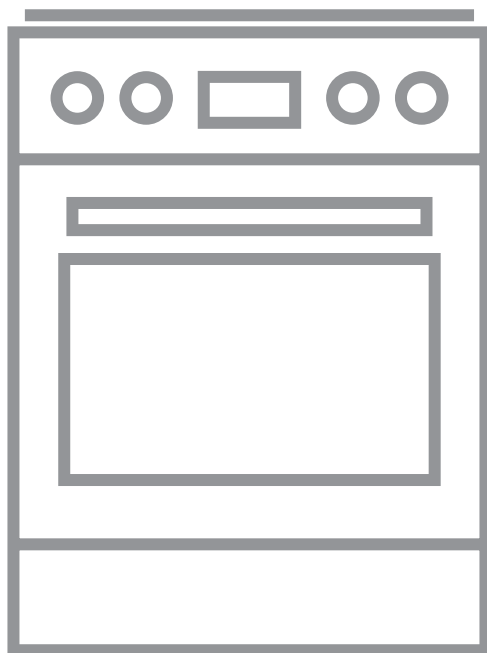


USER MANUAL



ÍNDICE

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 3 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA..... | 6 |
| 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO..... | 9 |
| 4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... | 9 |
| 5. PLACA - UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... | 10 |
| 6. PLACA - SUGESTÕES E DICAS..... | 11 |
| 7. PLACA - MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... | 12 |
| 8. FORNO - UTILIZAÇÃO DIÁRIA | 12 |
| 9. FORNO - FUNÇÕES DE RELÓGIO..... | 16 |
| 10. FORNO - SUGESTÕES E DICAS..... | 17 |
| 11. FORNO - MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... | 30 |
| 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... | 32 |
| 13. INSTALAÇÃO..... | 34 |
| 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA..... | 36 |

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



AVISO!

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- 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.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Este aparelho tem de ser ligado à alimentação eléctrica com um cabo do tipo H05VV-F que suporta a temperatura do painel traseiro.

- Este aparelho não pode ser utilizado a uma altitude superior a 2000 metros acima do nível do mar.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado em navios, barcos ou outras embarcações.
- Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa, para evitar sobreaquecimentos.
- Não instale o aparelho sobre uma plataforma.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- ATENÇÃO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objectos sobre as zonas de aquecimento.
- 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 ou o vidro da tampa da placa, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica. Se o aparelho estiver ligado à rede eléctrica directamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro eléctrico para desligar o aparelho da alimentação eléctrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.

- 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.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer acção de manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- 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.
- Tenha cuidado quando tocar na gaveta de arrumação. Pode estar quente.
- 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.
- O dispositivo de corte da ligação tem de estar incorporado nas ligações fixas de acordo com os regulamentos eléctricos aplicáveis.
- AVISO: Utilize apenas protecções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as protecções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

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.
- É necessário que o armário de cozinha e a cavidade tenham dimensões adequadas.
- 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.
- Algumas peças do aparelho transportam corrente eléctrica. Oculte o aparelho num móvel de cozinha para impedir que alguém toque nas partes perigosas.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou móveis de cozinha que tenham a mesma altura.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Certifique-se de que instala algum meio de estabilização para evitar que o aparelho tombe. Consulte o capítulo "Instalação".
- 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.
- 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.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos ou queimaduras.
Risco de choque eléctrico.

- 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 utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.

**AVISO!**

Risco de incêndio e explosão

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.

**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 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.
- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que os tachos ferveram até ficarem sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho, nem directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem causar riscos. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

2.4 Manutenção e limpeza

**AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer manutenção, desactive o aparelho. 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!
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Não se esqueça de limpar e secar bem a cavidade e a porta após cada utilização. O vapor produzido durante o funcionamento do aparelho condensa nas paredes da cavidade e pode causar corrosão. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.
- 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 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.

2.6 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

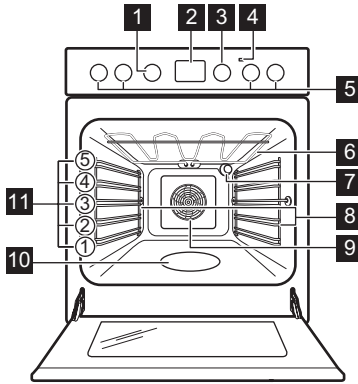
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

2.7 Assistência Técnica

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

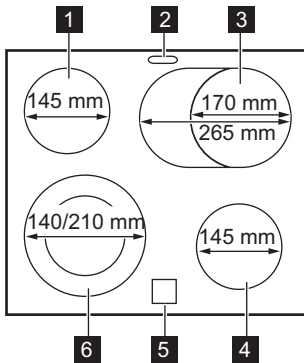
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Descrição geral



- 1 Botão das funções do forno
- 2 Programador eletrônico
- 3 Botão da temperatura
- 4 Símbolo / indicador de temperatura
- 5 Botões da placa
- 6 Resistência
- 7 Lâmpada
- 8 Apoio para prateleiras, amovível
- 9 Ventoinha
- 10 Baixo relevo da cavidade
- 11 Posições de prateleira

3.2 Disposição da placa



- 1 Zona de aquecimento de 1200 W
- 2 Saída de vapor - o número e a posição dependem do modelo
- 3 Zona de aquecimento de 1400 / 2200 W
- 4 Zona de aquecimento de 1200 W
- 5 Indicador de calor residual
- 6 Zona de aquecimento de 1000 / 2200 W

3.3 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 tabuleiro para recolher gordura.
- **Calhas telescópicas**
Para prateleiras e tabuleiros.
- **Gaveta de arrumação**
A gaveta de arrumação encontra-se debaixo da cavidade do forno.


