

▶ BPE546120M
BPK546120M

PT Manual de instruções
Forno

USER MANUAL



AEG

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	8
4. PAINEL DE COMANDOS.....	9
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	9
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	10
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	11
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	13
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	16
10. SUGESTÕES E DICAS.....	17
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	33
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	36
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	39

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.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Utilize apenas o sensor de alimentos (sonda térmica) recomendado para este aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser 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 as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- 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 ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- 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.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

2.5 Limpeza por pirólise



AVISO!

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

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
 - todos os 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
- ## 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.

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



AVISO!

Risco de choque elétrico.

- A lâmpada normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência Técnica

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

2.8 Eliminação



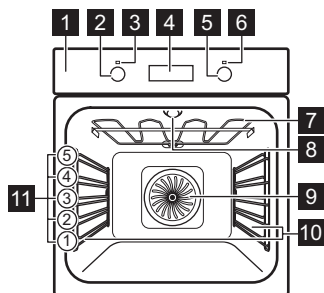
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

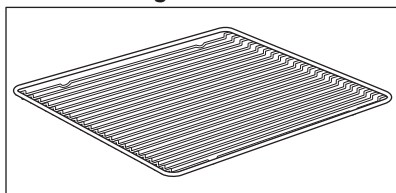
3.1 Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão das funções do forno
- 3 Lâmpada/símbolo de funcionamento
- 4 Programador eletrônico
- 5 Botão da temperatura
- 6 Símbolo / indicador de temperatura
- 7 Resistência
- 8 Lâmpada
- 9 Ventoinha
- 10 Apoio para prateleiras, amovível
- 11 Posições de prateleira

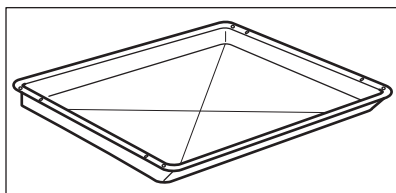
3.2 Acessórios

Prateleira em grelha



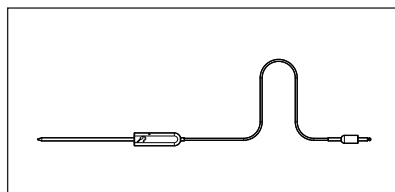
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

Assadeira



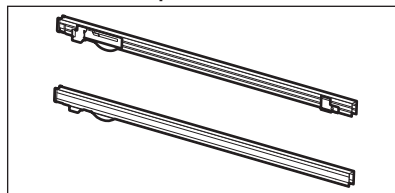
Para bolos e biscoitos. Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.

Sonda térmica



Para medir a temperatura no interior dos alimentos.




Calhas telescópicas



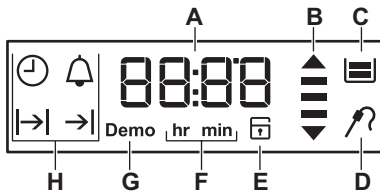
Para prateleiras e tabuleiros.

4. PAINEL DE COMANDOS

4.1 Botões

Campo do sensor / Botão	Função	Descrição
	CONTA-MINUTOS	Para regular o CONTA-MINUTOS. Mantenha este botão premido durante 3 segundos para ativar ou desativar a lâmpada do forno.
	RELÓGIO	Para seleccionar uma função de relógio.
	TEMPERATURA	Para verificar a temperatura do forno ou a temperatura da sonda térmica (se aplicável). Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento a funcionar.

4.2 Visor



- A. Temporizador
- B. Indicador de calor residual e aquecimento
- C. Gaveta da água (apenas alguns modelos)
- D. Sonda térmica (apenas alguns modelos)
- E. Bloqueio da porta (apenas alguns modelos)
- F. Horas / minutos
- G. Modo Demo (apenas alguns modelos)
- H. Funções de relógio

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.



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



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização. Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respectivas posições originais.

5.1 Limpeza inicial

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

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA








AVISO!






Consulte os capítulos relativos à segurança.


6.1 Botões retrácteis


Para utilizar o aparelho, prima o botão de comando. O botão de comando sai.

