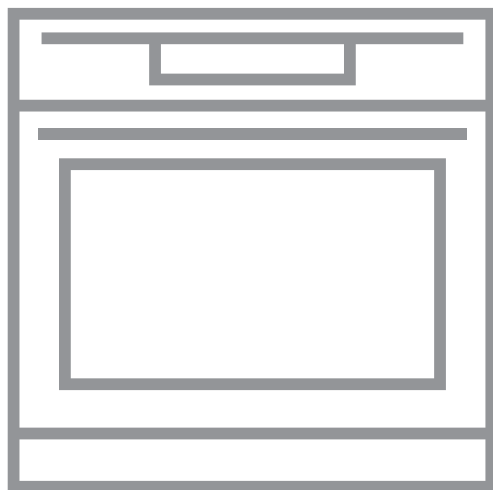


► BSE892330M
BSK892330M

PT Manual de instruções
Forno a vapor

USER MANUAL



AEG

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	7
4. FUNCIONAMENTO DO APARELHO.....	8
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	9
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	10
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	21
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	21
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	25
10. SUGESTÕES E DICAS.....	25
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	55
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	59
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	62

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

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Certifique-se de que as estruturas que fiquem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou móveis de cozinha que tenham a mesma altura.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento eléctrico. É necessário que tenha alimentação eléctrica.

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com a alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter

uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.

- Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
- Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
- Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afecta o desempenho do aparelho.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

2.4 Cozinhar a vapor



AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com a função activada. Pode sair vapor.
 - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

2.5 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

2.6 Luz interior

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.



AVISO!

Risco de choque eléctrico.

- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

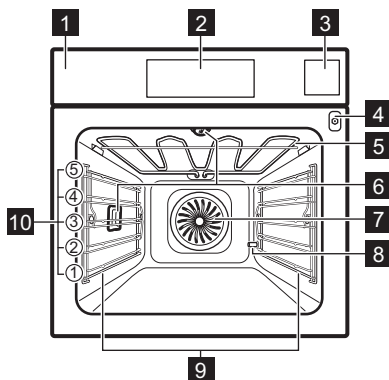
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

2.8 Assistência Técnica

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

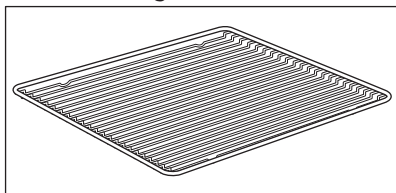
3.1 Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Programador electrónico
- 3 Gaveta da água
- 4 Tomada para o sensor de alimentos
- 5 Resistência
- 6 Lâmpada
- 7 Ventoinha
- 8 Saída do tubo de descalcificação
- 9 Apoio para prateleiras, amovível
- 10 Posições de prateleira

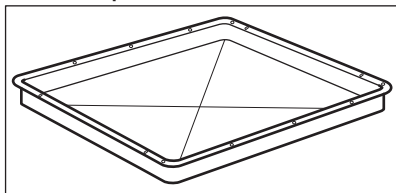
3.2 Acessórios

Prateleira em grelha



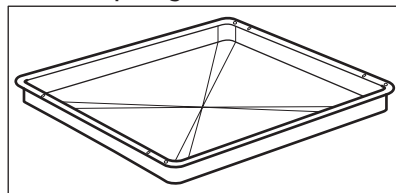
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

Tabuleiro para assar



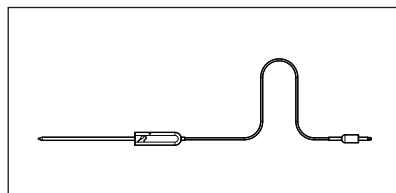
Para bolos e biscoitos.

Tabuleiro para grelhar / assar

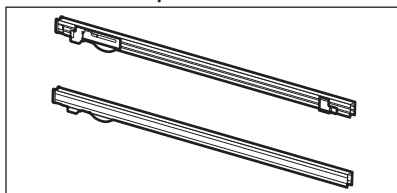


Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.

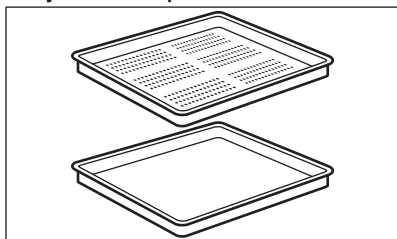
Sonda térmica



Para medir a temperatura no interior dos alimentos.

Calhas telescópicas

Para prateleiras e tabuleiros.

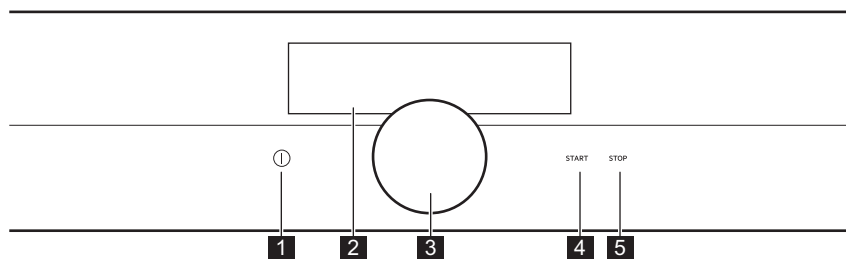
Conjunto de vapor

Um recipiente de cozedura sem orifícios e outro com orifícios.

O conjunto de vapor drena a água condensada e afasta-a dos alimentos durante a cozedura a vapor. Utilize-o para preparar alimentos que não devem estar na água durante a cozedura, por exemplo, legumes, pedaços de peixe e peito de frango. O conjunto não é adequado para alimentos que tenham de estar mergulhados na água, por exemplo, arroz, polenta, massa.

4. FUNCIONAMENTO DO APARELHO

4.1 Painel de comandos

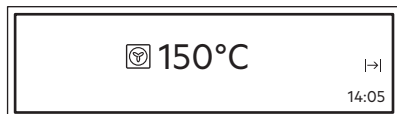


	Função	Comentário
1	On/Off	Para activar e desactivar o aparelho.
2	Visor	Apresenta as definições actuais do aparelho.
3	Botão rotativo	Para alterar as definições e navegar pelo menu. Prima i para activar o aparelho. Prima o botão rotativo para entrar no ecrã da definição. Prima e rode o botão rotativo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

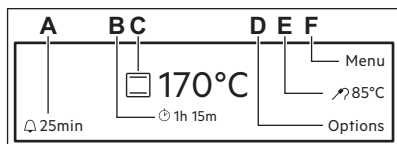
Função	Comentário
4 START	Para activar a função seleccionada.
5 STOP	Para desactivar a função seleccionada.

4.2 Visor

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



O visor com o número máximo de funções definidas.



