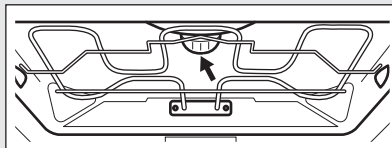
AVISO!
Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada superior

Passo 1 Rode a proteção de vidro para a retirar.



Passo 2 Limpe a proteção de vidro.

Passo 3 Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

Passo 4 Instale a proteção de vidro.

Lâmpada lateral

Passo 1 Remova o apoio para prateleiras do lado esquerdo para chegar à lâmpada.

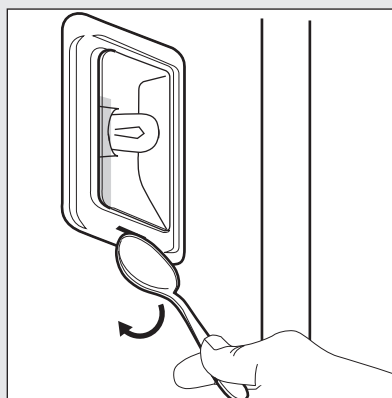
Passo 2 Utilize um objecto estreito e não afiado (por exemplo, uma colher de chá) para retirar a protecção de vidro.

Passo 3 Limpe a proteção de vidro.

Passo 4 Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

Passo 5 Instale a proteção de vidro.

Passo 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.	A porta não está bem fechada.	Feche a porta totalmente.
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 eletricista 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.
Os alimentos demoram demasiado tempo para cozer ou cozem 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.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno por demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.

Problema	Causa possível	Solução
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.	Feche a porta totalmente.
O visor apresenta "F102".	<ul style="list-style-type: none"> • Não fechou totalmente a porta. • O bloqueio da porta está avariado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Feche a porta totalmente. • Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor apresentar "F102" novamente, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existir uma anomalia elétrica.	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
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 concessionário ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na

placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

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

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

14.1 Informação de produto e folha de informação de produto*

Nome do fornecedor	AEG	
Identificação do modelo	BPE642120M 944187920 BPK642120M 944187922	
Índice de eficiência energética	81,2	
Classe de eficiência energética	A+	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1,09 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	71 l	
Tipo de forno	Forno de encastrar	
Massa	BPE642120M	37,0 kg
	BPK642120M	35,0 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

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

14.2 Poupança de energia



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

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

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Quando possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

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

Cozinhar com a ventoinha

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

Calor residual

Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozadura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente antes do fim do tempo.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas. Quando desliga o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozadura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozadura. O calor

residual no interior do forno concluirá a cozadura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

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

Cozinhar com a lâmpada desligada



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

Ventilado com Resistência


Função concebida para poupar energia durante a cozadura.


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

Desativar o visor

Pode desactivar o visor. Prima continuamente  e  em simultâneo. Repita este passo para activar.

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



867362741-A-062021



AEG