6.2 Funções de aquecimento

Função do forno	Aplicação
 Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado.
 Aquecimento Rápido	Para diminuir o tempo de aquecimento.
 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 o 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 o Calor Superior/Inferior.
 Aquecimento Convencional (Calor Superior/Inferior)	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.

Função do forno	Aplicação
 Aquecimento Inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Descongelação	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.
 Ventilado	Para cozer pão, bolos e biscoitos. Para poupar energia durante a cozedura. Este função deve ser utilizada de acordo com a tabela Ventilado para obtenção do resultado culinário desejado. Para obter mais informações sobre as definições recomendadas, consulte a tabela Ventilado no capítulo "Sugestões e dicas". Esta função foi utilizada para definir a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1.
 Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
 Grelhador Ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Também para gratinar e alourar.

Função do forno	Aplicação
 Pirólise	Para activar a limpeza pirólítica automática do forno. Esta função queima a sujidade residual no forno.

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


6.3 Ligar e desligar o forno

1. Rode o botão das funções do forno para seleccionar uma função do forno.
2. Rode o botão da temperatura para seleccionar uma temperatura.
3. Para desligar o forno, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição Off (desligado).

A lâmpada acende quando o forno está a funcionar.

6.4 Aquecimento Rápido

O aquecimento rápido diminui o tempo de aquecimento.

-  Não coloque alimentos no forno quando o aquecimento rápido estiver a funcionar.


1. Rode o botão das funções do forno para seleccionar o aquecimento rápido.

2. Rode o botão da temperatura para seleccionar a temperatura.

O forno emite um sinal sonoro quando atingir a temperatura seleccionada.






3. Selecione uma função do forno.

6.5 Indicador de aquecimento

Se ligar uma função do forno, as barras no visor  acendem uma a uma para indicar o aumento da temperatura do forno e desaparecem quando a temperatura diminui.


7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Tabela das funções de relógio


Função de relógio	Aplicação
 HORA DO DIA	Para ver ou alterar a hora do dia. Só pode alterar a hora do dia quando o forno está desligado.
 DURAÇÃO	Para definir o tempo de funcionamento do forno. Utilize apenas quando tiver uma função do forno seleccionada.
 FIM	Para definir quando o forno será desligado. Utilize apenas quando tiver uma função do forno seleccionada.
 INÍCIO DIFERIDO	Combinação das funções DURAÇÃO e FIM.
 CONTA-MINUTOS	Utilizado para definir uma contagem decrescente. Esta função não afecta o funcionamento do forno. Pode definir o CONTA-MINUTOS a qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado.

7.2 Acertar e alterar a hora



Quando o aparelho for ligado à corrente eléctrica pela primeira vez, o visor apresenta **hr** e "12:00". "12" está intermitente.

1. Rode o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para acertar a hora.
2. Prima  para confirmar e mudar para a definição dos minutos.





O visor apresenta **min** e a hora definida. "00" está intermitente.

3. Prima  para confirmar ou a hora do dia definida será guardada automaticamente após 5 segundos.


O visor apresenta a nova hora.

Para alterar a hora do dia, prima  repetidamente até o indicador da hora do dia  ficar intermitente no visor.

7.3 Definir a função DURAÇÃO



1. Selecciona uma função do forno.
2. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.
3. Rode o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para definir os minutos e prima  para confirmar. Rode o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para definir as horas e prima  para confirmar.



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


minutos e  e o tempo definido ficam intermitentes no visor. O forno desliga-se automaticamente.

4. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
5. Rode o botão das funções do forno para a posição Off (desligado).

7.4 Definir a função FIM





1. Selecciona uma função do forno.
2. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.

3. Rode o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para definir as horas e prima  para confirmar. Rode o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para definir os minutos e prima  para confirmar.



À hora de Fim definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e  e a hora definida ficam intermitentes no visor. O forno desliga-se automaticamente.

4. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
5. Rode o botão das funções do forno para a posição Off (desligado).