4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Limpeza inicial


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



 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.

4.2 Acertar a hora




É necessário acertar a hora antes de utilizar o forno.


Quando ligar o aparelho à alimentação eléctrica, após uma falha de corrente ou se o temporizador não estiver configurado, o indicador  fica intermitente.

Prima o botão  ou  para acertar a hora.

Após cerca de cinco segundos, o indicador deixa de piscar e o visor indica a hora do dia que definir.

4.3 Alterar a hora

 Não é possível alterar a hora do dia se a função Duração  ou a função Fim  estiver em funcionamento.

Prima  várias vezes até que o indicador da Hora do Dia fique intermitente.




Para acertar a hora, consulte “Acertar a hora”.

4.4 Botões retrácteis

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

4.5 Pré-aquecimento

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.




1. Seleccione a função  e a temperatura máxima.
 2. Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
 3. Seleccione a função  e seleccione a temperatura máxima.
 4. Deixe o forno funcionar durante 15 minutos.
 5. Seleccione a função  e seleccione a temperatura máxima.
 6. Deixe o forno funcionar durante 15 minutos.
 7. Desligue o forno e deixe-o arrefecer.
- Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O forno pode emitir algum odor e fumo. Certifique-se de que a circulação de ar na divisão é suficiente.

5. PLACA - UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Grau de cozedura

| Símbolos | Função |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Posição Off (desligado) |
|  | Zona dupla |
|  | Função manter quente |

Símbolos Função

1 - 9 Graus de cozedura



Utilize o calor residual para reduzir o consumo de energia. Desactive a zona de cozedura aproximadamente 5 - 10 minutos antes do fim da cozedura.


Rode o botão da zona de aquecimento seleccionada para a regulação de calor necessária.

Para terminar o processo de cozedura, rode o botão para a posição Off (desligado).

5.2 Activar e desactivar os anéis exteriores

É possível ajustar a superfície de cozedura à dimensão do tacho.

Para activar o circuito exterior: rode o botão no sentido horário através de uma

zona de leve resistência até . De seguida, rode o botão no sentido anti-horário até ao grau de cozedura correcto.

Para desactivar o circuito exterior: rode o botão para a posição Off. O indicador apaga-se.

6. PLACA - SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Tachos e painéis



A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível.




Os tachos feitos de aço esmaltado ou que tenham fundos de alumínio ou cobre poderão causar alterações de cor na superfície de vitrocerâmica.

6.2 Exemplos de modos de cozinhar



Os dados da tabela servem apenas como referência.

| Nível de calor | Utilize para: | Tempo (min.) | Sugestões |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Manter os alimentos cozinhados quentes. | conforme necessário | Coloque uma tampa no tacho. |
| 1 - 2 | Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina. | 5 - 25 | Misture regularmente. |
| 1 - 2 | Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos. | 10 - 40 | Cozer com a tampa. |
| 2 - 3 | Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas. | 25 - 50 | Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do tempo de cozedura. |
| 3 - 4 | Cozer legumes, peixe e carne a vapor. | 20 - 45 | Adicione duas colheres de sopa de líquido. |

| Nível de calor | Utilize para: | Tempo (min.) | Sugestões |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------|
| 4 - 5 | Cozer batatas a vapor. | 20 - 60 | Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas. |
| 4 - 5 | Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas. | 60 - 150 | Até 3 l de líquido mais os ingredientes. |
| 6 - 7 | Fritura ligeira: escalopes, cor-don bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos. | conforme necessário | Vire a meio do tempo. |
| 7 - 8 | Fritura intensa, batatas fritas, bifés do lombo, costeletas. | 5 - 15 | Vire a meio do tempo. |
| 9 | Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas. | | |

7. PLACA - MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre um tacho com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

7.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar

e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano húmido.

8. FORNO - UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Funções do forno

| Símbolo | Função do forno | Aplicação |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Posição Off (desligado) | O aparelho está desligado. |
|  | Lâmpada do forno | Para acender a lâmpada sem ter uma função de cozedura activa. |
|  | Ventilado + Resistência Circ | Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com o Aquecimento Convencional. |
|  | 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 Aquecimento Convencional. |
|  | Aquecimento Convencional | Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira. |
|  | Aquecimento Inferior | Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos. |
|  | 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. |
|  | Ventilado + Res. Circ PLUS | Para adicionar humidade à cozedura. Para bolos e assados com belas cores e crostas estaladiças. Para alimentos mais suculentos quando forem reaquecidos. |
|  | Grelhador Rápido | Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão. |
|  | Grelhador Ventilado | Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Também para gratinar e alourar. |

8.2 Activar e desactivar o forno



Os botões, símbolos, indicadores e luzes do seu aparelho dependem do modelo:

- O indicador acende quando o forno está a aquecer.
 - A lâmpada acende quando o forno está a funcionar.
 - O símbolo indica se o botão controla uma das zonas de cozedura, as funções do forno ou a temperatura.
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 desactivar o forno, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição Off (desligado).

8.3 Ativar a função: Ventilado + Res. Circ PLUS

Esta função permite melhorar o nível de humidade durante uma cozedura.



AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

A humidade libertada pode causar queimaduras:


- Não abra a porta do aparelho quando estiver a utilizar a função: Ventilado + Res. Circ PLUS.
- Abra a porta do aparelho com cuidado após utilizar a função: Ventilado + Res. Circ PLUS.



Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".

1. Abra a porta do forno.
2. Encha a área de baixo relevo da cavidade com água fria da torneira. A capacidade máxima da área de baixo relevo da cavidade é 250 ml.

Encha a área de baixo relevo da cavidade com água apenas com o forno frio.