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

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

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



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

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

5.2 Primeira activação

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

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

5.3 Definir o nível de dureza da água

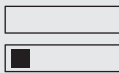
Quando ligar o aparelho à corrente eléctrica pela primeira vez, terá de definir o nível de dureza da água.

A tabela seguinte associa os valores de dureza da água com o depósito de cálcio correspondente (mmol/l) e a qualidade da água.

Dureza da água		Depósito de cálcio (mmol/l)	Depósito de cálcio (mg/l)	Classificação da água
Classe	dH			
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Macia
2	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Moderadamente dura
3	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Dura
4	superior a 21	superior a 3,8	superior a 150	Muito dura

Se a dureza da água exceder os valores da tabela, encha a gaveta da água com água mineral engarrafada.

1. Pegue na tira de teste de quatro cores que foi fornecida com o conjunto de vapor do forno.
2. Coloque todas as zonas de reacção da tira em água durante aproximadamente 1 segundo. Não coloque a tira em água corrente!
3. Agite a tira para remover o excesso de água.
4. Após 1 minuto, verifique a dureza da água de acordo com a tabela em baixo.
As cores das zonas de reacção continuam a mudar após 1 minuto. Não tenham em conta essas mudanças posteriores para fazer a medição.
5. Defina a dureza da água no menu: Definições de Base.

Tira de teste	Dureza da água
	1
	2
	3
	4

Os quadrados pretos na tabela correspondem aos quadrados vermelhos da tira de teste.

Pode alterar o nível de dureza da água no menu: Definições de Base / Dureza da água.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Tipos de aquecimento

Ligar e desligar os tipos de aquecimento.

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

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

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



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

Tipos de aquecimento: Especiais

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Cozedura lenta	Para preparar assados tenros e suculentos.
 Manter quente	Para manter os alimentos quentes.
 Aquecer pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Conservar	Para fazer conservas de legumes, por exemplo, pickles.
 Secar	Para secar frutos laminados (maçãs, ameixas, pêsegos, etc.) e legumes (tomates, curgetes, cogumelos, etc.).
 Função iogurte	Utilize esta função para preparar iogurte. A lâmpada fica desligada com esta função.
 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.
 Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Também para gratinar e alourar.

Tipos de aquecimento: Padrão

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Cozedura ventilada	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Calor superior/inferior.
 Ventilado + Inferior	Para cozer alimentos numa posição de prateleira com um alourado mais intenso e uma base estaladiça. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Calor superior/inferior.

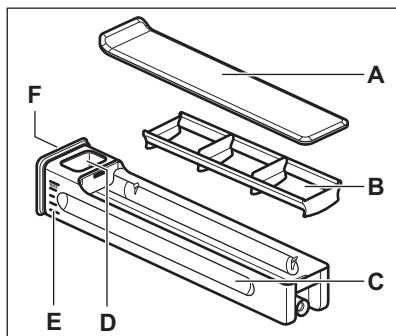
Tipo de aquecimento	Aplicação
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
 Inferior + Grelhador + Ventilador	Para confeccionar alimentos de conveniência, por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes estaladiços.
 Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
 Grelhador + Ventilador	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Também para gratinar e alourar.
 Calor inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Ventilada com humidade	Para cozer alimentos em formas numa posição da grelha. Para poupar energia durante a cozedura. Este função deve ser utilizada de acordo com as tabelas de cozedura para obtenção dos resultados desejados. Para obter mais informações sobre as definições recomendadas, consulte as tabelas de cozedura. Esta função foi utilizada para definir a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1.

Tipos de aquecimento: Vapor

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Aquecimento a vapor	Para cozer legumes, guarnições ou peixe com vapor.
 Muita humidade Pro	Esta função é adequada para cozer preparados delicados, como cremes, flans, terrinas e peixe.
 Humidade média Pro	Esta função é adequada para estufar carne e também para cozer pão e massa levedada doce. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica tenra e suculenta e as massas levedadas ficam com uma crosta estaladiça e brilhante.
 Pouca humidade Pro	Esta função é adequada para pratos de forno, carne e aves, bem como caçarolas. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica tenra, suculenta e com uma crosta estaladiça.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Regenerar	O reaquecimento de alimentos com vapor impede que as superfícies sequem. O calor é distribuído de forma uniforme e suave que permite a recuperação dos sabores e aromas que os alimentos tinham quando acabados de cozinhar. Esta função pode ser utilizada para reaquecer alimentos directamente num prato. É possível reaquecer mais do que um prato de cada vez utilizando vários níveis de prateleira.
 Cozedura em vácuo	O nome da função indica um método de cozedura a baixa temperatura em sacos de plástico vedados com vácuo. Consulte a secção “Cozedura em vácuo” mais à frente e as tabelas de cozedura do capítulo “Sugestões e dicas” para obter mais informação.
 Pão	Utilize esta função para confeccionar pão e pãezinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.
 Massa de pão	A acção humidificadora do vapor melhora e acelera o crescimento da massa de pão, evitando que a superfície seque e mantendo a massa elástica.

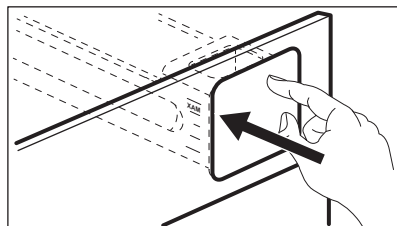
Gaveta da água



- A. Tampa
- B. Quebra-ondas
- C. Corpo da gaveta
- D. Orifício para encher com água
- E. Escala
- F. Botão frontal

Pode retirar a gaveta da água do aparelho. Prima suavemente o botão frontal. Após pressionar a gaveta da

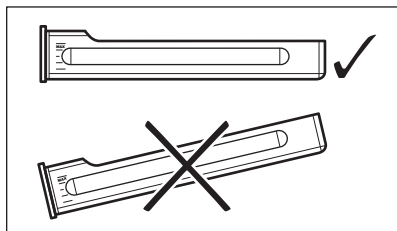
água, ela sai automaticamente do aparelho.



Pode encher a gaveta da água de duas formas diferentes:

- deixe a gaveta da água no aparelho e encha-a com um jarro de água;
- retire a gaveta da água do aparelho e encha-a debaixo de uma torneira.

Quando encher a gaveta da água debaixo de uma torneira, transporte-a na horizontal para evitar derrames.



Após encher a gaveta da água, coloque na respectiva posição. Prima o botão frontal até que gaveta da água fique fixa no interior do aparelho.

Esvazie a gaveta da água após cada utilização.



CUIDADO!

Mantenha a gaveta da água afastada de superfícies quentes.

