

▶ BPE742320B  
BPE742320M  
BPK742320M  
BPK74232SM

PT Manual de instruções  
Forno

# USER MANUAL



**AEG**

# 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.....	16
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	18
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	18
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	22
11. SUGESTÕES E DICAS.....	24
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	41
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	44
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	46

## 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 eléctricos.
- 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 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 e calçado de protecção.

- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- 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 móveis de cozinha que tenham a mesma altura.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento eléctrico. É necessário que tenha alimentação eléctrica.

## 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 a 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.

- 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.

## 2.3 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 pirolítica



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 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 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.

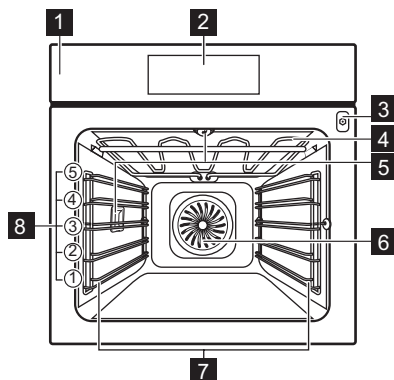
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

## 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

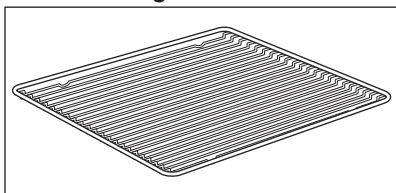
### 3.1 Descrição geral



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

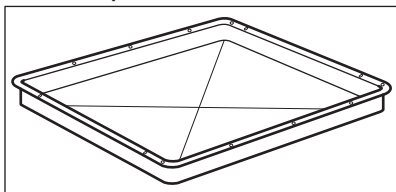
### 3.2 Acessórios

#### Prateleira em grelha



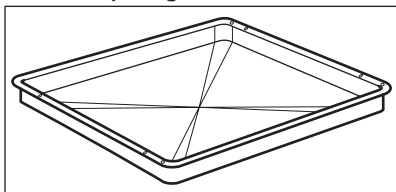
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

#### Tabuleiro para assar



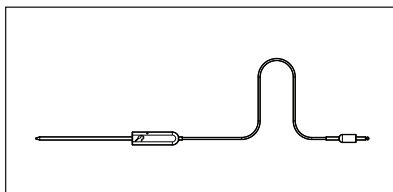
Para bolos e biscoitos.

#### Tabuleiro para grelhar / assar



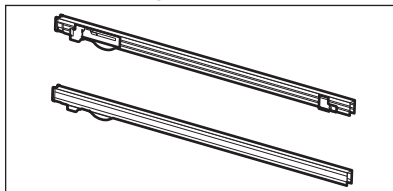
Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.

#### Sonda térmica



Para medir a temperatura no interior dos alimentos.

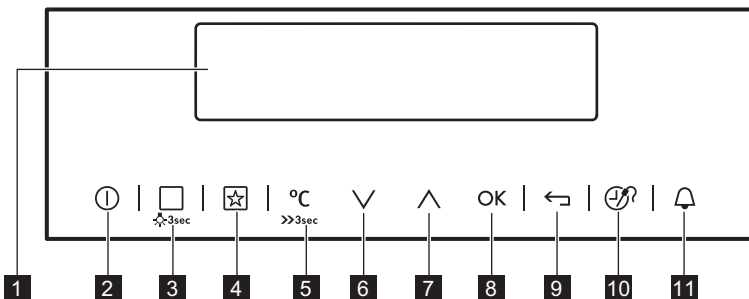
#### Calhas telescópicas



Para prateleiras e tabuleiros.



## 4. PAINEL DE COMANDOS

### 4.1 Programador electrónico

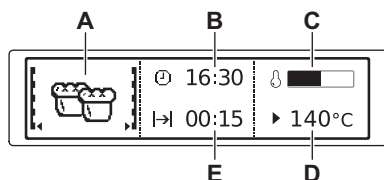


Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho.

Campo do sensor	Função	Comentário	
1	-	Visor	Apresenta as definições actuais do aparelho.
2		ON/OFF	Para activar e desactivar o aparelho.
3		Tipos De Aquecimento ou Cozedura Assistida	Prima o campo do sensor para seleccionar o menu: Cozedura Assistida ou Tipos De Aquecimento. Para ligar ou desligar a luz, prima o campo durante 3 segundos. Também pode ligar a luz com o aparelho desactivado.
4		Favoritos	Para guardar os seus programas favoritos e aceder a eles.
5		Seleção da temperatura	Para definir a temperatura ou ver qual é a temperatura actual no aparelho. Prima o campo durante 3 segundos para activar ou desactivar a função: Aquecimento Rápido.
6		Botão de descer	Para descer no menu.
7		Botão de subir	Para subir no menu.
8		OK	Para confirmar a selecção ou definição.
9		Botão de voltar	Para retroceder um nível no menu. Para ver o menu principal, prima o campo durante 3 segundos.










