

▶ BPE842720M
BPK842720M

PT Manual de instruções
Forno

USER MANUAL



AEG

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	7
4. FUNCIONAMENTO DO APARELHO.....	8
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	9
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	10
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	16
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	16
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	19
10. SUGESTÕES E DICAS.....	20
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	37
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	40
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	42

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



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



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

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.
- 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 fiquem 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 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 asfixia.

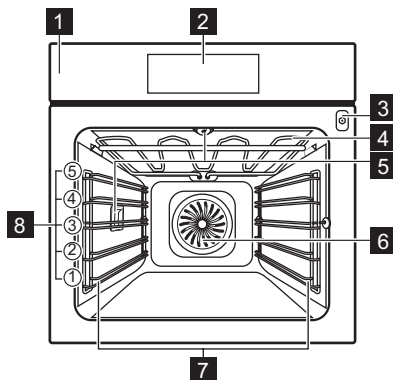
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

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

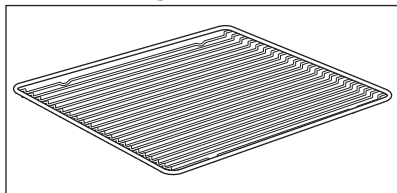
3.1 Descrição geral



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

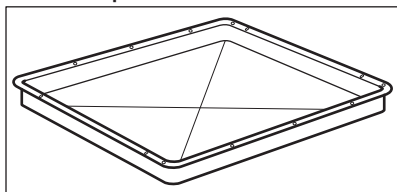
3.2 Acessórios

Prateleira em grelha



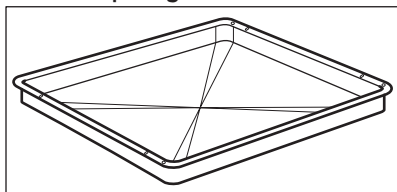
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

Tabuleiro para assar



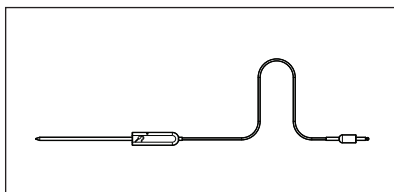
Para bolos e biscoitos.

Tabuleiro para grelhar / assar



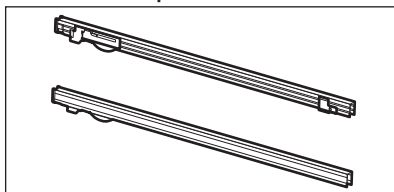
Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.

Sonda térmica



Para medir a temperatura no interior dos alimentos.

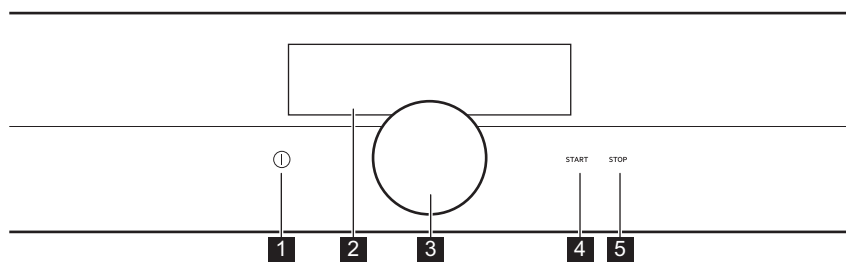
Calhas telescópicas




Para prateleiras e tabuleiros.

4. FUNCIONAMENTO DO APARELHO

4.1 Painel de comandos



Função	Comentário
1 On/Off	Para activar e desactivar o aparelho.

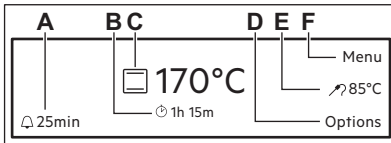
Função	Comentário
2 Visor	Apresenta as definições actuais do aparelho.
3 Botão rotativo	Para alterar as definições e navegar pelo menu. Prima  para activar o aparelho. Prima o botão rotativo para entrar no ecrã da definição. Prima e rode o botão rotativo para navegar pelo menu. Prima continuamente o botão rotativo para confirmar uma definição ou entrar no submenu seleccionado. Para voltar ao menu anterior, procure a opção Voltar no menu ou confirme uma definição seleccionada.
4 START	Para activar a função seleccionada.
5 STOP	Para desactivar a função seleccionada.