Cozedura a vapor

A tampa da gaveta da água encontra-se no painel de comandos.



AVISO!

Utilize água fria da torneira. Não utilize água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não utilize outros líquidos. Não coloque líquidos inflamáveis alcoólicos na gaveta da água.

1. Pressione a tampa da gaveta da água para a abrir e retire-a do aparelho.
2. Encha a gaveta da água com água fria até ao nível máximo (cerca de 950 ml de água). O fornecimento de água é suficiente para cerca de 50 minutos. Utilize a escala da gaveta da água.
3. Coloque a gaveta da água na respectiva posição inicial.



Se a gaveta da água ficar molhada por fora após o enchimento com água, limpe-a com um pano macio antes de a introduzir no aparelho.

4. Ligue o aparelho.

5. Selecciona a função de cozedura a vapor e a temperatura.
6. Se necessário, seccione a função Duração $\rightarrow$ ou Hora de fim $\rightarrow$.
O primeiro vapor surge após aproximadamente 2 minutos. Ouvirá um sinal sonoro quando a temperatura do aparelho estiver próxima da seleccionada.
São emitidos sinais sonoros no fim do tempo de cozedura.
7. Desligue o aparelho.
8. Esvazie a gaveta da água quando a cozedura a vapor terminar.



CUIDADO!

O aparelho está quente. Existe o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando esvaziar a gaveta da água.

9. É possível que algum vapor condense no fundo da cavidade após a cozedura a vapor. Seque sempre o fundo da cavidade quando o aparelho já estiver frio.



Deixe que o aparelho seque totalmente com a porta aberta. Para acelerar a secagem, pode fechar a porta do aparelho e aquecê-lo com a função Cozedura ventilada à temperatura de 150 °C durante cerca de 15 minutos.



Quando a gaveta da água estiver a ficar sem água, o aparelho emite um sinal sonoro e é necessário voltar a enchê-la conforme descrito acima para continuar a cozedura a vapor.



No fim de um ciclo de cozedura a vapor, a ventoinha de arrefecimento do aparelho funciona com uma velocidade superior para evacuar melhor o excesso de vapor. Isso é normal.

Cozedura em vácuo

- Sem evaporação de humidade e componentes de sabor, os alimentos preservam todo o seu aroma.
- A carne e o peixe ficam tenros.
- Os alimentos preservam os sais minerais e as vitaminas.
- A quantidade de temperos necessária é menor porque os alimentos mantêm o seu sabor natural.
- Trabalho facilitado porque deixa de ser necessário preparar e servir os alimentos à mesma hora e no mesmo local.
- A baixa temperatura de cozedura minimiza o risco de cozedura excessiva.
- A divisão dos alimentos em porções facilita o armazenamento.

Preparar os alimentos

1. Lave e corte os ingredientes.
2. Tempere os ingredientes.
3. Coloque os ingredientes em sacos de vácuo adequados.
4. Vede o saco em vácuo para garantir a saída da maior quantidade de ar possível.
5. É obrigatório guardar os sacos cheios em frigorífico se a cozedura não for efectuada imediatamente.
6. Continue com a função Cozedura em vácuo seguindo as indicações aplicáveis da tabela de cozedura para o tipo de alimentos em questão ou siga uma das receitas de cozedura assistida.

7. Abra o saco e sirva.
8. Também pode terminar a preparação dos alimentos com uma passagem em frigideira ou grelhador, por exemplo, para que a carne fique tostada e com sabor de assado.



Cozinhar com esta função deixa água residual nos sacos de vácuo e na cavidade. Após o processo de cozedura, abra a porta com cuidado para evitar que a água caia nos móveis. Utilize um prato e um pano para retirar os sacos de vácuo. Seque a porta, o colector de gotas de água no fundo e a cavidade com um pano macio ou uma esponja. Deixe que o aparelho seque totalmente com a porta aberta. Para acelerar a secagem, pode aquecer o aparelho com ar quente à temperatura de 150 °C durante 15 minutos.

6.2 Menu - descrição geral



Menu

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

Submenu para: Limpeza

Submenu	Descrição
Limpeza a vapor	Procedimento para limpar o aparelho quando tiver pouca sujidade e não tiver sido utilizado muitas vezes.

Submenu	Descrição
Limpeza a vapor Plus	Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
Descalcificação	Procedimento para limpar o circuito de geração de vapor e remover resíduos de calcário.
Enxaguamento	Procedimento para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

Submenu para: Definições de Base

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

Submenu para: Cozedura assistida

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

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

- Peso automático
- Sonda térmica

Grau de cozedura do prato:

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

Categoria de alimentos: Carne e peixe	
Carne	
Carne De Vaca	Lombo de vaca
	Assado
	Bife do lombo
	Carne de primeira cozida
	Rolo de carne
	Carne vaca escandinava

Carne		
Porco	Filete de vaca	Frescos
		Fumado
	Assado	
	Presunto	Assado
		Vaporizado
	Jarrete, pré-cozinhado	
	Costelas	
	Salsichas	
Vitela	Filete de vaca	
	Assado	
	Jarrete	
Borrego	Filete de vaca	
	Assado	
	Lombo	
	Perna	
Caça	Veado	Lombo
		Perna
	Lebre	Lombo
		Perna

Aves		
Frango	Inteiro	
	Metade	
	Peito	Vaporizado
		Em vácuo
	Pernas	
Asas		
Pato	Inteiro:	
	Peito	
Ganso		

Aves		
Peru	Inteiro:	
	Peito	
Peixe		
Peixe inteiro	Pequeno	Assado
		Vaporizado
	Médio	Assado
		Vaporizado
	Grande	Assado
		Vaporizado
Filete	Fina	Vaporizado
		Em vácuo
	Espessa	Vaporizado
		Em vácuo
Assados de peixe		
Barrinhas de peixe		
Marisco		
Gambas	Vaporizado	
	Em vácuo	
Mexilhões	Vaporizado	
	Em vácuo	
Vieiras		

Categoria de alimentos: Guarnições e Pratos de Forno

Pratos		
Guarnições	Batatas Frescos	Inteiro
		Quarto
	Batatas Congelados	Batatas fritas
		Croquetes
		Fatias
		Batatas "pa- litos" grati- nadas
	Arroz	
	Massa, fres- ca	
	Polenta	
	Sonhos	Sonhos de pão
Sonhos de batata		
Sonhos de massa leve- dada		
Prato de for- no	Lasanha	
	Batatas gra- tinadas	
	Massa no forno	
	Legumes gratinados	
	Caçarola, salgada	
	Caçarola, le- gumes	
Legumes e grãos		
Terrinas		