3. Rode o botão para a função: Ventilado + Res. Circ PLUS .
4. Rode o botão da temperatura para seleccionar uma temperatura.
5. Coloque os alimentos no aparelho e feche a porta do forno.



CUIDADO!

Não encha a área de baixo relevo da cavidade com água durante a cozedura, nem com o forno quente.

6. Para desativar o aparelho, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).
7. Retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade.



AVISO!

Certifique-se de que o aparelho está frio antes de retirar a água restante da área de baixo relevo da cavidade.

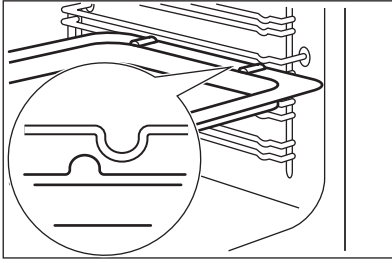
8.4 Ventoinha de arrefecimento

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.

8.5 Inserir os acessórios do forno

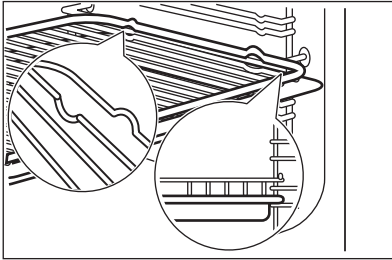
Tabuleiro para grelhar:

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



Prateleira em grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:

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



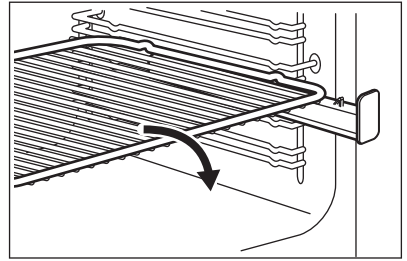
- Todos os acessórios possuem um pequeno entalhe na parte superior das extremidades direita e esquerda para mais segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação.
- A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem.

8.6 Calhas telescópicas - inserir os acessórios do forno

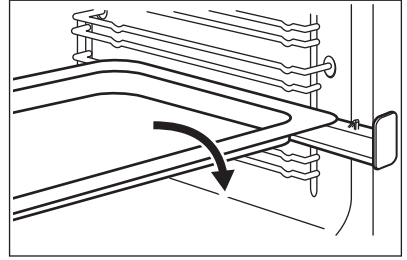


Guarde as instruções de instalação das calhas telescópicas para futura referência.

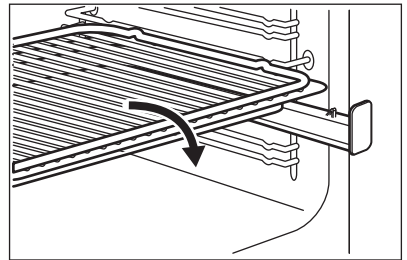
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.



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



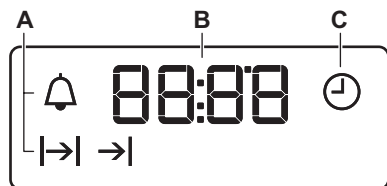
Coloque o tabuleiro para assar ou o tabuleiro para grelhar nas calhas telescópicas.



Coloque a prateleira em grelha sobre o tabuleiro para grelhar. Coloque a prateleira em grelha e o tabuleiro para grelhar nas calhas telescópicas.

9. FORNO - FUNÇÕES DE RELÓGIO

9.1 Visor



- A. Indicadores de funções
- B. Indicador das horas
- C. Indicador de função

9.2 Botões

| Botão | Função | Descrição |
|-------|---------|-----------------------------------------|
| — | MENOS | Para definir o tempo. |
| ⌚ | RELÓGIO | Para seleccionar uma função de relógio. |
| + | MAIS | Para definir o tempo. |


9.3 Tabela das funções de relógio

| Função de relógio | Aplicação |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⌚ HORA DO DIA | Para definir, alterar ou verificar a hora do dia. |
| → DURAÇÃO | Para definir o tempo de funcionamento do aparelho. |
| → FIM | Para definir a hora a que o aparelho é desactivado. |
| → → INÍCIO DIFERIDO | Para combinar as funções DURAÇÃO e FIM. |
| 🔔 CONTA-MINUTOS | Para definir um tempo para contagem decrescente. Esta função não afecta o funcionamento do aparelho. Pode regular o CONTA-MINUTOS em qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado (off). |




9.4 Definir a DURAÇÃO

1. Selecciona uma função do forno e uma temperatura.
 2. Prima ⌚ várias vezes até que |→| fique intermitente.
 3. Prima + ou — para definir o tempo da DURAÇÃO.
 4. Quando o tempo terminar, |→| fica intermitente e é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se automaticamente.
 5. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.
 6. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).
- O visor apresenta |→|.

9.5 Definir o FIM

1. Seleccione uma função do forno e uma temperatura.
2. Prima  várias vezes até que $\rightarrow|$ fique intermitente.
3. Prima $+$ ou $-$ para definir a hora. O visor apresenta $\rightarrow|$.
4. Quando o tempo terminar, $\rightarrow|$ fica intermitente e é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se automaticamente.
5. Prima qualquer botão para parar o sinal.
6. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).



9.6 Definir o INÍCIO DIFERIDO

1. Seleccione uma função do forno e uma temperatura.
2. Prima  várias vezes até que $\rightarrow|$ fique intermitente.
3. Prima $+$ ou $-$ para definir o tempo da DURAÇÃO.
4. Prima .
5. Prima $+$ ou $-$ para definir a hora de FIM.
6. Prima  para confirmar. O aparelho liga-se automaticamente mais tarde, funciona durante o tempo da DURAÇÃO e desliga-se à hora de FIM


definida. À hora definida, é emitido um sinal sonoro.