4.2 Visor

Após ligar o aparelho, o visor apresenta o último tipo de aquecimento seleccionado.



O visor com o número máximo de funções definidas.



- A. Lembrete
- B. Aumentar temporizador
- C. Tipo de aquecimento e temperatura
- D. Opções ou Hora do dia
- E. Tempo da Duração e hora de Fim de uma função ou Sonda térmica
- F. Menu

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

Remova todos os acessórios excepto os apoios para prateleiras e as calhas telescópicas.



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o aparelho e os acessórios antes da primeira utilização.

5.2 Primeira activação

Após a primeira activação, o visor apresenta a versão do software durante 7 segundos.

É necessário seleccionar o idioma, Brilho do Visor e Hora do Dia.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Tipos de aquecimento

Ligar e desligar os tipos de aquecimento.

1. Ligue o aparelho.
 2. Prima o botão rotativo.
- A última função utilizada aparece sublinhada.
3. Prima o botão rotativo para entrar no submenu e rode-o para seleccionar um tipo de aquecimento.
 4. Prima o botão rotativo para confirmar.









5. Defina a temperatura e confirme.
6. Prima **START**. O Sonda térmica pode ser ligado em qualquer momento antes ou durante o processo de cozedura. Algumas funções têm uma sequência de definições. Prima botão rotativo para avançar para a definição seguinte. Após a última confirmação, a função inicia.

Para desactivar uma função, prima **STOP**.











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

Tipos de aquecimento: Especiais

Tipo de aquecimento		Aplicação
	Cozedura lenta	Para preparar assados tenros e suculentos.
	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.
	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.
	Pão	Utilize esta função para confeccionar pão e pãesinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.

Tipos de aquecimento: Padrão

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Cozedura ventilada	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.
 Ventilado + Inferior	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.
 Inferior + Grelhador + Ventilador	Para confeccionar alimentos de conveniência, por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes estaladiços.
 Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
 Grelhador + Ventilador	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Também para gratinar e alourar.
 Calor inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Ventilada com humidade	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.

6.2 Menu - descrição geral



Menu

Item do menu	Aplicação
Cozedura assistida	Contém uma lista de programas automáticos.

Item do menu	Aplicação
Limpeza	Contém uma lista de programas de limpeza.
Definições de Base	Serve para definir a configuração do aparelho.

Submenu para: Limpeza

Submenu	Descrição
Ligeira	Limpeza pirolítica. 1 h para um grau de sujidade baixo.
Normal	Limpeza pirolítica. 1 h 30 min para um grau de sujidade normal.
Intensiva	Limpeza pirolítica. 3 h para um grau de sujidade elevado.

Submenu para: Definições de Base

Submenu	Descrição
Aquecimento Rápido	Para diminuir o tempo de aquecimento predefinido. Tenha em atenção que esta função está disponível apenas para alguns tipos de aquecimento.
Hora e data	Regula a hora actual no relógio.
Configuração	Serve para definir a configuração do aparelho.
Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

Submenu para: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura. Estes parâmetros podem ser ajustados manualmente conforme as preferências do utilizador.

Para alguns pratos, também pode escolher o método de confecção:

- Peso automático
- Sonda térmica

Grau de cozedura do prato:

- Mal passado ou Menos
- Médio
- Bem passado ou Mais

Categoria de alimentos: Carne e peixe

Carne	
Carne De Vaca	Lombo de vaca
	Assado
	Rolo de carne
	Carne vaca escandinava

Carne		
Porco	Filete de vaca	Frescos
		Fumado
	Assado	
	Presunto	
	Jarrete	
Costelas		
Vitela	Filete de vaca	
	Assado	
Jarrete		
Borrego	Assado	
	Lombo	
	Perna	
Caça	Veado	Lombo
		Perna
	Lebre	Lombo
		Perna