Pratos	
Ovos	Mal cozido
	Médio
	Bem cozido
	Ovos, cozidos

Categoria de alimentos: Fornada salgada

Prato		
Pizza	Frescos	Fina
		Espessa
	Congelados	Fina
		Espessa
		Snacks
Quiche	Refrigerada	
	Fina	
	Espessa	
Pão	Frescos	Baguete
		Ciabatta
		Pão branco
		Pão escuro
		Pão de centeio
	Congelados	Pão integral
		Pão ázimo
		Coroa de pão
		Trança levedada
		Baguete
Pré-cozido	Pão	

Prato	
Pastéis	Frescos
	Congelados
	Pré-cozido

Categoria de alimentos: Sobremesas, Fornadas

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

Prato	
Bolo em Tábuleiro	Strudel de maçã cong.
	Brownies
	Cheesecake
	Stollen de Natal
	Bolo areado
	Flan de fruta
	Pastelaria amanteigada
	Massa levedada
	Massa levedada
	Pão de ló
Pastelaria pequena	Bolo de açúcar
	Torta suíça
	Tarte suíça, doce
	Bolo lêvedo
	Bolos, pequenos
	Duchaises
	Éclairs
	Maçapão
	Queques
	Tiras de massa folhada
	Pastéis de massa folhada
	Biscoitos de massa area-da

Prato
Flan
Creme de ovos
Caçarola, doce
Sonhos doces

Categoria de alimentos: Legumes

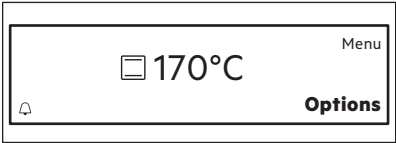
Prato	
Alcachofras	Vaporizado
	Em vácuo
Espargos, verdes	Vaporizado
	Em vácuo
Espargos, brancos	Vaporizado
	Em vácuo
Beterraba	
Escorcioneira	
Brócolos	Pedaços
	Inteiro
Couves de Bruxelas	
Couve-rábano, tiras	
Cenouras	Vaporizado
	Em vácuo
Couve-flor	Pedaços
	Inteiro
Aipo	Vaporizado
	Em vácuo
Raiz de aipo	
Curgete, fatiada	Vaporizado
	Em vácuo

Prato	
Beringela	Vaporizado
	Em vácuo
Funcho	Vaporizado
	Em vácuo
Feijão verde	
Anéis de alho francês	Vaporizado
	Em vácuo
Cogumelos lamina-dos	
Ervilhas	
Pimento	Vaporizado
	Em vácuo
Abóbora	
Couve-lombarda	
Espinafres, frescos	
Tomate	

Categoria de alimentos: Fruta

Prato
Maçãs
Mangas
Nectarinas
Pêssegos
Pêras
Ananás
Ameixas

6.3 Opções



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

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Definições do temporizador

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

¹⁾ Máximo de 23 h 59 min

8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Sonda térmica

O Sonda térmica mede a temperatura no interior dos alimentos. Quando o

alimento atingir a temperatura seleccionada, o aparelho é desactivado.

Devem ser definidas duas temperaturas:

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

**CUIDADO!**

Utilize apenas o acessório fornecido e peças de substituição originais.

Orientações para obter os melhores resultados:

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

**AVISO!**

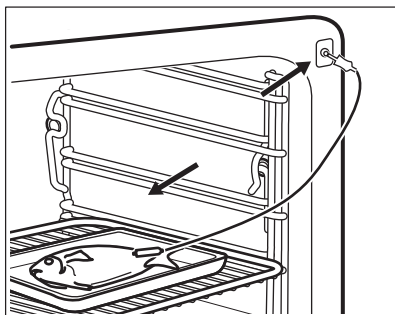
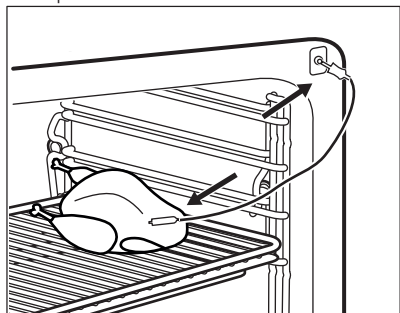
Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".



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

Categorias de alimentos: carne, aves e peixe

1. Active o aparelho.
2. Introduza a extremidade do Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 do Sonda térmica no peixe.
3. Coloque a ficha do Sonda térmica na tomada da parte da frente do aparelho.



O visor apresenta o símbolo Sonda térmica .

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

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

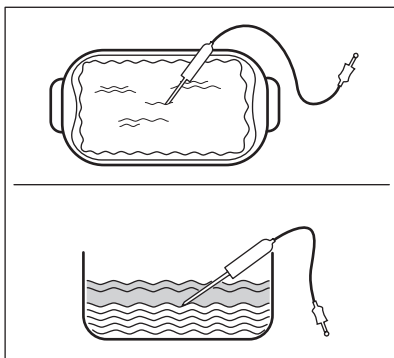
6. Prima botão rotativo para desligar o sinal.
7. Retire a ficha do Sonda térmica da tomada e retire o prato do aparelho.

**AVISO!**

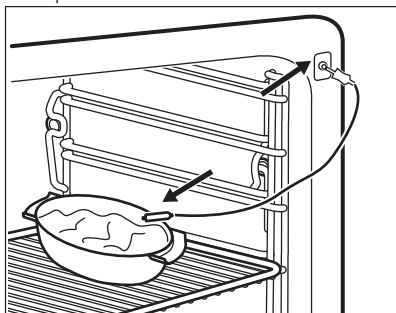
Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

Categoria de alimentos: caçarola

1. Active o aparelho.
2. Coloque metade dos ingredientes numa assadeira.
3. Introduza a extremidade do Sonda térmica exactamente no centro da caçarola. O Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone do Sonda térmica. A extremidade do Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



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



O visor apresenta o símbolo Sonda térmica .

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

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

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



AVISO!

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

Alterar a temperatura de núcleo

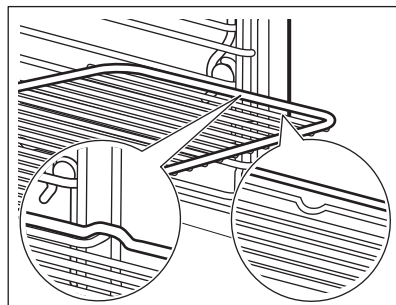
Pode alterar a temperatura de núcleo e a temperatura do forno em qualquer momento durante a cozedura.