7. O aparelho desactiva-se automaticamente. Prima qualquer botão para parar o sinal.
8. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

9.7 Regular o CONTA-MINUTOS

1. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.
 2. Prima $+$ ou $-$ para definir o tempo necessário.
- O Conta-Minutos inicia automaticamente após 5 segundos.
3. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.
 4. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

9.8 Cancelar as funções de relógio

1. Prima  várias vezes até que o indicador da função pretendida fique intermitente.
2. Mantenha premido $-$. A função de relógio apaga-se após alguns segundos.

10. FORNO - 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. Pré-aqueça sempre o forno vazio até à temperatura necessária para os alimentos durante 20 minutos antes de começar a cozinhar.

10.1 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.

10.2 Sugestões para cozer

| Resultados de cozedura | Causa possível | Solução |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A base do bolo não está suficientemente alourada. | O nível da grelha não é o correcto. | Coloque o bolo num nível inferior. |
| O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado). | A temperatura do forno é demasiado elevada. | Quando voltar a cozer, seleccione uma temperatura do forno ligeiramente inferior. |
| O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado). | O tempo de cozedura é demasiado curto. | Aumente o tempo de cozedura. 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. |

10.3 Ventilado + resistência circular

Assar em um nível

Cozedura em formas

| Alimento | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|-----------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------|
| Bolo em coroa ou brioche | 150 - 160 | 50 - 70 | 2 |
| Bolo Madeira/Bolo de fruta | 140 - 160 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Pão-de-ló sem gordura | 150 - 160 ¹⁾ | 25 - 40 | 3 |
| Base de flan - massa batida | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

| Alimento | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Bolo com cobertura granulada (seco) | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Flans de fruta (massa levedada/massa batida) ¹⁾ | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Flans de fruta com massa areada | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |

¹⁾ Utilize um tabuleiro para grelhar.

Biscoitos

| Alimento | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|--------------------------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------|
| Biscoitos de massa areada | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Massa amanteigada / Tiras de massa folhada | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Biscoitos feitos com massa batida | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Bolos de claras, merengues | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Maçapão | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Biscoitos de massa levedada | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Pastéis de massa folhada | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Pastéis | 160 ¹⁾ | 10 - 35 | 3 |

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Tabela de assar e gratinar

| Alimento | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|----------------------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------|
| Baguetes cobertas com queijo derretido | 160 - 170 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Legumes recheados | 160 - 170 | 30- 60 | 1 |

1) Pré-aqueça o forno.

Cozedura multinível

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

| Alimento | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|--------------------|-------------------------|--------------|-----------------------|
| | | | 2 posições |
| Duchaises/éclairs | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Bolo areado (seco) | 150 - 160 | 30 - 45 | 2 / 4 |

1) Pré-aqueça o forno.

Biscoitos/small cakes/pastéis/pãezinhos

| Alimento | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|--------------------------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------|
| | | | 2 posições |
| Biscoitos de massa areada | 150 - 160 | 20 - 40 | 2 / 4 |
| Massa amanteigada / Tiras de massa folhada | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Biscoitos feitos com massa batida | 160 - 170 | 25 - 40 | 2 / 4 |
| Biscoitos de claras, suspiros | 80 - 100 | 130 - 170 | 2 / 4 |
| Maçapão | 100 - 120 | 40 - 80 | 2 / 4 |
| Biscoitos de massa levedada | 160 - 170 | 30 - 60 | 2 / 4 |
| Pastéis de massa folhada | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 2 / 4 |
| Pastéis | 180 ¹⁾ | 25- 40 | 2 / 4 |

1) Pré-aqueça o forno.

10.4 Cozedura convencional num nível

Cozer em formas

| Alimento | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|--------------------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Bolo em coroa ou brioche | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |

| Alimento | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|------------------------------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------|
| Bolo Madeira/Bolo de fruta | 150 - 170 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Base de flan - massa areada | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Base de flan - massa batida | 170 - 190 | 20 - 25 | 2 |
| Tartes salgadas (por exemplo, quiche lorraine) | 180 - 220 | 35 - 60 | 1 |
| Cheesecake | 160 - 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

| Alimento | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| Pão entrançado/Pão em coroa | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Stollen (bolo de Natal alemão) | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Pão (pão de centeio): 1. Primeira parte do processo de cozedura. 2. Segunda parte do processo de cozedura. | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾ | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 - 2 |
| Duchaises/éclairs | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Torta suíça | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Bolo com cobertura granulada (seco) | 160 - 180 | 20 - 40 | 3 |
| Bolo de amêndoa amanteigado/ Bolos de açúcar | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Flans de fruta (massa levedada/ massa batida) ²⁾ | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Flans de fruta com massa areada | 170 - 190 | 40 - 60 | 3 |
| Bolos de massa levedada com coberturas sensíveis (por exemplo, requeijão, natas, creme de ovos) | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |
| Pão sem fermento | 230 - 250 | 10 - 15 | 1 |
| Tartes (suíças) | 210 - 230 | 35 - 50 | 1 |

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

²⁾ Utilize um tabuleiro para grelhar.

Biscoitos

| Alimento | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|--------------------------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------|
| Biscoitos de massa areada | 170 - 190 | 10 - 20 | 3 |
| Massa amanteigada / Tiras de massa folhada | 160 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Biscoitos de massa batida | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Bolos de claras, merengues | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Maçapão | 120 - 130 | 30 - 60 | 3 |
| Biscoitos de massa levedada | 170 - 190 | 20 - 40 | 3 |
| Pastéis de massa folhada | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Pastéis | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 55 | 3 |

1) Pré-aqueça o forno.