Aves		
Frango	Inteiro	
		Metade
	Pernas	
	Asas	
Pato		
Ganso		
Peru	Inteiro:	
	Peito	

Peixe		
Peixe inteiro	Pequeno	
	Médio	
	Grande	

Peixe		
Assados de peixe		
Barrinhas de peixe		
Categoria de alimentos: Guarnições e Pratos de Forno		
Prato		
Guarnições	Batatas fritas	
	Croquetes	
	Fatias	
	Batatas "palitos" gratinadas	
Prato de forno	Lasanha	
	Batatas gratinadas	
	Massa no forno	
	Legumes gratinados	
	Caçarola, salgada	
	Caçarola, legumes	

Categoria de alimentos: Fornada salgada

Prato		
Pizza	Frescos	Fina
		Espessa
	Congelados	Fina
		Espessa
		Snacks
	Refrigerada	
Quiche	Fina	
	Espessa	

Prato		
Pão	Frescos	Baguete
		Ciabatta
		Pão branco
		Pão escuro
		Pão de centeio
		Pão integral
		Pão ázimo
		Coroa de pão
		Trança levedada
	Congelados	Baguete
Pão		
Pré-cozido		
Pastéis	Frescos	
	Congelados	
	Pré-cozido	

Categoria de alimentos: Sobremesas, Fornadas

Prato	
Bolo em forma	Bolo de amêndoa
	Tarte de maçã
	Brioche
	Cheesecake
	Bolo de maçã, coberto
	Base de massa areada
	Base de flan de massa levedada
	Bolo Madeira
	Bolo em coroa
	Pão de ló
Tartes	

Prato		
Bolo em Ta- buleiro	Strudel de maçã cong.	
	Brownies	
	Cheesecake	
	Stollen de Natal	
	Bolo areado	
	Flan de fruta	Pastelaria amanteiga- da
		Massa leve- dada
		Massa leve- dada
	Pão de ló	
	Bolo de açú- car	
Torta suíça		
Tarte suíça, doce		
Bolo lêvedo		

Prato	
Pastelaria pequena	Bolos, pe- quenos
	Duchaises
	Éclairs
	Maçapão
	Queques
	Tiras de massa folha- da
	Pastéis de massa folha- da
	Biscoitos de massa area- da
	Caçarola, doce






6.3 Opções



Opções	Descrição
Definições do temporizador	Contém uma lista de funções de relógio.
Aquecimento Rápido	Para diminuir o tempo de aquecimento no tipo de aquecimento que está activo. On / Off
Luz	On / Off

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Definições do temporizador

Função de relógio	Aplicação
 Aumentar temporizador	Monitoriza automaticamente o tempo de actividade da função que está a funcionar. A visibilidade do Aumentar temporizador pode ser activada e desactivada.
 Duração	Para definir a duração de uma operação. ¹⁾
 Hora de fim	Para definir a hora de desactivação para um tipo de aquecimento. Esta opção só está disponível com a Duração está definida. Pode utilizar as funções Duração e Hora de fim em simultâneo se pretender activar e desactivar automaticamente o aparelho posteriormente, num determinado momento. ¹⁾
 Lembrete	Para definir uma contagem decrescente. ¹⁾ Esta função não afecta o funcionamento do aparelho. Seleccione  e defina o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima botão rotativo para desligar o sinal. O Lembrete também pode ser utilizado quando o aparelho está desactivado.

¹⁾ Máximo de 23 h 59 min

8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



CUIDADO!

Utilize apenas o acessório fornecido e peças de substituição originais.

8.1 Sonda térmica

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

Devem ser definidas duas temperaturas:

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

Orientações para obter os melhores resultados:

- Os ingredientes deverão estar à temperatura ambiente.
- O Sonda térmica não pode ser utilizado em receitas líquidas.
- O Sonda térmica tem de ficar inserido no alimento e ligado na tomada durante toda a cozedura.
- Utilize as temperaturas de núcleo recomendadas.



AVISO!