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

8.2 Introduzir os acessórios

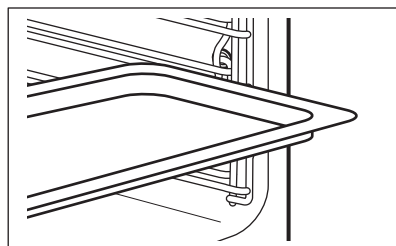
Prateleira em grelha:

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



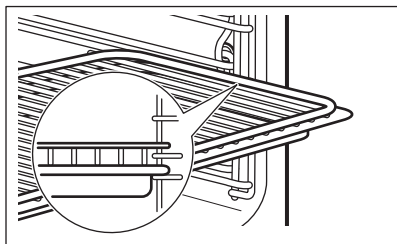
Tabuleiro para grelhar:

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



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, certificando-se de que os pés de apoio ficam virados para baixo.



Um pequeno entálhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entálhes 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!

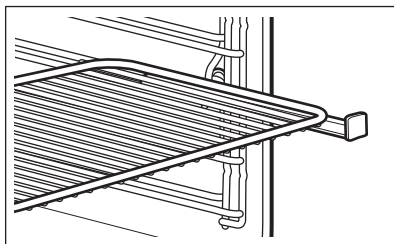
Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do aparelho antes de fechar a porta do forno.

Prateleira em grelha:

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

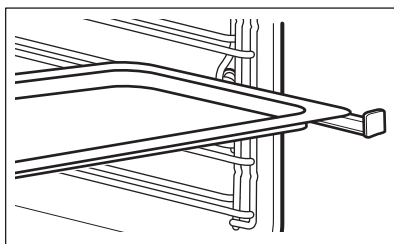


A armação elevada à volta da prateleira em grelha evita que os tabuleiros e as assadeiras deslizem.



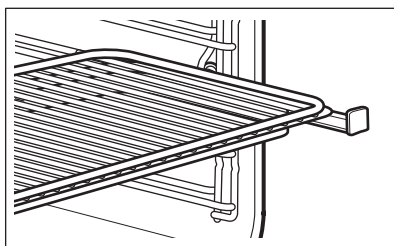
Tabuleiro para grelhar:

Coloque o tabuleiro para grelhar nas calhas telescópicas.



Prateleira em grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:

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



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Desactivação automática

Por questões de segurança, o aparelho desactiva-se automaticamente ao fim de algum tempo se estiver algum tipo de aquecimento activo e não houver alteração de regulação.

Temperatura (°C)	Tempo até à desactivação (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5



A desactivação automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Duração, Hora de fim.

10. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



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

10.1 Lado interior da porta

Em alguns modelos, pode encontrar o seguinte no lado interior da porta:

- os números das posições de prateleira;
- informação sobre os tipos de aquecimento, posições de prateleira recomendadas e temperaturas para pratos típicos;

9.2 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho é colocado em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desactivar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o aparelho arrefecer.

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

Manter quente

Utilize esta função se desejar manter os alimentos quentes.

A temperatura regula-se automaticamente para 80 °C.

Aquecer pratos

Para aquecer pratos.

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

A temperatura automática é 70 °C.

Nível da grelha recomendado: 3.

Descongela

Retire os alimentos da embalagem e coloque-os num prato. Não tape os alimentos com uma tigela ou um prato, pois podem demorar mais tempo a descongelar. Utilize a primeira posição de prateleira a contar do fundo.

10.3 Cozedura em vácuo

Esta função utiliza temperaturas de cozedura inferiores às da cozedura normal. Trate os alimentos com muito cuidado para obter a melhor qualidade.

Recomendações relativas à segurança alimentar:

- Utilize produtos de alta qualidade.
- Utilize sempre produtos tão frescos quanto possível.
- Mantenha sempre os produtos nos locais adequados antes de os cozinhar.
- Lave sempre os alimentos antes de os cozinhar.
- Para obter bons resultados com segurança, consulte sempre os valores das tabelas de cozedura. Verifique o tempo de cozedura, a temperatura e a dimensão dos alimentos.
- Para evitar riscos para a saúde, os alimentos não devem ser mantidos a temperaturas inferiores a 60 °C durante muito tempo.
- Utilize temperaturas baixas apenas com alimentos que possam ser comidos crus e apenas por pouco tempo.
- A receitas em vácuo oferecem os melhores sabores logo após a cozedura. Se não consumir os alimentos imediatamente após a cozedura, diminua rapidamente a temperatura deles. Para isso, coloque-os num banho de gelo dentro do frigorífico. Pode mantê-los no frigorífico durante 2 ou 3 dias.
- Não utilize a função de Cozedura em Vácuo para reaquecer sobras de alimentos.
- Evite o contacto entre alimentos crus e alimentos cozinhados quando estiver a preparar e a cozinhar alimentos.
- Não utilize os mesmos utensílios para tarefas diferentes sem os lavar cuidadosamente.

- No caso das receitas com ovos, evite que as claras e as gemas toquem no exterior das cascas dos ovos.

Sugestões e conselhos para embalar alimentos em vácuo:

- O equipamento necessário para a função de Cozedura em Vácuo é um dispositivo de selar em vácuo e sacos para vácuo.
- Tipo de dispositivo recomendado para selar em vácuo: câmara de vácuo. É o único tipo de dispositivo que consegue selar líquidos em vácuo.
- Utilize sacos para vácuo adequados para função de Cozedura em Vácuo.
- Não reutilize sacos de vácuo.
- Disponha os alimentos em apenas uma camada dentro dos sacos e vácuo para tornar a cozedura uniforme.
- Para obter a cozedura mais rápida e uniforme dos alimentos, regule o nível de vácuo para o maior que for possível.
- Para garantir um fecho seguro do saco de vácuo, certifique-se de que a área onde o saco será vedado está limpa.

Conselhos e sugestões gerais para função Cozedura em vácuo:

- Para manter o vapor a cozer, não abra a porta do aparelho quando utilizar a função de Cozedura em Vácuo.
- Após a cozedura, abra a porta com cuidado porque existe vapor acumulado no aparelho.
- Pode acrescentar óleo e especiarias aos alimentos a seu gosto. O óleo evita que os alimentos adiram ao saco de vácuo.
- Tempere os alimentos moderadamente no início porque não há perdas por evaporação de componentes de sabor.
- Para evaporar álcool de líquidos, aqueça e ferva os líquidos antes de os embalar em vácuo.
- Pode substituir alho fresco por alho em pó.
- Pode substituir azeite por um óleo neutro.
- Para obter a cozedura mais rápida e uniforme dos alimentos, regule o nível de vácuo para o maior que for possível (99,9%).