Tabela de assar e gratinar

| Alimento | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|----------------------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------|
| Massa no forno | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasanha | 180 - 200 | 35 - 50 | 1 |
| Gratinado de legumes | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Baguetes cobertas com queijo derretido | 200 - 220 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Assados doces | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Assados de peixe | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Legumes recheados | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |

1) Pré-aqueça o forno.

10.5 Conservar - Aquecimento inferior

- Utilize apenas frascos para conservas com dimensões idênticas, disponíveis no mercado.
- Não utilize frascos com tampas roscadas ou fecho de baioneta, nem latas metálicas.
- Utilize o primeiro nível a partir de baixo para esta função.
- Não coloque mais de seis frascos de um litro no tabuleiro para assar.
- Encha os frascos até ao mesmo nível e aperte 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 aprox. 35 - 60 minutos com frascos de um litro), desligue o forno ou diminua a temperatura para 100 °C (consulte a tabela).

Fruta mole

| Conservar | 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

| Conservar | Temperatura (°C) | Tempo até à fervura (min.) | Continuação da cozedura a 100 °C (min.) |
|--------------------------|------------------|----------------------------|-----------------------------------------|
| Pêras, marmelos, ameixas | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Legumes

| Conservar | 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 no forno desligado.

10.6 Regulação para pizza

| Alimento | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|-----------------------------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------|
| Pizza (massa fina) ¹⁾ | 200 - 230 ²⁾ | 10 - 20 | 1 - 2 |
| Pizza (com muitos ingredientes) ¹⁾ | 180 - 200 | 20 - 35 | 1 - 2 |
| Tartes | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Flan de espinafres | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 - 2 |
| Quiche Lorraine (flan salgado) | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 - 2 |
| Flan suíço | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Cheesecake | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 - 2 |
| Tarte de legumes | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Pão sem fermento | 230 - 250 ²⁾ | 10 - 20 | 2 - 3 |

| Alimento | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|------------------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------|
| Flan de massa folhada | 160 - 180 ²⁾ | 45 - 55 | 2 - 3 |
| Flammekuchen | 230 - 250 ²⁾ | 12 - 20 | 2 - 3 |
| Piroggen (versão russa do calzone) | 180 - 200 ²⁾ | 15 - 25 | 2 - 3 |

1) Utilize um tabuleiro para grelhar.

2) Pré-aqueça o forno.

10.7 Ventilado + Resistência

Circ PLUS 

| Alimento | Temperatura (°C) | Água no baixo relevo da cavidade (ml) | Tempo de pré-aquecimento (min.) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|----------------------------------------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|-----------------------|
| Pão branco | 180 | 150 | 10 | 30 - 40 | 2 |
| Pãezinhos | 200 | 150 | 5 | 20 - 25 | 2 |
| Focaccia | 190 | 150 | 10 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza caseira | 230 | 150 | 10 | 15 - 20 | 2 |
| Tarte de maçã | 160 | 150 | 10 | 70 - 80 | 2 |
| Pizza congelada | 200 | 100 | 10 | 15 | 2 |
| Croissants congelados | 170 | 50 | 10 | 25 | 2 |
| Focaccia regenerada | 110 | 100 | - | 20 - 30 | 2 |
| Frango | 210 | 200 | - | 70 - 75 | 2 |
| Porco assado | 180 | 200 | - | 65 - 70 | 2 |
| Carne assada 1 - 1,5 kg | 200 | 200 | - | 1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70 | 2 |
| 1. Mal passado 2. Médio 3. Bem passado | | | | | |
| Meio frango | 210 | 200 | - | 35 - 50 | 2 |

10.8 Assar

Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

Asse as peças grandes de carne diretamente 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.

10.9 Assado convencional

Carne de vaca

| Alimento | Quantidade | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|-----------------|------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Assado em tacho | 1 - 1,5 kg | 200 - 230 | 105 - 150 | 1 |

Porco

| Alimento | Quantidade | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|-------------------------------|--------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Pá, cachaço, pernil | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Costeleta, entrecosto | 1 - 1,5 kg | 180 - 190 | 60 - 90 | 1 |
| Rolo de carne | 750 g - 1 kg | 170 - 190 | 50 - 60 | 1 |
| Jarrete de porco (pré-cozido) | 750 g - 1 kg | 200 - 220 | 90 - 120 | 1 |

Vitela

| Alimento | Quantidade | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|-----------------------------|------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Vitela assada ¹⁾ | 1 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Mão de vitela | 1,5 - 2 kg | 200 - 220 | 150 - 180 | 1 |

¹⁾ Utilize um recipiente de assar fechado.

Borrego

| Alimento | Quantidade | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|----------------------------------|------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Perna de borrego, borrego assado | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Lombo de borrego | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

Caça

| Alimento | Quantidade | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|--------------------------------|------------|-------------------------|--------------|-----------------------|
| Lombo de lebre, perna de lebre | até 1 kg | 220 - 240 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Lombo de veado | 1,5 - 2 kg | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Coxa de veado | 1,5 - 2 kg | 200 - 210 | 90 - 120 | 1 |

1) Pré-aqueça o forno.