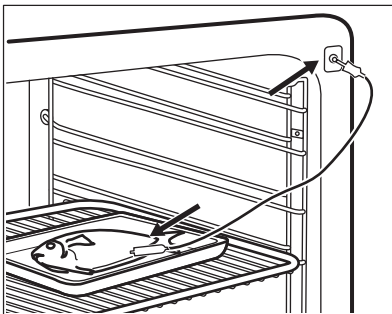
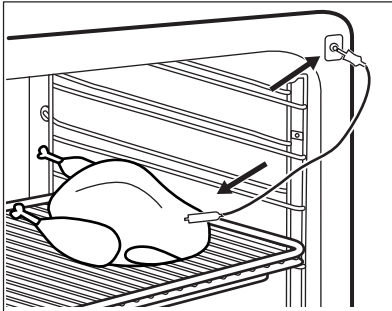
Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".




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 do 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 do Sonda térmica no peixe.
3. Coloque a ficha do Sonda térmica na tomada da parte da frente do aparelho.



O visor apresenta o símbolo Sonda térmica .

4. Defina a temperatura de núcleo.
5. Selecciona um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.

Quando o alimento atingir a temperatura seleccionada, é emitido um sinal sonoro.

O aparelho desactiva-se automaticamente.

6. Prima botão rotativo para desligar o sinal.
7. Retire a ficha do Sonda térmica da tomada e retire o prato do aparelho.

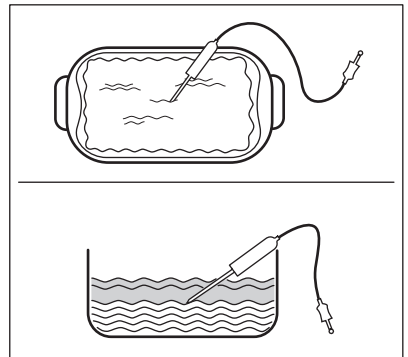


AVISO!

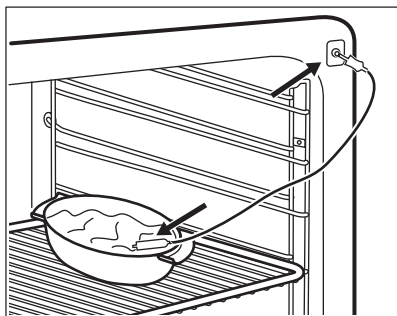
Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.


Categoria de alimentos: caçarola

1. Active o aparelho.
2. Coloque metade dos ingredientes numa assadeira.
3. Introduza a extremidade do Sonda térmica exactamente no centro da caçarola. O 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 do Sonda térmica. A extremidade do Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



4. Cubra o Sonda térmica com os restantes ingredientes.
5. Coloque a ficha do Sonda térmica na tomada da parte da frente do aparelho.



O visor apresenta o símbolo Sonda térmica .

6. Defina a temperatura de núcleo.
7. Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.

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

8. Prima botão rotativo para desligar o sinal.
9. Retire a ficha do Sonda térmica da tomada e retire o prato do aparelho.




AVISO!

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

Alterar a temperatura de núcleo

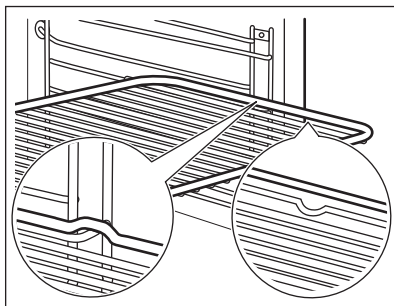
Pode alterar a temperatura de núcleo e a temperatura do forno em qualquer momento durante a cozedura.

1. Selecione  no visor.
2. Rode o botão rotativo para alterar a temperatura.
3. Prima para confirmar.

8.2 Introduzir os acessórios

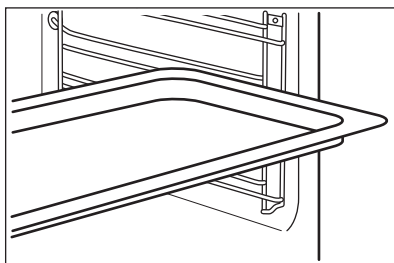
Prateleira em grelha:

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



Tabuleiro para grelhar:

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



8.3 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!