Campo do sensor	Função	Comentário
10 	Hora e funções adicionais	Para definir diferentes funções. Quando estiver um tipo de aquecimento a funcionar, prima o campo do sensor para regular o temporizador ou seleccionar as funções: Bloqueio De Funções, Favoritos, Manter Quente, Definir + Iniciar. Também pode alterar as definições da Sonda Térmica.
11 	Conta-Minutos	Para seleccionar a função: Conta-Minutos.

## 4.2 Visor



- A. Tipo de aquecimento
- B. Hora do dia
- C. Indicador de aquecimento
- D. Temperatura
- E. Duração ou hora de fim de uma função

Outros indicadores do visor:

Símbolo	Função	Comentário
	Conta-Minutos	A função está em funcionamento.
	Hora do dia	O visor apresenta a hora actual.
	Duração	O visor apresenta o tempo de cozedura necessário.
	Fim Tempo	O visor apresenta a hora do fim do tempo de cozedura.
	Temperatura	O visor apresenta a temperatura.
	Indicação Do Tempo	O visor apresenta o tempo decorrido com o tipo de aquecimento. Prima $\nabla$ e $\blacktriangle$ ao mesmo tempo para reiniciar o tempo.
	Cálculo	O aparelho calcula o tempo de cozedura.
	Indicador de aquecimento	O visor apresenta a temperatura actual no aparelho.
	Indicador De Aquecimento Rápido	A função está activa. Diminui o tempo de aquecimento.

Símbolo		Função
	Peso Automático	O visor mostra que o sistema de peso automático está activo ou que o peso pode ser alterado.
	Manter Quente	A função está activa.

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



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

### 5.1 Limpeza inicial

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



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.

### 5.2 Primeira ligação

Quando ligar o aparelho à fonte de alimentação, ou após um corte de energia, será necessário definir o idioma, o contraste do visor, o brilho do visor e a hora do dia.

1. Prima ou para definir o valor.
2. Prima **OK** para confirmar.

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



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

### 6.1 Navegar pelos menus

1. Active o aparelho.
2. Prima ou para seleccionar a opção do menu.

3. Prima **OK** para entrar no submenu ou para aceitar a definição.





Pode voltar ao menu principal em qualquer momento com .

















### 6.2 Descrição geral dos menus

Menu principal












Sím-bolo	Item do menu	Aplicação
	Tipos De Aquecimento	Contém uma lista de tipos de aquecimento.
	Cozedura Assistida	Contém uma lista de programas automáticos.
	Favoritos	Contém uma lista, criada pelo utilizador, com os programas de cozedura favoritos.
	Pirólise	Limpeza pirolítica.









Símbolo	Item do menu	Aplicação
	Definições De Base	Serve para definir a configuração do aparelho.
	Especiais	Contém uma lista de tipos de aquecimento adicionais.






Submenu para: Definições De Base




Símbolo	Submenu	Descrição
	Definir a hora do dia	Regula a hora actual no relógio.
	Indicação Do Tempo	Se estiver ON (ligada), o visor mostra a hora actual quando o aparelho for desactivado.
	Aquecimento Rápido	Se estiver ON (ligada), esta função diminui o tempo de aquecimento.
	Definir + Iniciar	Para seleccionar uma função e activá-la mais tarde com um toque em qualquer símbolo do painel de comandos.
	Manter Quente	Mantém os alimentos preparados quentes durante 30 minutos após a cozedura.
	Prolongar Tempo	Activa e desactiva a função de prolongamento do tempo.
	Contraste Do Visor	Ajusta o contraste do visor em graus.
	Brilho Do Visor	Ajusta o brilho do visor em graus.
	Idioma	Define o idioma para o visor.
	Volume Do Alarme	Ajusta o volume dos sons de pressão dos botões e dos sinais.
	Sons "Teclado"	Activa e desactiva o som dos campos de toque. Não é possível desactivar o som do campo de toque ON/OFF (ligar/desligar).
	Sons De Alarme/Erro	Activa e desactiva os sons de alarme.
	Aviso De Limpeza	Avisa quando for necessário limpar o aparelho.
	Modo DEMO	Código de activação / desactivação: 2468
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.
	Definições De Fábrica	Repõe todas as definições de fábrica.


## 6.3 Tipos De Aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Calor superior/inferior.
 Pizza	Para cozer alimentos numa posição de prateleira com um alourado mais intenso e uma base estaladiça. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Calor superior/inferior.
 Aquecimento A Baixa Temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
 Congelados	Para confeccionar alimentos de conveniência, por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes estaladiços.
 Grelhador Ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Também para gratinar e alourar.
 Grelhador Rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.
 Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
 Ventilado	Para cozer alimentos em formas numa posição da grelha. Para poupar energia durante a cozedura. Este função deve ser utilizada de acordo com as tabelas de cozedura para obtenção dos resultados desejados. Para obter mais informações sobre as definições recomendadas, consulte as tabelas de cozedura. Esta função foi utilizada para definir a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1.
 Função Manter Quente	Para manter os alimentos quentes.
 Descongelar	Este função pode ser utilizada para descongelar alimentos como legumes e frutos. O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.