- Os tempos de cozedura são recomendações, podendo variar conforme as suas preferências.
- Os tempos de cozedura das tabelas de cozedura aplicam-se a receitas para 4 pessoas. Se a quantidade de alimentos for superior, os tempos de cozedura poderão ter de ser maiores.
- Se a dimensão dos alimentos for diferente da indicada nas tabelas de cozedura, o tempo de cozedura poderá ser diferente.
- Coloque os sacos de vácuo sobre a grelha, sem sobrepor sacos quando utilizar mais de um.
- peças de carne com espessura superior à indicada nas tabelas.
- Os tempos de cozedura indicados nas tabelas são tempos mínimos necessários. O tempo de cozedura pode ser aumentado de acordo com as suas preferências pessoais.
- Utilize apenas carne sem ossos para evitar furos nos sacos de vácuo.
- Para obter o melhor sabor com filetes de aves, frite-os no lado da pele antes de os colocar em sacos de vácuo.

10.4 Cozedura em vácuo:

Carne

- Consulte as tabelas para evitar que os alimentos fiquem crus. Não utilize

Carne de vaca

Alimento	Espessura do alimento	Quantidade para 4 pessoas (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Lombo de vaca médio	4 cm	800	60	110 - 120	3
Lombo de vaca bem passado	4 cm	800	65	90 - 100	3
Lombo de vitela médio	4 cm	800	60	110 - 120	3
Lombo de vitela bem passado	4 cm	800	65	90 - 100	3

Cordeiro / Caça

Alimento	Espessura do alimento	Quantidade para 4 pessoas (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Cordeiro mal passado	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3
Cordeiro médio	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Javali	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3

Alimento	Espessura do alimento	Quantidade para 4 pessoas (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Coelho sem osso	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3

Aves

Alimento	Espessura do alimento	Quantidade para 4 pessoas (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peito de frango sem osso	3 cm	750	70	70 - 80	3
Peito de pato sem osso	2 cm	900	60	140 - 160	3
Peito de peru sem osso	2 cm	800	70	75 - 85	3

10.5 Cozedura em vácuo:
Peixe e marisco

- Consulte a tabela para evitar que os alimentos fiquem crus. Não utilize peças de peixe com espessura superior à indicada nas tabelas.
- Seque os filetes de peixe em papel absorvente antes de os colocar no saco de vácuo.
- Adicione uma chávena de água ao saco de vácuo quando cozinhar mexilhões.

Alimento	Espessura do alimento	Quantidade para 4 pessoas (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Filete de dourada	4 filetes 1 cm	500	70	25	3
Filete de robalo	4 filetes 1 cm	500	70	25	3
Bacalhau	2 filetes 2 cm	650	65	70 - 75	3
Vieiras	grandes	650	60	100 - 110	3
Mexilhão com concha		1000	95	20 - 25	3
Gambas sem casca	grandes	500	75	26 - 30	3
Polvo		1000	85	100 - 110	3
Filete de truta ¹⁾	2 filetes 1,5 cm	650	65	55 - 65	3

Alimento	Espessura do alimento	Quantidade para 4 pessoas (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Filete de salmão ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	3

1) Para evitar a perda de proteínas, demolhe o peixe numa solução com sal a 10% (100 g de sal em 1 litro de água) durante 30 minutos e seque com papel absorvente antes de o colocar no saco de vácuo.

10.6 Cozedura em vácuo:
Legumes

- Descasque os legumes onde necessário.
- Alguns legumes podem ficar com a cor alterada se os descascar e cozinhar dentro de um saco de vácuo.

Para obter os melhores resultados, cozinhe os alimentos logo após os preparar.

- Para manter a cor das alcachofras, coloque-as em água com sumo de limão depois de as limpar e cortar.

Alimento	Espessura do alimento	Quantidade para 4 pessoas (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Espargos verdes	inteiro	700 - 800	90	40 - 50	3
Espargos brancos	inteiro	700 - 800	90	50 - 60	3
Curgete	fatias de 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	3
Alho francês	tiras ou anéis	600 - 700	95	40 - 45	3
Beringela	fatias de 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	3
Abóbora	pedaços com 2 cm de espessura	700 - 800	90	25 - 30	3
Pimento	tiras ou quartos	700 - 800	95	35 - 40	3
Aipo	anéis de 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	3
Cenouras	fatias de 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Raiz de aipo	fatias de 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	3
Funcho	fatias de 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Batatas	fatias de 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	3
Centros de alcachofra	cortadas em quartos	400 - 600	95	45 - 55	3

10.7 Cozedura em vácuo: Fruta e doces

- Descasque os frutos e retire os caroços e as sementes conforme necessário.
- Para manter a cor das maçãs e das pêras, coloque-as em água com sumo de limão depois de as limpar e cortar.

- Para obter os melhores resultados, cozinhe os alimentos logo após os preparar.

Alimento	Espessura do alimento	Quantidade para 4 pessoas (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pêssego	cortadas a meio	4 frutos	90	20 - 25	3
Ameixa	cortadas a meio	600 g	90	10 - 15	3
Manga	cortadas em cubos de 2 x 2 cm	2 frutos	90	10 - 15	3
Nectarina	cortadas a meio	4 frutos	90	20 - 25	3
Abacaxi	fatias de 1 cm	600 g	90	20 - 25	3
Maçã	cortadas em quartos	4 frutos	95	25 - 30	3
Pêra	cortadas a meio	4 frutos	95	15 - 30	3
Creme de baunilha	350 g em cada saco	700 g	85	20 - 22	3

10.8 Aquecimento a vapor



AVISO!

Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com a função activada. Pode sair vapor.

A função é aplicável a todos os tipos de alimentos, frescos ou congelados. Pode utilizá-la para cozinhar, aquecer, descongelar, escalfar ou escaldar legumes, carne, peixe, massas, arroz, milho, sémola e ovos.

Pode preparar uma refeição completa numa única operação. Para cozinhar cada prato correctamente, opte por aqueles que têm tempos de cozedura

semelhantes. Encha a gaveta da água até ao nível máximo. Coloque os alimentos em recipientes adequados e de seguida nas prateleiras em grelha. Ajuste a distância entre os recipientes para permitir a circulação do vapor.

Esterilização

- Esta função permite esterilizar recipientes (por exemplo, biberões).
- Coloque os recipientes limpos no meio da prateleira no primeiro nível. Certifique-se de que a abertura está voltada para baixo num ângulo pequeno.
- Encha a gaveta com a quantidade máxima de água e defina a duração de 40 minutos.