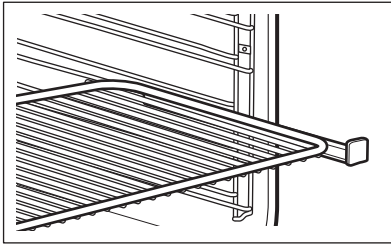
Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do aparelho antes de fechar a porta do forno.

Prateleira em grelha:

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

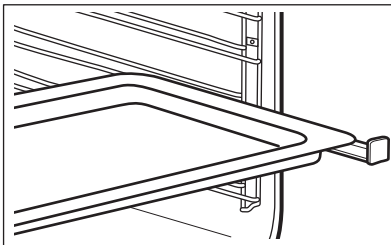


A armação elevada à volta da prateleira em grelha evita que os tabuleiros e as assadeiras deslizem.



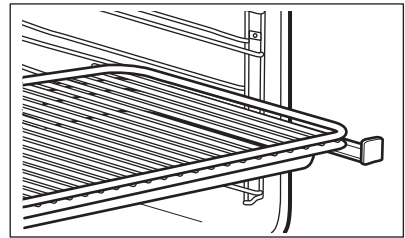
Tabuleiro para grelhar:

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.



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 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, Hora de fim.

9.2 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.

10. 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.

10.1 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;

10.2 Conselhos para a utilização dos tipos de aquecimento especiais do forno

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.

10.3 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.

10.4 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 cozi-do, com buracos, aguado).	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Quando voltar a cozer, seleccione uma temperatura do forno ligeiramente inferior.

Resultados de cozedura	Causa possível	Solução
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	O tempo de cozedura é demasiado curto.	Aumente o tempo de cozedura. Não é possível reduzir os tempos de cozedura definindo temperaturas superiores.
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 batedeira 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.

10.5 Cozer num nível:

Cozer em formas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo em coroa / Brioche	Cozedura ventilada	150 - 160	50 - 70	1
Bolo Madeira/ Bolo de fruta	Cozedura ventilada	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Pão de ló sem gordura	Cozedura ventilada	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Pão de ló sem gordura	Calor superior/ inferior	160	35 - 50	2

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Base de flan - massa areada	Cozedura ventilada	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Base de flan - massa batida	Cozedura ventilada	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Cozedura ventilada	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 ¹⁾	50 - 70	2
Pão (pão de centeio): 1. Primeira parte do processo de cozedura. 2. Segunda parte do processo de cozedura.	Calor superior/inferior	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Duchaises/ éclairs	Calor superior/inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Torta suíça	Calor superior/inferior	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo com cobertura granulada (seco)	Cozedura ventilada	150 - 160	20 - 40	3
Bolo de amêndoa amanteigado/Bolos de açúcar	Calor superior/inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) ²⁾	Cozedura ventilada	150	35 - 55	3
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) ²⁾	Calor superior/inferior	170	35 - 55	3
Flans de fruta com massa areada	Cozedura ventilada	160 - 170	40 - 80	3
Bolos de massa levedada com coberturas sensíveis (ex.: requeijão, natas, creme de ovos)	Calor superior/inferior	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

²⁾ Utilize o tabuleiro para grelhar.

Biscoitos

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos de massa areada	Cozedura ventilada	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de massa folhada	Cozedura ventilada	140	20 - 35	3

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de massa folhada	Calor superior/inferior	160 ¹⁾	20 - 30	3
Biscoitos feitos com massa batida	Cozedura ventilada	150 - 160	15 - 20	3
Pastéis de claras / Merengues	Cozedura ventilada	80 - 100	120 - 150	3
Maçapão	Cozedura ventilada	100 - 120	30 - 50	3
Biscoitos de massa levedada	Cozedura ventilada	150 - 160	20 - 40	3
Pastéis de massa folhada	Cozedura ventilada	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pasteis	Cozedura ventilada	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pasteis	Calor superior/inferior	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Bolos pequenos (20 por tabuleiro)	Cozedura ventilada	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Bolos pequenos (20 por tabuleiro)	Calor superior/inferior	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

10.6 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

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Gratinado de legumes ¹⁾	Grelhador + Ventilador	160 - 170	15 - 30	1
Baguetes cobertas com queijo derretido	Cozedura ventilada	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	Cozedura ventilada	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

10.7 Ventilada com humidade

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

10.8 Cozedura em vários níveis

Utilize a função: Cozedura ventilada.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
			2 posições	3 posições
Profiteroles/ éclairs	160 - 180 ¹⁾	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 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pastéis	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Bolos pequenos (20 por tabulei- ro)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Pré-aqueça o forno.