Tipo de aquecimento	Aplicação
 Aquecimento Inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Massa De Pão	Para crescimento controlado da massa levedada antes da cozedura.
 Pão	Para cozer pão.
 Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Também para gratinar e alourar.
 Conservar	Para fazer conservas de legumes, por exemplo, pickles.
 Secar	Para secar frutos laminados (maçãs, ameixas, pêsegos, etc.) e legumes (tomates, curgetes, cogumelos, etc.).
 Aquecer Pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Assar (ECO)	A utilização desta função durante a cozedura permite otimizar o consumo de energia. Para mais informações sobre as definições recomendadas, consulte as tabelas de cozedura para a função equivalente (Grelhador ventilado).


Tipo de aquecimento	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Calor superior/inferior.
 Pizza	Para cozer alimentos numa posição de prateleira com um alourado mais intenso e uma base estaladiça. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Calor superior/inferior.
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
 Congelados	Para confeccionar alimentos de conveniência, por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes estaladiços.
 Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Grelhador Ventilado	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Aquecimento Inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Ventilado	Para cozer alimentos em formas numa posição da grelha. Para poupar energia durante a cozedura. Este função deve ser utilizada de acordo com as tabelas de cozedura para obtenção dos resultados desejados. Para obter mais informações sobre as definições recomendadas, consulte as tabelas de cozedura. Esta função foi utilizada para definir a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1.

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

## 6.4 Especiais

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Função Manter Quente	Para manter os alimentos quentes.
 Aquecer Pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Conservar	Para fazer conservas de legumes, por exemplo, pickles.
 Secar	Para secar frutos laminados (maçãs, ameixas, pêsegos, etc.) e legumes (tomates, curgetes, cogumelos, etc.).
 Massa De Pão	Para crescimento controlado da massa levedada antes da cozedura.
 Aquecimento A Baixa Temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.
 Pão	Para cozer pão.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Descongelar	Este função pode ser utilizada para descongelar alimentos como legumes e frutos. O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.

## 6.5 Activar um tipo de aquecimento


1. Active o aparelho.
2. Seleccione o menu: Tipos De Aquecimento.
3. Prima **OK** para confirmar.
4. Seleccione um tipo de aquecimento.
5. Prima **OK** para confirmar.
6. Defina a temperatura.
7. Prima **OK** para confirmar.


## 6.6 Indicador de aquecimento

Quando activar um tipo de aquecimento, a barra acende no visor. A barra indica que a temperatura está a aumentar. Quando a temperatura for atingida, o alarme sonoro toca 3 vezes e a barra fica intermitente e depois desaparece.

## 6.7 Indicador De Aquecimento Rápido

Esta função diminui o tempo de aquecimento.

 Não coloque alimentos no forno quando a função Aquecimento Rápido estiver a funcionar.






Para activar a função, mantenha  premido durante 3 segundos. O indicador de aquecimento rápido alterna.

## 6.8 Calor residual

O visor indica o calor residual mesmo após a desactivação do aparelho. Pode utilizar o calor para manter os alimentos quentes.

# 7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

## 7.1 Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
 Conta-Minutos	<p>Para definir uma contagem decrescente (máx. 2 h 30 m). Esta função não afecta o funcionamento do aparelho. Também pode activá-la com o aparelho desactivado.</p> <p>Utilize  para activar a função. Prima  ou  para definir os minutos e prima <b>OK</b> para iniciar.</p>
 Duração	Para definir a duração do funcionamento (máx. 23 h 59 min).

Função de relógio	Aplicação
→  Fim Tempo	Para definir o tempo de desactivação para um tipo de aquecimento (máx. 23 h 59 min).

Se definir o tempo para uma função de relógio, o tempo começa a contar após 5 segundos.






Se utilizar as funções de relógio: Duração e Fim Tempo, o aparelho desactiva os elementos de aquecimento após 90% do tempo definido. O aparelho utiliza o calor residual para continuar o processo de cozedura até o tempo terminar (3 - 20 minutos).

## 7.2 Regular as funções de relógio



Antes de utilizar as funções: Duração e Fim Tempo, terá de definir o tipo de aquecimento e a temperatura. O aparelho desactiva-se automaticamente. Pode utilizar as funções: Duração e Fim Tempo em simultâneo se pretender activar e desactivar automaticamente o aparelho mais tarde. As funções: Duração e Fim Tempo não funcionam quando utilizar a sonda térmica.

1. Selecciona um tipo de aquecimento.
2. Prima  várias vezes até o visor apresentar a função de relógio pretendida e o símbolo correspondente.
3. Prima  ou  para definir o tempo necessário.
4. Prima **OK** para confirmar. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se. O visor apresenta uma mensagem.
5. Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.


## 7.3 Manter Quente

Condições para a função:

- A temperatura definida é superior a 80 °C.
- A função: Duração está seleccionada.

A função: Manter Quente mantém os alimentos preparados quentes a 80 °C durante 30 minutos. A função fica activa após o fim do processo de cozedura ou assar.

Pode activar ou desactivar a função no menu: Definições De Base.



1. Active o aparelho.
2. Selecciona o tipo de aquecimento.
3. Selecciona uma temperatura acima dos 80 °C.
4. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Manter Quente.
5. Prima **OK** para confirmar. Quando a função terminar, é emitido um sinal sonoro. A função permanece activa se alterar os tipos de aquecimento.