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Alcachofras	99	50 - 60	2
Beringelas	99	15 - 25	2
Couve-flor, inteira	99	35 - 45	2
Couve-flor, pedaços	99	25 - 35	2
Brócolos, inteiros	99	30 - 40	2
Brócolos, pedaços ¹⁾	99	13 - 15	2
Cogumelos laminados	99	15 - 20	2
Ervilhas	99	20 - 30	2
Funcho	99	25 - 35	2
Cenouras	99	25 - 35	2
Couve-rábano, tiras	99	25 - 35	2
Pimentos, tiras	99	15 - 20	2
Alhos franceses, rodelas	99	20 - 30	2
Feijão verde	99	35 - 45	2
Rapúnzio, pedaços	99	20 - 25	2
Couves de Bruxelas	99	25 - 35	2
Beterraba	99	70 - 90	2
Escorcioneira	99	35 - 45	2
Aipo, em cubos	99	20 - 30	2
Espargos, verdes	99	15 - 25	2
Espargos, brancos	99	25 - 35	2
Espinafres, frescos	99	15 - 20	2
Tomates pelados	99	10	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Feijão branco	99	25 - 35	2
Couve-lombarda	99	20 - 25	2
Courgette, às rodelas	99	15 - 25	2
Feijões, escalfados	99	20 - 25	2
Legumes, escalfados	99	15	2
Feijões secos, demolhados (proporção água/feijões: 2:1)	99	55 - 65	2
Ervilhas de quebrar	99	20 - 30	2
Couve branca ou roxa, em tiras	99	40 - 45	2
Abóbora, em cubos	99	15 - 25	2
Chucrute	99	60 - 90	2
Batata-doce	99	20 - 30	2
Tomate	99	15 - 25	2
Milho doce na espiga	99	30 - 40	2

1) Pré-aqueça o forno durante 5 minutos.

Guarnições/acompanhamentos

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Sonhos de massa levedada	99	25 - 35	2
Sonhos de batata	99	35 - 45	2
Batatas com pele, médio	99	45 - 55	2
Arroz (proporção água/arroz: 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Batatas cozidas, quartos	99	35 - 45	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Sonhos de pão	99	35 - 45	2
Tagliatelle, fresco	99	15 - 25	2
Polenta (proporção de líquido: 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgur (proporção água/bulgur: 1:1)	99	25 - 35	2
Cuscuz (proporção água/cuscuz: 1:1)	99	15 - 20	2
Spaetzle (tipo de massa alemã)	99	25 - 30	2
Arroz aromático (proporção água/arroz: 1:1)	99	30 - 35	2
Lentilhas, vermelhas (proporção água/lentilhas: 1:1)	99	20 - 30	2
Lentilhas, castanhas e verdes (proporção água/lentilhas: 2:1)	99	55 - 60	2
Pudim de arroz (proporção leite/arroz: 2,5:1)	99	40 - 55	2
Pudim de sémola (proporção leite/sémola: 3,5:1)	99	20 - 25	2

1) A proporção de água/arroz depende de cada tipo de arroz.

Fruta

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Fatias de maçã	99	10 - 15	2
Frutos vermelhos quentes	99	10 - 15	2
Compota de fruta	99	20 - 25	2
Derreter chocolate	99	10 - 20	2

Peixe

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Truta, aprox. 250 g	85	20 - 30	2
Gambas, frescas	85	20 - 25	2
Gambas, congeladas	85	30 - 40	2
Filetes de salmão	85	20 - 30	2
Truta salmonada, aprox. 1000 g	85	40 - 45	2
Mexilhões	99	20 - 30	2
Filete de peixe chato	80	15	2

Carne

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Presunto 1000 g	99	55 - 65	2
Peito de frango, escalado	90	25 - 35	2
Frango, escaldado, 1000 - 1200 g	99	60 - 70	2
Lombo de vitela/porco sem perna, 800 - 1000 g	90	80 - 90	2
Entrecosto (lombo de porco fumado) escaldado	90	70 - 90	2
Tafelspitz (carne de bovino cozida)	99	110 - 120	2
Chipolatas	80	15 - 20	2
Salsichas bávaras (brancas)	80	20 - 30	2
Salsichas vienenses	80	20 - 30	2

Ovos

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Ovos, bem cozidos	99	18 - 21	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Ovos, cozedura média	99	12 - 13	2
Ovos, escalfados	99	10 - 11	2

10.9 Grelhador + Ventilador e Aquecimento a vapor em sucessão

Quando combinar funções, pode cozinhar carne, legumes e acompanhamentos uns a seguir aos outros. Todas os pratos ficam prontos a servir ao mesmo tempo.

- Para tostar os alimentos numa fase inicial, utilize a função: Grelhador + Ventilador.
- Coloque os legumes e os acompanhamentos num tachó

adequado para ir ao forno e de seguida coloque-os no forno com o assado.

- Deixe o forno arrefecer até perto dos 80 °C. Para que o aparelho arrefeça mais depressa, mantenha a porta do forno aberta até à primeira posição durante 15 minutos.
- Inicie a função: Aquecimento a vapor. Cozinhe em conjunto até tudo estar pronto.

Alimento	Grelhador + Ventilador (primeiro passo: cozinhar a carne)			Aquecimento a vapor (segundo passo: adicionar os legumes)		
	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada 1 kg Couve de Bruxelas, polenta	180	60 - 70	carne: 1	99	40 - 50	carne: 1 legumes: 3
Porco assado 1 kg, Batatas, legumes, molhos	180	60 - 70	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 legumes: 3
Vitela assada 1 kg, Arroz, legumes	180	50 - 60	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 legumes: 3

10.10 - Muita humidade Pro

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Creme de ovos/ flan em formas individuais ¹⁾	90	35 - 45	2
Ovos cozidos ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Terrinas ¹⁾	90	40 - 50	2
Filetes de peixe finos	85	15 - 25	2
Filetes de peixe espessos	90	25 - 35	2
Peixe pequeno até 350 g	90	20 - 30	2
Peixe inteiro até 1000 g	90	30 - 40	2
Sonhos no forno	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Continue durante mais meia hora com a porta fechada.

10.11 - Humidade média Pro

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Vários tipos de pão 500 - 1000g	180 - 190	45 - 60	2
Pãezinhos	180 - 200	25 - 35	2
Pão doce	160 - 170	30 - 45	2
Massas leveda- das doces	170 - 180	20 - 35	2
Receitas de forno doces	160 - 180	45 - 60	2
Carne estufada/ guisada	140 - 150	100 - 140	2
Entrecosto	140 - 150	75 - 100	2
Filete de peixe assado	170 - 180	25 - 40	2
Peixe assado	170 - 180	35 - 45	2

10.12 - Pouca humidade Pro

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Porco assado, 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Carne assada, 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Vitela assada, 1000 g	180	80 - 90	2
Rolo de carne cru, 500 g	180	30 - 40	2
Lombo de porco fumado, 600 - 1000 g (de molho durante 2 horas)	160 - 180	60 - 70	2
Frango, 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Pato, 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Ganso, 3000 g	170	130 - 170	1
Batatas gratinadas	160 - 170	50 - 60	2
Massa no forno	170 - 190	40 - 50	2
Lasanha	170 - 180	45 - 55	2
Pãezinhos prontos a cozer	200	15 - 20	2
Baguetes prontas a cozinhar, 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Baguetes prontas a cozinhar, 40 - 50 g, congeladas	200	25 - 35	2

10.13 Regenerar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pratos individuais	110	10 - 15	2
Massa	110	10 - 15	2
Arroz	110	10 - 15	2
Sonhos	110	15 - 25	2

10.14 Função logurte

Utilize esta função para preparar iogurte.