Aves

| Alimento | Quantidade | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|----------------|------------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Partes de aves | 200 - 250 g cada | 220 - 250 | 20 - 40 | 1 |
| Pato | 1,5 - 2 kg | 210 - 220 | 80 - 100 | 1 |
| Ganso | 3,5 - 5 kg | 200 - 210 | 150 - 180 | 1 |
| Peru | 2,5 - 3,5 kg | 200 - 210 | 120 - 180 | 1 |
| Peru | 4 - 6 kg | 180 - 200 | 180 - 240 | 1 |

Peixe

| Alimento | Quantidade | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|---------------|------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Peixe inteiro | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 70 | 1 |

10.10 Assar com Grelhador Ventilado

Porco

| Alimento | Quantidade | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|-------------------------------|--------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Pá, cachaço, pernil | 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Costeleta, entrecosto | 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Rolo de carne | 750 g - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Jarrete de porco (pré-cozido) | 750 g - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Vitela

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

Borrego

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

Aves

| Alimento | Quantidade | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|----------------|------------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Partes de aves | 200 - 250 g cada | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Pato | 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Ganso | 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Peru | 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Peru | 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

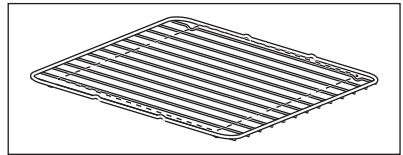
10.11 Grelhador - Recomendações gerais

**AVISO!**

Grelhe sempre com a porta do forno fechada.

- **Grelhe sempre com a definição de temperatura máxima.**
- Coloque a grelha na posição de prateleira recomendada na tabela do grelhador.
- Coloque sempre o tabuleiro de assar para recolher a gordura na primeira posição de prateleira.

- Grelhe apenas pedaços de carne ou peixe com pouca espessura.



A área de grelhar é o centro da prateleira.

10.12 Grelhador Rápido

| Alimento | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | | Posição de prateleira |
|--------------------------------|------------------|--------------|----------|-----------------------|
| | | 1.º lado | 2.º lado | |
| Hambúrgueres | máx. 1) | 9 - 15 | 8 - 13 | 4 |
| Filete de porco | máx. | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |
| Salsichas | máx. | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Bifes de vaca, bifes de vitela | máx. | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Tosta | máx. 1) | 1 - 4 | 1 - 4 | 4 - 5 |

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

1) Pré-aqueça o forno

10.13 Descongelar ❄️

- Retire os alimentos da embalagem. Coloque os alimentos num prato.
- Não tape com uma tigela ou um prato. Isso pode tornar o descongelamento mais demorado.
- Utilize a primeira posição da grelha do forno. A primeira a contar de baixo.

| 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 | - |
| Morangos | 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. |
| Bolo | 1,4 kg | 60 | 60 | - |

10.14 Informação para testes

| Alimento | Função | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Acessórios | Posição de prateleira |
|--------------------------------------------------|--------------------------|------------------|--------------|------------|-----------------------|
| Bolos pequenos (20 bolos pequenos por tabuleiro) | Aquecimento Convencional | 170 | 20 - 30 | Tabuleiro | 3 |

| Alimento | Função | Tempe- ratura (°C) | Tempo (min.) | Acessó- rios | Posição de pra- teleira |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------------------|
| Bolos pequenos (20 bolos pequenos por tabuleiro) | Ventilado + Resistência Circ | 150 | 20 - 35 | Tabuleiro | 3 |
| Bolos pequenos (20 bolos pequenos por tabuleiro) | Ventilado + Resistência Circ | 150 | 20 - 40 | Tabuleiro | 1 / 4 |
| Tarte de maçã, 2 formas (ø 20 cm) na grelha, desfasadas diagonalmente | Aquecimento Convencional | 180 | 70 - 90 | Grelha | 1 |
| Tarte de maçã, 2 formas (ø 20 cm) na grelha, desfasadas diagonalmente | Ventilado + Resistência Circ | 160 | 70 - 90 | Grelha | 2 |
| Tarte de maçã, 2 formas (ø 20 cm) na grelha, desfasadas diagonalmente | Pizza | 170 | 70 - 90 | Grelha | 1 |
| Pão-de-ló sem gordura, 1 forma (ø 26 cm) na grelha | Aquecimento Convencional | 160 | 30 - 45 | Grelha | 3 |
| Pão-de-ló sem gordura, 1 forma (ø 26 cm) na grelha | Ventilado + Resistência Circ | 150 | 30 - 45 | Grelha | 2 |
| Pão-de-ló sem gordura, 1 forma (ø 26 cm) na grelha | Ventilado + Resistência Circ | 150 | 30 - 50 | Grelha | 1 / 4 |
| Massa amanteigada/ Tira de massa folhada | Ventilado + Resistência Circ | 140 | 20 - 35 | Tabuleiro | 3 |
| Massa amanteigada/ Tira de massa folhada | Ventilado + Resistência Circ | 140 | 25 - 45 | Tabuleiro | 1 / 4 |
| Massa amanteigada/ Tira de massa folhada | Aquecimento Convencional | 160 | 20 - 35 | Tabuleiro | 3 |
| Tosta | Grelhador | Máx. | 5 - 9 | Grelha | 4 |

| Alimento | Função | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Acessórios | Posição de prateleira |
|--------------------|-----------|------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------|
| Hambúrguer de vaca | Grelhador | Máx. | 15 - 20 no primeiro lado. 10 - 15 no segundo lado. | Grelha/ Tabuleiro de reco-lha de gordura | 4 |

11. FORNO - 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 Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio



Limpe a porta do forno apenas com um pano húmido ou uma esponja húmida. Seque com um pano macio. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

11.3 Limpar o baixo relevo da cavidade

O procedimento de limpeza remove os resíduos de calcário da área de baixo relevo no fundo da cavidade após uma cozedura com vapor.



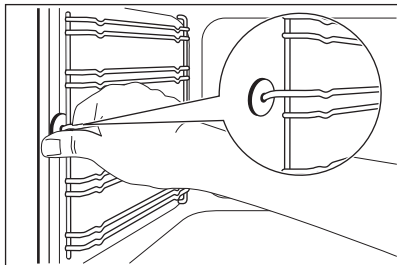
Para a função: Ventilado + Res. Circ PLUS é recomendável efetuar o procedimento de limpeza, pelo menos, a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.