## 7.4 Prolongar Tempo

A função: Prolongar Tempo faz com que o tipo de aquecimento continue após a função Duração terminar.



Aplicável a todos os tipos de aquecimento com Duração ou Peso Automático. Não aplicável a tipos de aquecimento com sonda térmica.

1. Quando o tempo de cozedura terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima qualquer símbolo. O visor apresenta a mensagem.
2. Prima  para activar ou  para cancelar.
3. Defina a duração da função.
4. Prima **OK**.

## 8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



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

### 8.1 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.

### 8.2 Cozedura Assistida com Receitas Automáticas

Este aparelho possui um conjunto de receitas que poderá utilizar. As receitas são fixas e não poderá alterá-las.

1. Active o aparelho.
2. Selecciono o menu: Cozedura Assistida. Prima **OK** para confirmar.
3. Selecciono a categoria e o prato. Prima **OK** para confirmar.
4. Selecciono uma receita. Prima **OK** para confirmar.



Quando utilizar a função: Manual, o aparelho utiliza definições automáticas. Pode alterá-las tal como nas outras funções.

### 8.3 Cozedura Assistida com Peso Automático

Esta função calcula automaticamente o tempo para assar. Para utilizar a função, é necessário introduzir o peso dos alimentos.

1. Active o aparelho.
2. Selecciono o menu: Cozedura Assistida. Prima **OK** para confirmar.
3. Selecciono a categoria e o prato. Prima **OK** para confirmar.
4. Selecciono a função: Peso Automático. Prima **OK** para confirmar.
5. Toque em  $\wedge$  ou  $\vee$  para definir o peso dos alimentos. Prima **OK** para confirmar.  
O programa automático é iniciado.
6. É possível alterar o peso em qualquer momento. Prima  $\wedge$  ou  $\vee$  para alterar o peso.
7. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.



Com alguns programas, vire os alimentos ao fim de 30 minutos. O visor apresenta um aviso.

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



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

### 9.1 Sonda térmica

A sonda térmica mede a temperatura de núcleo 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:

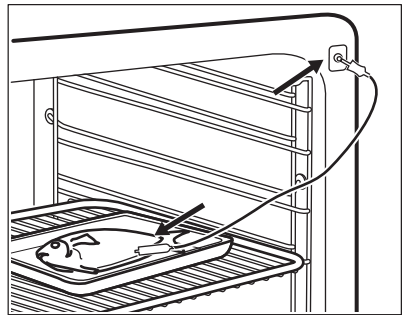
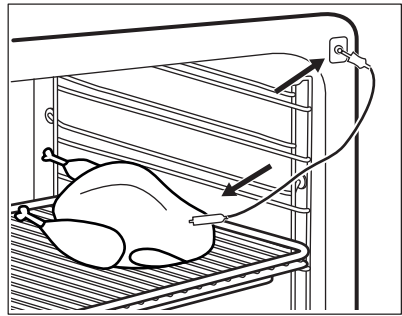
- Os ingredientes deverão estar à temperatura ambiente.
- A sonda térmica não pode ser utilizada em receitas líquidas.
- A sonda térmica tem de ficar inserida na carne e ligada na tomada durante toda a cozedura.
- Utilize as temperaturas de núcleo recomendadas. Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".



O aparelho calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Este tempo depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

### Categorias de alimentos: carne, aves e peixe

1. Active o aparelho.
2. Introduza a extremidade da sonda térmica 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 o símbolo da sonda térmica.

4. Prima  $\blacktriangle$  ou  $\blacktriangledown$  em menos de 5 segundos para definir a temperatura de núcleo do alimento.
5. Selecciona um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
6. Para alterar a temperatura de núcleo do alimento, prima  $\text{Ⓢ}$ .

Quando o alimento atingir a temperatura seleccionada, é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se automaticamente.

7. Toque em qualquer símbolo para desligar o sinal.
8. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

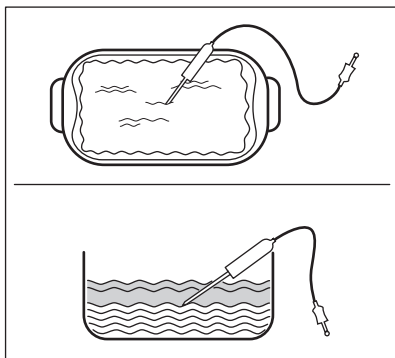


#### AVISO!

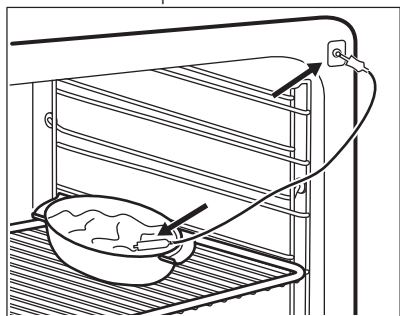
Existe o perigo de queimaduras porque a sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

## Categoria de alimentos: caçarola

1. Active o aparelho.
2. Coloque metade dos ingredientes numa assadeira.
3. Introduza a extremidade da sonda térmica exactamente 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 o símbolo da sonda térmica.