10.9 Ventilado + Inferior

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza (massa fina)	200 - 230 ¹⁾²⁾	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 ¹⁾	10 - 20	2
Flan de massa folhada	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (prato tipo Pizza da Alsácia)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroggen (versão russa do calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Pré-aqueça o forno.

2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

10.10 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.

10.11 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 + Ventilador	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Carne assada ou lombo: médio	por cm de espessura	Grelhador + Ventilador	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Carne assada ou lombo: bem passado	por cm de espessura	Grelhador + Ventilador	170 - 180 ¹⁾	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 + Ventilador	160 - 180	90 - 120	1
Costeleta / Entrecosto	1 - 1,5 kg	Grelhador + Ventilador	170 - 180	60 - 90	1
Rolo de carne	750 g - 1 kg	Grelhador + Ventilador	160 - 170	50 - 60	1
Joelho de porco (pré-cozinhado)	750 g - 1 kg	Grelhador + Ventilador	150 - 170	90 - 120	1

Vitela

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Vitela assada	1	Grelhador + Ventilador	160 - 180	90 - 120	1
Mão de vitela	1,5 - 2	Grelhador + Ventilador	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 + Ventilador	150 - 170	100 - 120	1
Lombo de borrego	1 - 1,5	Grelhador + Ventilador	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 ¹⁾	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

1) Pré-aqueça o forno.

Aves

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

10.12 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

10.13 Inferior + Grelhador + Ventilador

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

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 ¹⁾ (300 - 600 g)	Calor superior/inferior ou Grelhador + Ventilador	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.

10.14 Cozedura lenta

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: Cozedura lenta 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

10.15 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	-

10.16 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 ¹⁾	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

¹⁾ Deixe ficar a repousar no forno após desligar.

10.17 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

10.18 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

10.19 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

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

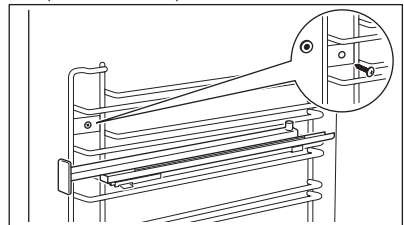
11.1 Notas sobre a limpeza

- 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.

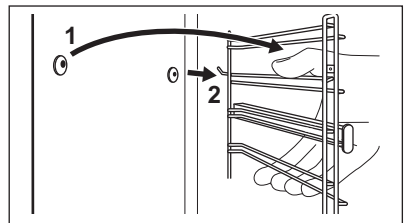
11.2 Remover os apoios para prateleiras

Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras .

1. Desaperte o parafuso. 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.

11.3 Limpeza pirolítica



CAUIDADO!

Remova todos os acessórios excepto os apoios para prateleiras e as calhas telescópicas.



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.



CAUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar a função: Limpeza Pirolítica. 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. Ligue o aparelho.
3. Seleccione o menu e prima o botão rotativo para confirmar.
4. Seleccione Limpeza Pirolítica e prima o botão rotativo para confirmar.
5. Seleccione a duração do procedimento de limpeza:

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

6. Prima o botão rotativo para confirmar.



Quando a limpeza pirolítica iniciar, a porta do aparelho é bloqueada e a lâmpada apaga-se. A ventoinha de arrefecimento funciona com uma velocidade superior.



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.



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.

11.4 Aviso de limpeza

Aparece um aviso quando for necessário limpar. Execute a função Limpeza Pirolítica.