1. Coloque 250 ml de vinagre de vinho branco na área de baixo relevo da cavidade no fundo do forno. Utilize vinagre a 6% no máximo e sem aditivos.
2. Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.

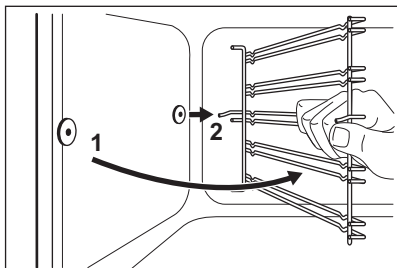
11.4 Remover os apoios para prateleiras

Para limpar o forno, retire 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.



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

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

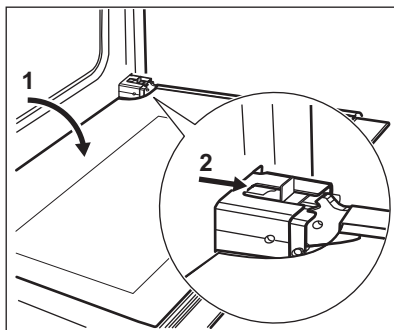


CUIDADO!

Certifique-se de que o arame de fixação mais longo está na parte da frente. As extremidades arredondadas dos dois arames devem ficar viradas para a parte de trás. Uma instalação incorrecta pode provocar danos no esmalte.

11.5 Retirar a porta do forno

Para facilitar a limpeza, remova a porta.



1. Abra a porta totalmente.
2. Desloque a parte deslizante até ouvir um clique.
3. Feche a porta até que a parte deslizante bloqueie.
4. Retire a porta.
Para remover a porta, puxe-a para a frente, primeiro num dos lados e só depois no outro.

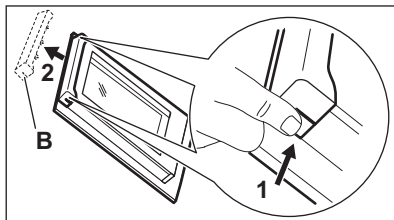
Quando o procedimento de limpeza estiver concluído, coloque a porta do forno na sequência inversa. Certifique-se de que ouve um clique quando estiver a colocar a porta. Faça alguma força se for necessário.

11.6 Retirar e limpar os vidros da porta



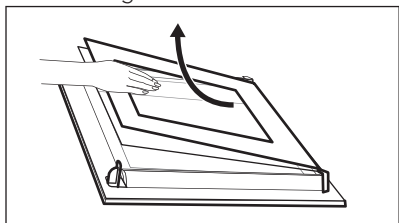
O vidro da porta do seu forno pode ser de tipo e forma diferentes dos apresentados nos exemplos das figuras. O número de vidros também pode ser diferente.

1. Segure o friso da porta B no topo da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o vedante de encaixe.



2. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

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



4. Limpe os painéis de vidro da porta. Para instalar os painéis, execute os passos por ordem inversa.

11.7 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 da parte de trás



A cobertura de vidro da lâmpada situa-se na parte traseira da cavidade.

1. Rode a protecção de vidro da lâmpada para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a protecção de vidro.
3. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada do forno adequada, resistente ao calor até 300 °C. Utilize uma lâmpada do forno do mesmo tipo.
4. Instale a protecção de vidro.

11.8 Retirar a gaveta



AVISO!

Não mantenha produtos inflamáveis (materiais de limpeza, sacos de plástico, luvas de forno, papel ou sprays de limpeza) na gaveta. A gaveta pode ficar quente quando o forno é utilizado. Existe o risco de incêndio.

A gaveta que se encontra sob o forno pode ser retirada para limpeza.

1. Puxe a gaveta até parar.
2. Eleve a gaveta ligeiramente, para que possa ser levantada a um ângulo das guias da gaveta.

Para instalar a gaveta, efectue o procedimento por ordem inversa.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

| Problema | Causa possível | Solução |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Não consegue ativar o aparelho. | O aparelho não está ligado à alimentação eléctrica ou não está ligado corretamente. | Verifique se o aparelho está ligado corretamente à alimentação eléctrica. |

| Problema | Causa possível | Solução |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Não consegue ativar o aparelho. | 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. |
| Não consegue ativar o circuito exterior. | | Ative o circuito interior primeiro. |
| O forno não aquece. | O forno está desativado. | Ative 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. |
| A lâmpada não funciona. | A lâmpada está avariada. | Substitua a lâmpada. |
| O visor apresenta "12.00". | Houve uma falha de corrente elétrica. | Acerte o relógio. |
| 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 desempenho de cozedura com a função Ventilado + Resistência Circ PLUS não é satisfatório. | Não encheu o baixo relevo da cavidade com água. | Consulte "Ativar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS". |
| A água no baixo relevo da cavidade não ferve. | A temperatura é demasiado baixa. | Regule a temperatura para 110 °C ou mais. Consulte o capítulo "Sugestões e conselhos". |
| A água sai da área de baixo relevo da cavidade. | Colocou demasiada água na área de baixo relevo da cavidade. | Desligue o forno e aguarde até ter a certeza de que o aparelho está frio. Limpe a água com uma esponja ou um pano. Coloque a quantidade correta de água na área de baixo relevo da cavidade. Consulte "Ativar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS". |

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. INSTALAÇÃO

**AVISO!**

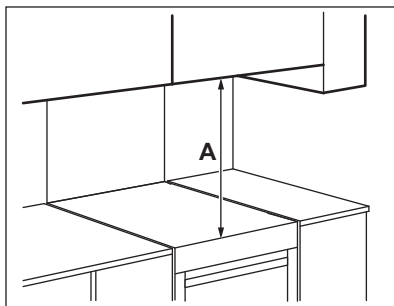
Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 Dados técnicos

| Dimensões | |
|--------------|--------------|
| Altura | 847 - 867 mm |
| Largura | 596 mm |
| Profundidade | 600 mm |

13.2 Localização do aparelho

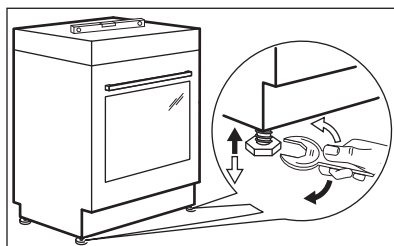
Pode instalar o aparelho independente em armários de um ou dois lados e de canto.