6. Prima  $\wedge$  ou  $\vee$  em menos de 5 segundos para definir a temperatura de núcleo do alimento.

7. Selecciona um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
8. Para alterar a temperatura de núcleo do alimento, prima  $\text{ON}$ .

Quando o alimento atingir a temperatura seleccionada, é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se automaticamente.

9. Toque em qualquer símbolo para desligar o sinal.
10. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.



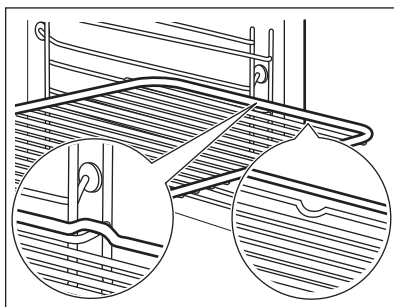
### AVISO!

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

## 9.2 Introduzir os acessórios

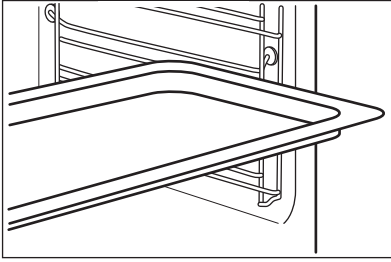
Prateleira em grelha:

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



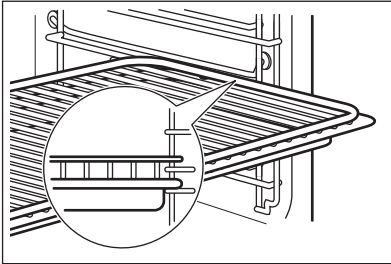
Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

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



Prateleira em grelha e tabuleiro para assar / tabuleiro para grelhar em conjunto:

Introduza o tabuleiro para assar / 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!**

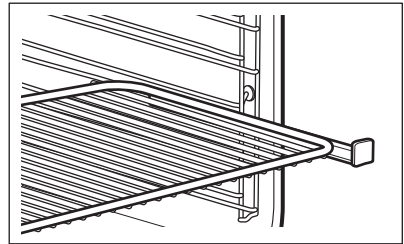
Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do aparelho antes de fechar a porta do forno.

Prateleira em grelha:

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

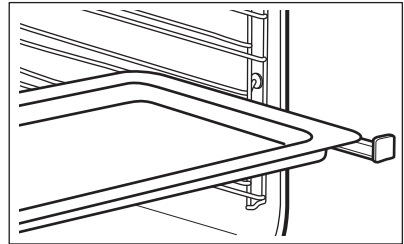


A armação elevada à volta da prateleira em grelha evita que os tabuleiros e as assadeiras deslizem.



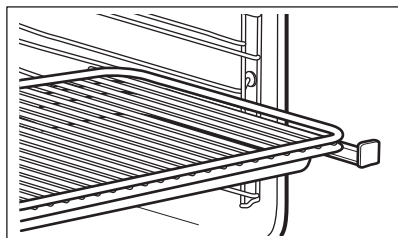
Tabuleiro para grelhar:

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 Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a duração, a temperatura ou o tipo de aquecimento. Ficam disponíveis no menu: Favoritos. Pode guardar 20 programas.

#### Guardar um programa

1. Active o aparelho.
2. Selecciona um tipo de aquecimento ou um programa automático.
3. Toque em várias vezes até que o visor apresente: GUARDAR.
4. Prima **OK** para confirmar. O visor apresenta a primeira posição de memória livre.
5. Prima **OK** para confirmar.
6. Introduza o nome do programa. A primeira letra pisca.
7. Toque em ou para alterar a letra.
8. Prima **OK**. A letra seguinte pisca.
9. Execute o passo 7 novamente conforme necessário.
10. Mantenha **OK** premido para guardar. É possível substituir uma posição de memória. Quando o visor apresentar a primeira posição de memória livre, toque em ou e prima **OK** para substituir um programa existente.

Pode alterar o nome de um programa no menu: Editar Nome Do Programa.

### Activar o programa

1. Active o aparelho.
2. Selecciona o menu: Favoritos.
3. Prima **OK** para confirmar.
4. Selecciona o nome do seu programa favorito.
5. Prima **OK** para confirmar.

Prima para passar directamente ao menu: Favoritos. Também pode utilizá-lo quando o aparelho estiver desactivado.

### 10.2 Utilizar o Bloqueio para crianças

Quando o Bloqueio para crianças está activo, não é possível activar o aparelho acidentalmente.

Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta é bloqueada automaticamente. Aparece uma mensagem no visor quando tocar em algum símbolo.


1. Toque em para activar o visor.
2. Toque simultaneamente em e até o visor apresentar uma mensagem.


Para desactivar o Bloqueio para crianças, repita o passo 2.



### 10.3 Bloqueio De Funções


Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento. Pode

activá-la apenas quando o aparelho estiver a funcionar.

1. Active o aparelho.
2. Seleccione um tipo de aquecimento ou uma regulação.
3. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Bloqueio De Funções.
4. Prima **OK** para confirmar.



 Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta é bloqueada e o visor apresenta um símbolo de chave.


Para desactivar a função, prima . O visor apresenta uma mensagem. Prima  novamente e depois **OK** para confirmar.

 Quando desactivar o aparelho, a função também é desactivada.


## 10.4 Definir + Iniciar

A função permite-lhe definir um tipo de aquecimento (ou programa) e utilizá-lo mais tarde com um toque em qualquer símbolo.

1. Active o aparelho.
2. Seleccione um tipo de aquecimento.
3. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Duração.
4. Para definir a hora.
5. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Definir + Iniciar.
6. Prima **OK** para confirmar.

Prima qualquer símbolo (excepto ) para iniciar a função: Definir + Iniciar. O tipo de aquecimento definido é iniciado.


Quando o tipo de aquecimento terminar, é emitido um sinal acústico.

- 
- Bloqueio De Funções está activo quando está um tipo de aquecimento a funcionar.
  - O menu: Definições De Base permite activar e desactivar a função: Definir + Iniciar.

## 10.5 Desactivação automática

Por questões de segurança, o aparelho desactiva-se automaticamente ao fim de algum tempo se estiver algum tipo de aquecimento activo 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

 A desactivação automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Duração, Fim Tempo.

## 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 símbolo 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 a função: Conta-Minutos. Quando a função 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 os tipos de aquecimento, posições de prateleira recomendadas e temperaturas para pratos típicos;

### 11.2 Conselhos para a utilização dos tipos de aquecimento especiais do forno

#### Função Manter Quente

Utilize esta função se desejar manter os alimentos quentes.

A temperatura regula-se automaticamente para 80 °C.

#### Aquecer Pratos

Para aquecer pratos.

Distribua os pratos uniformemente na prateleira em grelha. Desloque os pratos aproximadamente após metade do tempo de aquecimento (mude da parte superior para a parte inferior).

A temperatura automática é 70 °C.

Nível da grelha recomendado: 3.

#### Massa De Pão

Pode utilizar esta função automática com qualquer receita de massa levedada que desejar. Esta proporciona uma boa atmosfera para a massa crescer. Coloque a massa num prato suficientemente grande para ela crescer e tape-a com um pano molhado ou película de plástico. Insira uma prateleira em grelha na primeira posição de prateleira e coloque o prato sobre a mesma. Feche a porta e seleccione a função: Massa De Pão. Defina o tempo necessário.

### 11.3 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.

## 11.4 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.

## 11.5 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
Fatless sponge cake / Pão de ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Pão de ló sem gordura	Calor superior/ inferior	160	35 - 50	2
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
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)	Calor superior/ inferior	180	70 - 90	1
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

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

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno.

<sup>2)</sup> 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
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	20 - 35	3
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de massa folhada	Calor superior/inferior	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	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
Small cakes / Bolos pequenos (20 por tabuleiro)	Ventilado + Resistência Circ	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Bolos pequenos (20 por tabuleiro)	Calor superior/inferior	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno.

## 11.6 Assados e gratinados

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa no forno	Calor superior/ inferior	180 - 200	45 - 60	1
Lasanha	Calor superior/ inferior	180 - 200	25 - 40	1
Gratinado de legumes <sup>1)</sup>	Grelhador Ventilado	160 - 170	15 - 30	1
Baguetes cobertas com queijo derretido	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	15 - 30	1
Assados doces	Calor superior/ inferior	180 - 200	40 - 60	1
Assados de peixe	Calor superior/ inferior	180 - 200	30 - 60	1
Legumes recheados	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno.

## 11.7 Ventilado

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

## 11.8 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
Profiteroles/ éclairs	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Bolo areado (se- co)	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) 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 de man- teiga	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Bolachas de manteiga / Bis- coitos	140	25 - 45	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	-
Biscoitos de amêndoa	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	-
Pastéis	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Bolos pequenos (20 por tabulei- ro)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

1) Pré-aqueça o forno.

## 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
Bolo de maçã, coberto	150 - 170	50 - 60	1
Tarte de legumes	160 - 180	50 - 60	1
Pão ázimo	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

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno.

<sup>2)</sup> 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	Calor superior/inferior	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

1) Pré-aqueça o forno.

### Porco

Alimento	Quantidade	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pá, cachaço, pedaço de presunto	1 - 1,5 kg	Grelhador Ventilado	160 - 180	90 - 120	1
Costeleta / Entrecosto	1 - 1,5 kg	Grelhador Ventilado	170 - 180	60 - 90	1
Rolo de carne	750 g - 1 kg	Grelhador Ventilado	160 - 170	50 - 60	1
Joelho de porco (pré-cozinhado)	750 g - 1 kg	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	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Lombo / perna de lebre	até 1 kg	Calor superior/inferior	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Lombo de veado	1,5 - 2 kg	Calor superior/inferior	210 - 220	35 - 40	1
Perna de veado	1,5 - 2 kg	Calor superior/inferior	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno.