7.5 Definir a função INÍCIO DIFERIDO

1. Selecciona uma função do forno.
2. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.
3. Rode o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para definir os minutos do tempo de DURAÇÃO e prima  para confirmar. Rode o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para definir as horas do tempo de DURAÇÃO e prima  para confirmar.

O visor apresenta  intermitente.

4. Rode o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para definir as horas da hora de FIM e prima  para confirmar. Rode o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para definir os minutos da hora de FIM e prima  para confirmar.

O forno liga-se automaticamente mais tarde, funciona durante o tempo da DURAÇÃO e desliga-se à hora de FIM definida.

À hora de FIM definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e  e a hora definida ficam intermitentes no visor. O forno desliga-se.


5. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
6. Rode o botão das funções do forno para a posição Off (desligado).

7.6 Regular o CONTA-MINUTOS

O Conta-Minutos pode ser definido quando o forno está ligado ou desligado.

1. Prima  3sec.

 e "00" ficam intermitentes no visor.

2. Rode o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para definir os segundos e depois os minutos. Quando definir mais de 60 minutos, aparece **hr** intermitente no visor.
3. Defina as horas.
4. O CONTA-MINUTOS inicia automaticamente após 5 segundos. Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro.
5. Quando o tempo definido termina, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. "00:00" e  ficam intermitentes no visor. Prima qualquer botão para parar o sinal.

8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Sonda térmica

A sonda térmica mede a temperatura no interior dos alimentos. Quando os alimentos atingirem a temperatura seleccionada, o forno 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".



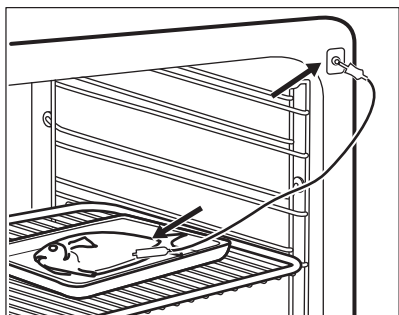
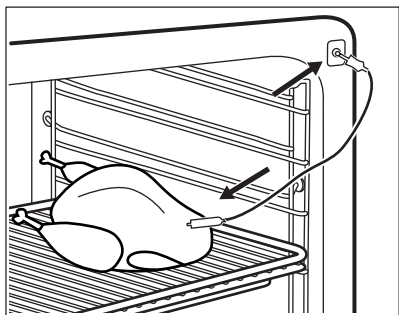
Sempre que ligar a sonda térmica na tomada, terá de definir novamente o valor da temperatura de núcleo. Não pode seleccionar a duração e a hora do fim.



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


Categorias de alimentos: carne, aves e peixe


1. Selecciona a função do forno e a temperatura.
2. Coloque 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.


Quando utilizar a sonda térmica pela primeira vez, a temperatura de núcleo predefinida é 60 °C.

Enquanto o símbolo  estiver intermitente, pode utilizar o botão da temperatura para alterar a temperatura de núcleo predefinida. O visor apresenta o símbolo da sonda térmica e a temperatura de núcleo predefinida.

4. Prima  para guardar a nova temperatura de núcleo ou aguarde 10 segundos para que a definição seja guardada automaticamente.

A nova temperatura de núcleo predefinida será apresentada na próxima vez que utilizar a sonda térmica.

Quando os alimentos estiverem à temperatura de núcleo definida, a

temperatura de núcleo predefinida e  ficam intermitentes. É emitido um sinal sonoro durante 2 minutos.

5. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para desligar o sinal sonoro.
6. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

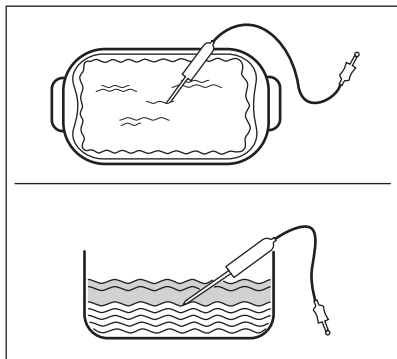


AVISO!