Distâncias mínimas

| Dimensão | mm |
|----------|-----|
| A | 685 |

13.3 Nivelar o aparelho



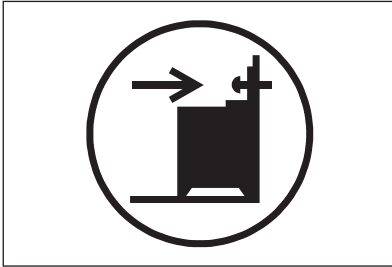
Utilize os pequenos pés na parte inferior do aparelho para colocar a superfície superior do fogão ao mesmo nível das outras superfícies.

13.4 Proteção anti-inclinação

**CUIDADO!**

Instale a proteção anti-inclinação para evitar que o aparelho tombe se for sujeito a cargas incorretas. A proteção anti-inclinação funciona apenas se o aparelho for colocado numa área correta.

O seu aparelho tem os símbolos indicados nas figuras (se aplicável) para lembrar acerca da instalação da proteção anti-inclinação.

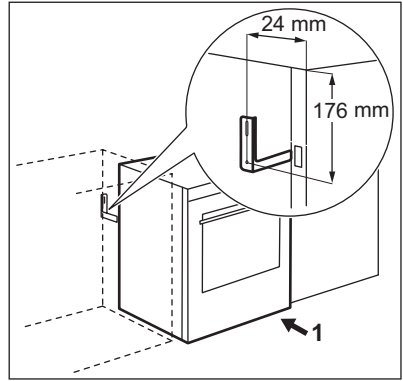


CUIDADO!

Certifique-se de que instala a proteção anti-inclinação na altura correta.

Certifique-se de que a superfície por trás do aparelho é lisa.

1. Defina a altura correta e a área do aparelho antes de fixar a proteção anti-inclinação.
2. Instale a proteção anti-inclinação 176 mm abaixo da superfície superior do aparelho e 24 mm à esquerda do aparelho, no orifício circular do suporte. Consulte a ilustração. Aparafuse-a em material sólido ou utilize um reforço aplicável (parede).
3. O orifício encontra-se no lado esquerdo da parte de trás do aparelho. Consulte a ilustração. Coloque o aparelho no meio do espaço entre os armários (1). Se o espaço entre os armários da bancada for superior à largura do aparelho, deve ajustar a medida lateral se pretender que o aparelho fique centrado.



13.5 Instalação eléctrica



AVISO!

O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.

Este aparelho é fornecido sem ficha e sem cabo de alimentação.

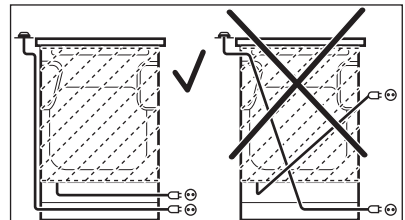
Tipos de cabo aplicáveis em vários países:

| Fase | Dimensão mínima do cabo |
|--------------|-------------------------|
| 1 | 3x6,0 mm ² |
| 3 com neutro | 5x1,5 mm ² |



AVISO!

O cabo de alimentação não deve tocar na parte do aparelho que está sombreada na ilustração.



14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

14.1 Informação sobre placa de acordo com a norma UE 66/2014

| | | |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------|
| Identificação do modelo | CCB6642ABM | |
| Tipo de placa | Placa incorporada em fogão independente | |
| Número de zonas de aquecimento | 4 | |
| Tecnologia de aquecimento | Aquecimento radiante | |
| Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø) | Dianteira esquerda | 21,0 cm |
| | Traseira esquerda | 14,5 cm |
| | Dianteira direita | 14,5 cm |
| Comprimento (L) e largura (W) da zona de aquecimento não circular | Traseira direita | L 26,5 cm W 17,0 cm |
| | | |
| Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking) | Dianteira esquerda | 178,9 Wh/kg |
| | Traseira esquerda | 181,8 Wh/kg |
| | Dianteira direita | 181,8 Wh/kg |
| | Traseira direita | 174,1 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa (EC electric hob) | 179,2 Wh/kg | |

EN 60350-2 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir o desempenho.

14.2 Placa - Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- O fundo do tacho deve ter o diâmetro igual ao da zona de cozedura.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

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

| | |
|---------------------------------|------------|
| Nome do fornecedor | AEG |
| Identificação do modelo | CCB6642ABM |
| Índice de eficiência energética | 104,7 |
| Classe de eficiência energética | A |

| | |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional | 0,95 kWh/ciclo |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado | 0,90 kWh/ciclo |
| Número de cavidades | 1 |
| Fonte de calor | Eletricidade |
| Volume | 73 l |
| Tipo de forno | Forno em fogão independente |
| Peso | 48,9 kg |

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

14.4 Forno - 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.

Manter os alimentos quentes

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

15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

www.aeg.com/shop



867337206-B-092018



AEG