11.5 Retirar e instalar a porta

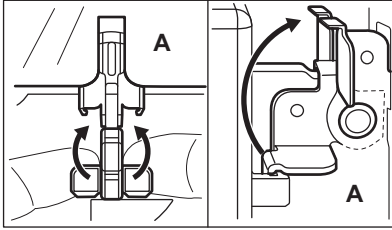
Podem remover a porta e os painéis de vidro interiores para limpar. O número de painéis de vidro varia de modelo para modelo.



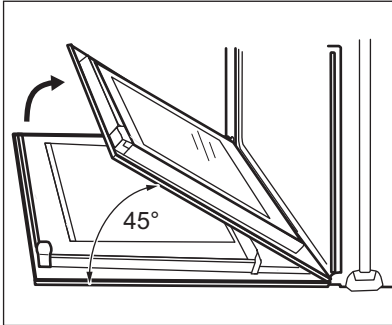
AVISO!

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

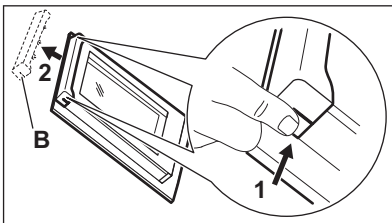
1. Abra a porta totalmente.
2. Levante totalmente as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.



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.

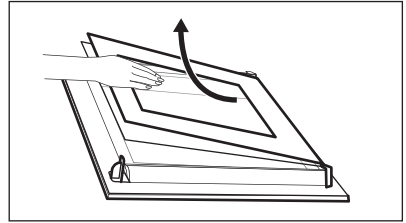


CUIDADO!

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.

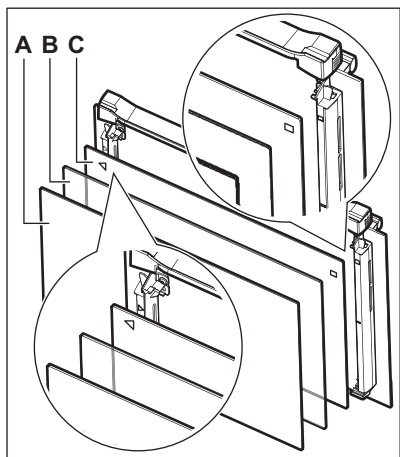
Quando terminar a limpeza, execute os passos indicados acima em sequência inversa. Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.



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.



11.6 Substituir a lâmpada

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



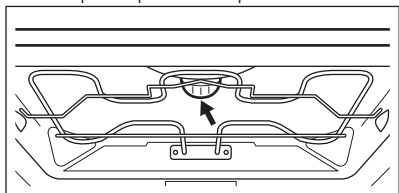
AVISO!

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

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

Lâmpada superior

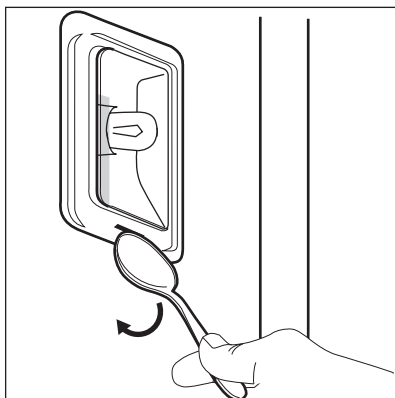
1. Rode a protecção de vidro da lâmpada para a esquerda e retire-a.



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.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 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.
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.	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 solicita a selecção do Idioma	Houve um corte de corrente eléctrica que durou mais de 3 dias.	Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização".
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"> • Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico 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.
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.

Problema	Causa possível	Solução
O visor solicita a selecção do Idioma.	O modo Demo está activo.	Desative Demo no Menu: Definições de Base: Demo. Código de activação / desactivação: 2468.

12.2 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.

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

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	BPE842720M BPK842720M
Índice de eficiência energética	81,2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,99 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Electricidade
Volume	71 l
Tipo de forno	Forno de encastrar

Peso	BPE842720M	42.0 kg
	BPK842720M	42.0 kg

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

13.2 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 antes do fim do tempo.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, 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.


Ventilada com humidade

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 Ventilada com humidade, a lâmpada é desactivada automaticamente após 30 segundos. Pode activar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

www.aeg.com/shop



867 336526-A-052017



AEG