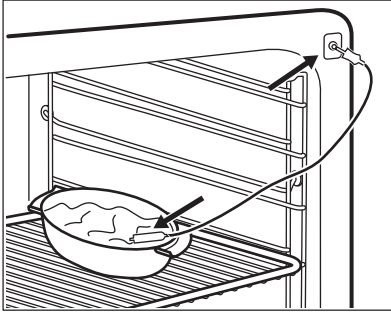
Existe o perigo de queimaduras porque a sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando desligar e retirar a sonda térmica do alimento.

Categoria de alimentos: caçarola

1. Selecione a função do forno e a temperatura.
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 para guardar a nova temperatura de núcleo ou aguarde 10 segundos para que a definição seja guardada automaticamente.

A nova temperatura de núcleo predefinida será apresentada na próxima vez que utilizar a sonda térmica.

Quando os alimentos estiverem à temperatura de núcleo definida, a temperatura de núcleo predefinida e ficam intermitentes. É emitido um sinal sonoro durante 2 minutos.

7. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para desligar o sinal sonoro.
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 desligar e retirar a sonda térmica do alimento.

Alterar a temperatura durante a cozedura

Pode alterar a temperatura em qualquer momento durante a cozedura:

1. Prima :
- Uma vez - o visor apresenta a temperatura de núcleo seleccionada e muda para a temperatura de núcleo actual a cada 10 segundos.

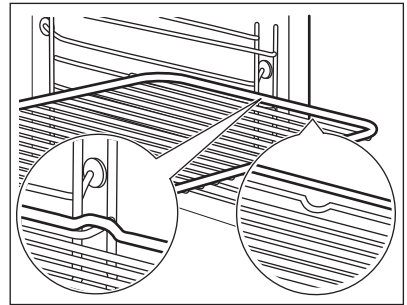
- Duas vezes - o visor apresenta a temperatura do forno actual e muda para a temperatura do forno seleccionada a cada 10 segundos.
- Três vezes - o visor apresenta a temperatura do forno seleccionada.

2. Utilize o botão da temperatura para alterar a temperatura.

8.2 Introduzir os acessórios

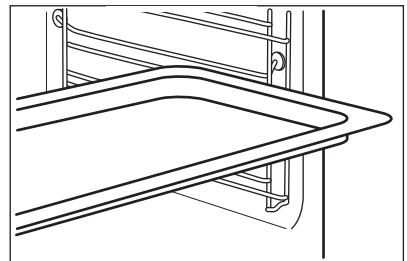
Prateleira em grelha:

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



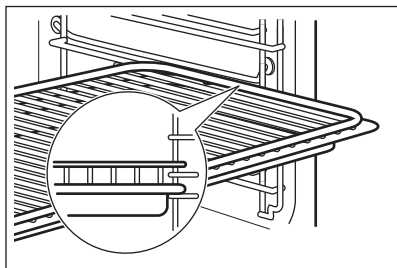
Tabuleiro para grelhar:

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



Prateleira em grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:

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



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

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!

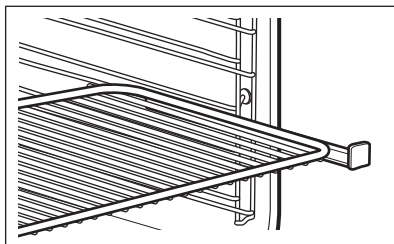
Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do forno antes de fechar a porta do forno.

Prateleira em grelha:

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

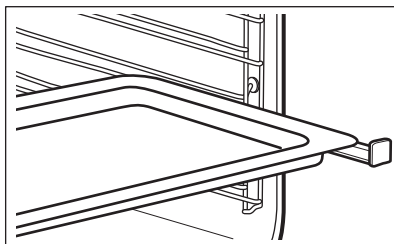


A armação elevada à volta da prateleira em grelha evita que os tabuleiros e as assadeiras deslizem.