## Aves

Alimento	Quantidade	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Partes de aves	200 - 250 g cada	Grelhador Ventilado	200 - 220	30 - 50	1
Meio frango	400 - 500 g cada	Grelhador Ventilado	190 - 210	35 - 50	1
Frango, galinha	1 - 1,5 kg	Grelhador Ventilado	190 - 210	50 - 70	1
Pato	1,5 - 2 kg	Grelhador Ventilado	180 - 200	80 - 100	1
Ganso	3,5 - 5 kg	Grelhador Ventilado	160 - 180	120 - 180	1
Peru	2,5 - 3,5 kg	Grelhador Ventilado	160 - 180	120 - 150	1
Peru	4 - 6 kg	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	Calor superior/inferior	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

Grelhador Rápido

Alimento	Tempo (min.)		Posição de prateleira
	1.º lado	2.º lado	
Burgers / Hambúrgueres	8 - 10	6 - 8	4
Filete de porco	10 - 12	6 - 10	4
Salsichas	10 - 12	6 - 8	4
Bifes do lombo / vitela	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Tostar	1 - 3	1 - 3	5

Alimento	Tempo (min.)		Posição de prateleira
	1.º lado	2.º lado	
Tostas com guarnição	6 - 8	-	4

### 11.13 Congelados

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

#### Refeições prontas congeladas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza Congelada	Calor superior/inferior	conforme as instruções do fabricante	conforme as instruções do fabricante	3
Batatas fritas <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Calor superior/inferior ou Grelhador Ventilado	200 - 220	conforme as instruções do fabricante	3


Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Baguetes	Calor superior/inferior	conforme as instruções do fabricante	conforme as instruções do fabricante	3
Bolos de fruta	Calor superior/inferior	conforme as instruções do fabricante	conforme as instruções do fabricante	3

1) Vire as batatas fritas 2 ou 3 vezes durante a cozedura.

## 11.14 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 quente e esta sobre a prateleira em grelha no forno.
3. Introduza a Sonda Térmica na carne.
4. Selecciona a função: Aquecimento A Baixa Temp. e defina a temperatura de núcleo final correcta.

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada	1 - 1,5	120	120 - 150	1
Lombo de vaca	1 - 1,5	120	90 - 150	3
Vitela assada	1 - 1,5	120	120 - 150	1
Bifes	0,2 - 0,3	120	20 - 40	3

## 11.15 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.

Alimento	Quantidade	Tempo de descongelação (min.)	Tempo extra de descongelação (min.)	Comentários
Frango	1 kg	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário num prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Truta	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Morango	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Natas	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Bata as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Gateau	1,4 kg	60	60	-

### 11.16 Conservar

- 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.

## 11.17 Secar

abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para acabar de secar.

- Cubra os tabuleiros com papel manteiga ou papel vegetal.
- Para obter o melhor resultado, pare o forno a meio do tempo de secagem,

## 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

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

### 11.18 Pão

O pré-aquecimento não é recomendado.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão Branco	180 - 200	40 - 60	2
Baguete	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pão de Centeio	190 - 210	50 - 70	2
Pão escuro	180 - 200	50 - 70	2
Pão integral	170 - 190	60 - 90	2

### 11.19 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 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
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

Aves	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Frango (inteiro / metade / peito)	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

## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

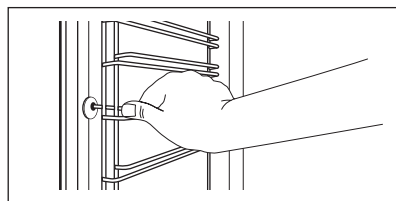
### 12.1 Notas sobre a limpeza

- 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.
- Seque o forno se a cavidade tiver ficado molhada após a utilização.

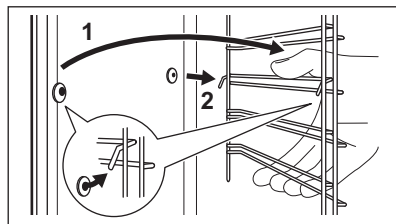
### 12.2 Remover os apoios para prateleiras

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;
- se não tiver fechado totalmente a porta do forno.

Remova a sujidade mais difícil à mão.

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

1. Limpe o lado interior da porta com água quente para evitar a queima de resíduos devido ao ar quente.
2. Active o aparelho e seleccione no menu principal a função: Pirólise. Prima **OK** para confirmar.
3. Defina a duração do procedimento de limpeza:

Opção	Descrição
Ligeiro	1 h para um grau de sujidade baixo
Normal	1 h 30 min para um grau de sujidade normal
Intensivo	3 h para um grau de sujidade elevado

4. Prima **OK** para confirmar.

- i** Quando a limpeza pirolítica iniciar, a porta do aparelho é bloqueada e a lâmpada apaga-se.

- i** Para parar a limpeza pirolítica antes de estar concluída, desactive o aparelho.

- !** **AVISO!**  
O aparelho está muito quente após a função terminar. Deixe-o arrefecer. Existe o risco de queimaduras.