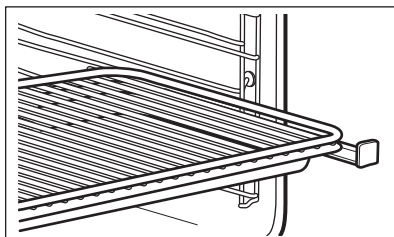
Tabuleiro para grelhar:

Coloque o tabuleiro para grelhar nas calhas telescópicas.



Prateleira em grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:



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





9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Utilizar o Bloqueio para crianças

Quando o Bloqueio para Crianças está activo, não é possível activar o forno acidentalmente.

1. Certifique-se de que o botão das funções do forno está na posição Off (desligado).
2. Prima continuamente  e  em simultâneo durante 2 segundos.

É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta SAFE e .


-  O visor apresenta os símbolos quando a função Pirólise estiver a funcionar.

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


9.2 Utilizar o Bloqueio de Funções

Pode activar o Bloqueio de Funções apenas com o forno em funcionamento.

O Bloqueio de Funções evita uma alteração acidental da temperatura e dos tempos definidos quando uma função do forno está em funcionamento.



1. Seleccione uma função do forno e configure-a como desejar.
2. Mantenha os botões  e **°C** premidos em simultâneo durante 2 segundos.

É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta Loc durante 5 segundos.

-  Loc acende no visor quando rodar o botão da temperatura ou premir outro botão quando o Bloqueio de Funções estiver activo.

Quando rodar o botão das funções do forno, o forno pára.


Quando desactivar o aparelho com o Bloqueio de Funções activo, o Bloqueio de Funções muda automaticamente para Bloqueio para Crianças. Consulte "Utilizar o Bloqueio para Crianças".

-  Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta é bloqueada e o visor apresenta .

Para desactivar o Bloqueio de Funções, repita o passo 2.

9.3 Indicador de calor residual

Quando desactivar o forno, o visor apresenta o indicador de calor residual


 se a temperatura do forno for superior a 40 °C. Rode o botão da temperatura em qualquer sentido para ver a temperatura do forno.

9.4 Desactivação automática

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

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

Após uma desactivação automática, pressione qualquer botão para reactivar o aparelho.

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

9.5 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno 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 Recomendações para cozinhar

O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As tabelas em baixo indicam regulações de temperatura, tempos de cozedura e posições de prateleira para algumas receitas comuns.

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

10.2 Lado interior da porta

Pode encontrar as seguintes informações no lado interior da porta:

10.4 Sugestões para cozer

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

10.3 Cozer

- Utilize a temperatura mais baixa na primeira vez.
- A cozedura pode demorar mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que uma posição de prateleira.
- Os bolos e pastéis com diferentes alturas não alouram uniformemente. Não é necessário alterar a regulação de temperatura se o alouramento não for uniforme. As diferenças desaparecem durante a cozedura.
- Os tabuleiros podem empenar no forno durante a cozedura. Os empenos desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

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. 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.

Resultados de cozedura	Causa possível	Solução
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	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	50 - 70	1
Bolo Madeira/ Bolo de fruta	Ventilado + Resistência Circ	140 - 160	70 - 90	1
Base de flan - massa areada	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Base de flan - massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Calor Superior/ Inferior	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão entrançado/Coroa de pão	Calor Superior/ Inferior	170 - 190	30 - 40	3
Stollen de Natal	Calor Superior/ Inferior	160 - 180 ¹⁾	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 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
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 ¹⁾	20 - 30	3
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) ²⁾	Ventilado + Resistência Circ	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	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 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	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	10 - 20	3
Biscoitos feitos com massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	15 - 20	3
Pastéis de claras / Merengues	Ventilado + Resistência Circ	80 - 100	120 - 150	3
Maçapão	Ventilado + Resistência Circ	100 - 120	30 - 50	3

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos de massa levedada	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	3
Pastéis de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pasteis	Ventilado + Resistência Circ	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pasteis	Calor Superior/ Inferior	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	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
Gratinado de legumes ¹⁾	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

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

10.7 Ventilado



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

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

10.8 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
Duchaises/ éclairs	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Bolo areado (seco)	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 areada	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscoitos feitos com massa batida	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscoitos de claras, suspiros	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Maçapão	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
			2 posições	3 posições
Biscoitos de massa levedada	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pastéis de massa folhada	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pasteis	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

10.9 Pizza

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
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	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

Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

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

Coloque alguma água no tabuleiro para evitar que os sucos da carne ou a gordura queimem.

A carne com pele pode ser assada em assadeira sem tampa.

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 em grandes porções (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 Ventilado	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Carne assada ou lombo: médio	por cm de espessura	Grelhador Ventilado	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Carne assada ou lombo: bem passado	por cm de espessura	Grelhador Ventilado	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Pré-aqueça o forno.

Porco

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

Vitela

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

Borrego

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

Caça

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

1) Pré-aqueça o forno.

Aves

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Partes de aves	0,2 - 0,25 cada	Grelhador Ventilado	200 - 220	30 - 50	1
Meio frango	0,4 - 0,5 cada	Grelhador Ventilado	190 - 210	35 - 50	1
Frango, galinha	1 - 1,5	Grelhador Ventilado	190 - 210	50 - 70	1
Pato	1,5 - 2	Grelhador Ventilado	180 - 200	80 - 100	1
Ganso	3,5 - 5	Grelhador Ventilado	160 - 180	120 - 180	1

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

Peixe (com vapor)

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inteiro	1 - 1,5	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

10.13 Congelados

Utilize a função Ventilado + Resistência Circ.

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

10.14 Descongelar

- Retire os alimentos da embalagem e coloque-os num prato.
 - Utilize a primeira posição de prateleira a contar do fundo.
 - Não tape os alimentos com uma tigela ou um prato, pois podem demorar mais tempo a descongelar.
- Para alimentos grandes, coloque um prato vazio virado ao contrário no fundo da cavidade do forno. Coloque os alimentos numa assadeira ou num prato fundo, sobre o prato do forno. Retire os apoios de prateleiras se necessário.

Alimento	Quantidade (kg)	Tempo de descongelação (min.)	Tempo extra de descongelação (min.)	Comentários
Frango	1	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário num prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Truta	0,15	25 - 35	10 - 15	-

Alimento	Quantidade (kg)	Tempo de descongelamento (min.)	Tempo extra de descongelamento (min.)	Comentários
Morango	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Natas	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Bata as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Gateau	1,4	60	60	-

10.15 Conservar - Aquecimento inferior

- Utilize apenas frascos para conservas com dimensões idênticas, disponíveis no mercado.
 - Não utilize frascos com tampas de rosca 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.

10.16 Secar - Ventilado + Resistência Circ

- Cubra os tabuleiros com papel impermeável à gordura ou papel vegetal.

- Para obter o melhor resultado, desligue o forno a meio do tempo de secagem, abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para acabar de secar.

Legumes

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

Fruta

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

10.17 Tabela do Sonda térmica

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

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

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

10.18 Informação para testes

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

Cozer num nível. Cozer em formas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo fofo sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	2
Bolo fofo sem gordura	Calor Superior/ Inferior	160	35 - 50	2
Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Ventilado + Resistência Circ	160	60 - 90	2
Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Calor Superior/ Inferior	180	70 - 90	1

Cozer num nível. Biscoitos

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 40	3
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Calor Superior/ Inferior	160 ¹⁾	20 - 30	3
Bolos pequenos (20 unidades por tabuleiro)	Ventilado + Resistência Circ	150 ¹⁾	20 - 35	3
Bolos pequenos (20 unidades por tabuleiro)	Calor Superior/ Inferior	170 ¹⁾	20 - 30	3

1) Pré-aqueça o forno.

Cozedura em vários níveis. Biscoitos

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
				2 posições	3 posições
Biscoitos de manteiga / pastelaria	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
				2 posições	3 posições
Bolos pequenos (20 unidades por tabuleiro)	Ventilado + Resistência Circ	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Pré-aqueça o forno.

Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Tosta	Grelhador	máx.	1 - 3	5
Bife de vaca	Grelhador	máx.	24 - 30 ¹⁾	4

1) Vire a meio do tempo.

Grelhador Rápido

Pré-aqueça o forno vazio durante 3 minutos.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

Alimento	Tempo (min.)		Posição de prateleira
	1.º lado	2.º lado	
Hambúrgueres	8 - 10	6 - 8	4
Tosta	1 - 3	1 - 3	4

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

- Limpe a parte da frente do forno com um pano macio, água morna e um agente de limpeza suave.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza próprio.
- Após cada utilização, limpe o interior do forno. 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 objetos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

11.2 Remover os apoios para prateleiras

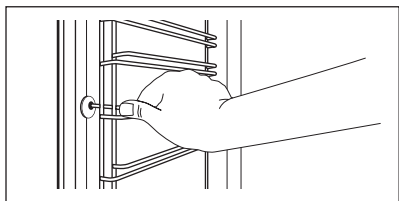
Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.



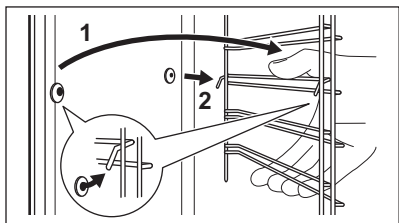
CUIDADO!

Tenha cuidado quando remover 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 acessórios removidos na sequência inversa.



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

11.3 Pirólise



CUIDADO!

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.



Não inicie a Pirólise se não tiver fechado totalmente a porta do forno. Em alguns modelos, o visor apresenta "C3" quando este erro ocorre.




AVISO!

O forno aquece muito. Existe o risco de queimaduras.






CUIDADO!

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

1. Limpe a cavidade com um pano macio e húmido.
2. Limpe o lado interior da porta com água quente para evitar a queima de resíduos devido ao ar quente.
3. Selecciona a função Pirólise. Consulte o capítulo "Utilização diária", secção "Funções do forno".
4. Quando  piscar, rode o botão da temperatura para definir a duração da pirólise:

Opção	Descrição
P1	Limpeza ligeira. Duração: 1 h 30 min.
P2	Limpeza normal. Duração: 3 h.

Após 2 segundos, a pirólise inicia. Pode utilizar a função FIM para atrasar o início da limpeza. Durante a pirólise, a lâmpada do forno está apagada.



5. Para alterar a duração predefinida da pirólise (**P1** ou **P2**), prima  para seleccionar , em seguida, rode o botão da temperatura.
6. Quando o forno estiver à temperatura definida, a porta é trancada. O visor apresenta  e as barras do indicador de calor até a porta ser desbloqueada.
7. Quando a pirólise terminar, o visor apresenta a hora do dia. A porta do forno permanece bloqueada.

- Quando o forno arrefecer, a porta será desbloqueada.

11.4 Aviso de limpeza

Para lhe lembrar que é necessário efectuar uma pirólise, a indicação PYR aparece intermitente no visor durante 10 segundos após cada activação e cada desactivação do forno.

i **O aviso de limpeza apaga-se:**

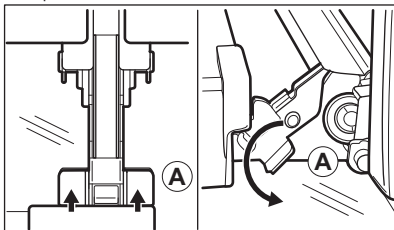
- após a conclusão da pirólise.
- se premir  3sec  ao mesmo tempo enquanto PYR estiver intermitente no visor.

11.5 Retirar e instalar a porta

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

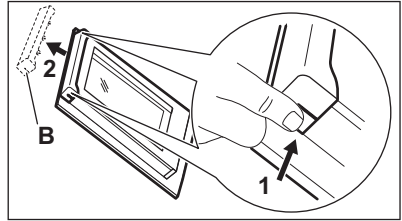
! **AVISO!** Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada.

- Abra a porta totalmente.
- Prima totalmente as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.