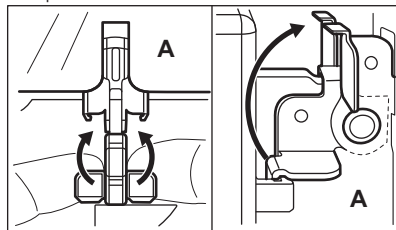
- i** Após a função terminar, a porta continua bloqueada durante a fase de arrefecimento. Algumas das funções do aparelho não estão disponíveis durante a fase de arrefecimento.

### 12.4 Retirar e instalar a porta

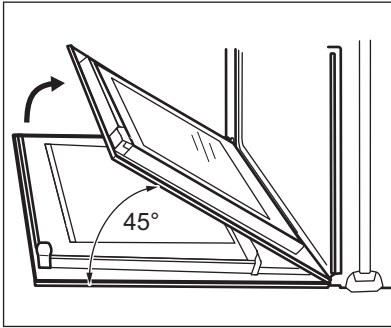
Pode remover a porta e os painéis de vidro interiores para limpar. O número de painéis de vidro varia de modelo para modelo.

- !** **AVISO!**  
Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada.

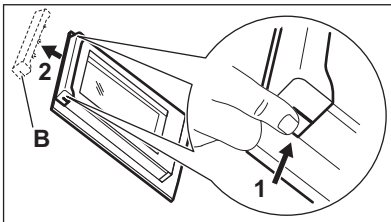
1. Abra a porta totalmente.
2. Levante totalmente as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.



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



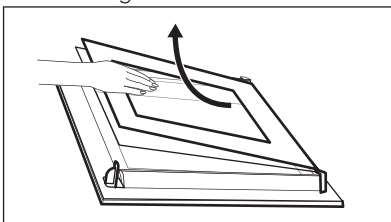
4. Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do aparelho num ângulo ascendente.
5. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável. Isso evitará riscos.
6. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e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

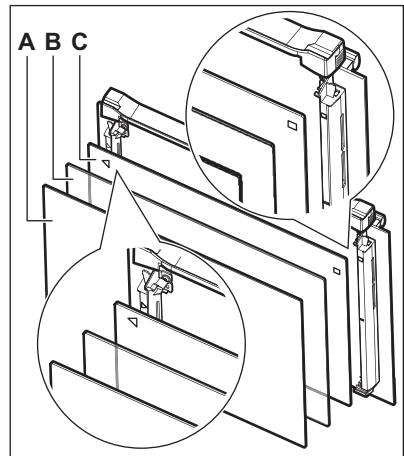
Quando terminar a limpeza, execute os passos indicados acima em sequência inversa. Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.



**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.



**12.5 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.

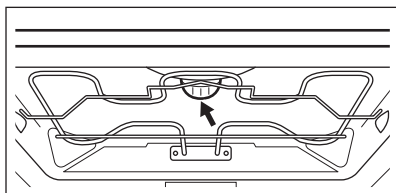
**AVISO!**

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.

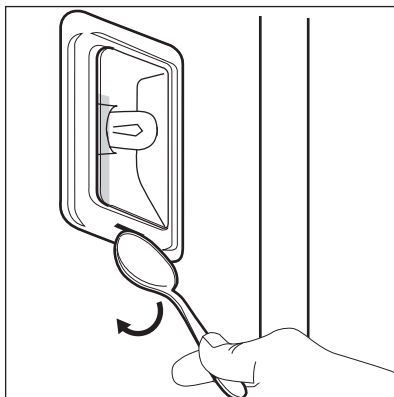


2. Limpe a tampa de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a tampa de vidro.

**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 activar ou utilizar o forno.	O forno não está ligado à corrente eléctrica ou não está ligado correctamente.	Verifique se o forno está ligado correctamente à corrente eléctrica (consulte o diagrama de ligações se disponível).
O forno não aquece.	O forno está desactivado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	A desactivação automática foi accionada.	Consulte "Desactivação automática".
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está activado.	Consulte "Utilizar o Bloqueio para Crianças".
O forno não aquece.	A porta não está bem fechada.	Feche totalmente a porta.
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 apresenta F111.	A ficha da sonda térmica não está bem introduzida na tomada.	Introduza a ficha da sonda térmica totalmente na tomada.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia eléctrica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico 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>
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 aparelho activa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta "Demo".	O modo Demo está activado.	Consulte a secção "Definições de Base" no capítulo "Utilização diária".

## 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	BPE742320B BPE742320M BPK742320M BPK74232SM	
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	Electricidade	
Volume	71 l	
Tipo de forno	Forno de encastrar	
Peso	BPE742320B	40.5 kg
	BPE742320M	40.5 kg
	BPK742320M	41.0 kg
	BPK74232SM	40.5 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 aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

#### Sugestões gerais

Certifique-se de que a porta do forno está sempre bem fechada quando o aparelho está a funcionar.

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.

#### **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 activado um programa com selecção de Duração ou Fim Tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências são desactivadas automaticamente quando faltar 10% do tempo para o fim.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.

#### **Manter os alimentos quentes**

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

#### **Cozinhar com a lâmpada desligada**

Desligue a lâmpada durante a cozedura e ligue-a apenas quando necessitar.


#### **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 desactivada automaticamente após 30 segundos.

Pode activar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

## 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)



867 335475-A-072017



**AEG**