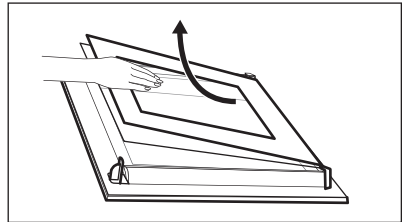


- Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°).
- Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do aparelho num ângulo ascendente.
- Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável. Isso evitará riscos.

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



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



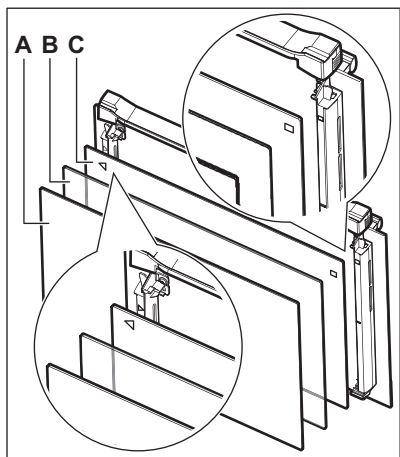
- Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente o painel de vidro.

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



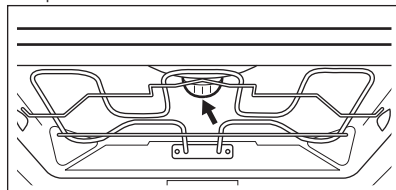
AVISO!

Risco de choque eléctrico. A lâmpada pode estar quente.

1. Desligue o forno. Aguarde até o forno estar frio.
2. Desligue o forno da alimentação eléctrica.
3. Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada superior

1. Rode a tampa de vidro da lâmpada para a remover.



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.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS






AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno não está ligado à corrente eléctrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente eléctrica (consulte o diagrama de ligações se disponível).
O forno não aquece.	O forno está desativado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
O forno não aquece.	A desativação automática foi acionada.	Consulte "Desativação automática".

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está ativado.	Consulte “Utilizar o Bloqueio para Crianças”.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
A sonda térmica não funciona.	A ficha da sonda térmica não está bem introduzida na tomada.	Introduza a ficha da sonda térmica totalmente na tomada.
A preparação dos pratos demora demasiado tempo ou estes cozinham demasiado depressa.	A temperatura do forno é demasiado elevada ou demasiado baixa.	Ajuste a temperatura conforme necessário. Siga os conselhos dados no manual do utilizador.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O visor apresenta “C2”.	Pretende iniciar a função Pi-rólise ou Descongelar, mas não retirou a ficha da sonda térmica da respetiva tomada.	Retire a ficha da sonda térmica da tomada.
O visor apresenta “C3”.	A função de limpeza não funciona. A porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está danificado.	Feche totalmente a porta.
O visor apresenta “F102”.	<ul style="list-style-type: none"> • Não fechou totalmente a porta. • O bloqueio da porta está avariado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Feche totalmente a porta. • Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor apresentar “F102” novamente, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.

Problema	Causa possível	Solução
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia elétrica.	<ul style="list-style-type: none"> Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico da sua casa e ligue-o novamente. Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
O aparelho ativa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta "Demo".	O modo Demo está ativado.	<ol style="list-style-type: none"> Desactive o forno. Prima continuamente  3sec  °C ao mesmo tempo. O primeiro dígito do visor e o indicador Demo começam a piscar. Introduza o código 2468 rodando o botão da temperatura para a direita ou esquerda para alterar os valores e prima  para confirmar. O dígito seguinte começa a piscar. O modo Demo é desativado quando o último dígito for confirmado se o código estiver correcto.

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)

Recomendamos que anote os dados aqui:

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	BPE546120M BPK546120M	
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	BPE546120M	35.0 kg
	BPK546120M	35.0 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 forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Sugestões gerais

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

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

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

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

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

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

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

Cozinhar com a ventoinha

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

Calor residual

Em algumas funções do forno, se for 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.


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 durante um ciclo de cozedura, assim como os tempos de cozedura com esta função podem ser diferentes dos tempos de cozedura com outros programas.

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

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



867343999-A-102018



AEG