Ingredientes:

- 1 l de leite
- 250 g de iogurte natural

Preparação:

Misture o iogurte com o leite e encha os copos de iogurte.

Se utilizar leite não pasteurizado, aqueça o leite até à fervura e deixe-o arrefecer até 40 °C. Misture depois o iogurte com o leite e encha os copos de iogurte.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira
iogurte cremoso	42	5 - 6	2
iogurte semi-sólido	42	7 - 8	2

10.15 Cozer

- O seu forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. Adapte as suas regulações habituais, como a temperatura, o tempo de cozedura e a posição de prateleira, aos valores das tabelas.
- Utilize a temperatura mais baixa na primeira vez.
- Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

- A cozedura pode demorar mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que uma posição de prateleira.
- No início, os bolos com diferentes alturas não alouram uniformemente. Se isso ocorrer, não altere a regulação da temperatura. As diferenças desaparecem durante o processo de cozedura.
- Os tabuleiros podem empenar no forno durante a cozedura. Os empenos desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

10.16 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.

Resultados de cozedura	Causa possível	Solução
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.

10.17 Cozer num nível:

Cozer em formas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo em coroa / Brioche	Cozedura ventilhada	150 - 160	50 - 70	1
Bolo Madeira/ Bolo de fruta	Cozedura ventilhada	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Pão de ló sem gordura	Cozedura ventilhada	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Pão de ló sem gordura	Calor superior/inferior	160	35 - 50	2
Base de flan - massa areada	Cozedura ventilhada	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Base de flan - massa batida	Cozedura ventilhada	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Cozedura ventilhada	160	60 - 90	2

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Apple pie / Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Calor superior/inferior	180	70 - 90	1
Cheesecake	Calor superior/inferior	170 - 190	60 - 90	1

1) Pré-aqueça o forno.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão entrançado/ Coroa de pão	Calor superior/inferior	170 - 190	30 - 40	3
Stollen de Natal	Calor superior/inferior	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pão (pão de centeio): 1. Primeira parte do processo de cozedura. 2. Segunda parte do processo de cozedura.	Calor superior/inferior	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Duchaises/ éclairs	Calor superior/inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Torta suíça	Calor superior/inferior	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Bolo com cobertura granulada (seco)	Cozedura ventilada	150 - 160	20 - 40	3
Bolo de amêndoa amanteigado/Bolos de açúcar	Calor superior/inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) ²⁾	Cozedura ventilada	150 - 170	30 - 55	3

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) ²⁾	Calor superior/inferior	170	35 - 55	3
Flans de fruta com massa areada	Cozedura ventilhada	160 - 170	40 - 80	3
Bolos de massa levedada com coberturas sensíveis (ex.: requeijão, natas, creme de ovos)	Calor superior/inferior	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Pré-aqueça o forno.

2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

Biscoitos

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos de massa areada	Cozedura ventilhada	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de massa folhada	Cozedura ventilhada	140	20 - 35	3
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de massa folhada	Calor superior/inferior	160 ¹⁾	20 - 30	3
Biscoitos feitos com massa batida	Cozedura ventilhada	150 - 160	15 - 20	3
Pastéis de claras / Merengues	Cozedura ventilhada	80 - 100	120 - 150	3
Maçapão	Cozedura ventilhada	100 - 120	30 - 50	3
Biscoitos de massa levedada	Cozedura ventilhada	150 - 160	20 - 40	3

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pastéis de massa folhada	Cozedura ventilhada	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pasteis	Cozedura ventilhada	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pasteis	Calor superior/inferior	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Bolos pequenos (20 por tabuleiro)	Cozedura ventilhada	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Bolos pequenos (20 por tabuleiro)	Calor superior/inferior	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

10.18 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 + Ventilador	170 - 190	15 - 35	1
Baguetes cobertas com queijo derretido	Cozedura ventilhada	160 - 170	15 - 30	1
Assados doces	Calor superior/inferior	180 - 200	40 - 60	1
Assados de peixe	Calor superior/inferior	180 - 200	30 - 60	1
Legumes recheados	Cozedura ventilhada	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

10.19 Ventilada com humidade

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa gratinada	210 - 220	45 - 60	3
Pudim de pão	200 - 210	45 - 60	3
Pudim de arroz	200 - 210	45 - 60	3

10.20 Cozedura em vários níveis

Utilize a função: Cozedura ventilada.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
			2 posições	3 posições
Profiteroles/éclairs	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Bolo areado (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 de manteiga	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Bolachas de manteiga / Biscoitos	140	25 - 45	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	-
Biscoitos de amêndoa	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscoitos de massa levedada	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pastéis de massa folhada	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pastéis	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Bolos pequenos (20 por tabuleiro)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

10.21 Ventilado + Inferior

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza (massa fina)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (com muitas guarnições)	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

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo de maçã, coberto	150 - 170	50 - 60	1
Tarte de legumes	160 - 180	50 - 60	1
Pão ázimo	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Flan de massa folhada	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (prato tipo Pizza da Alsácia)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Piroggen (versão russa do calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Pré-aqueça o forno.

2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

10.22 Assar

- Para assar, utilize recipientes resistentes ao calor. Consulte as instruções do fabricante dos recipientes.
- Pode assar peças grandes de carne directamente no tabuleiro para grelhar ou na prateleira em grelha por cima do tabuleiro para grelhar.
- Coloque algum líquido no tabuleiro para grelhar, para evitar que os sucos da carne ou a gordura queimem na superfície do tabuleiro.
- Todos os tipos de carne que possam ser confeccionados com pele poderão ser assados em assadeira sem tampa.
- Se necessário, vire o assado após 1/2 - 2/3 do tempo de cozedura.
- Para manter a carne mais suculenta:
 - asse as carnes magras numa assadeira com tampa ou utilize um saco de assar.
 - asse peças de carne e peixe com 1 kg ou mais.
 - regue as peças grandes de carne e as aves com os respectivos sucos várias vezes durante o assado.

10.23 Tabelas para assar

Carne De Vaca

Alimento	Quantidade	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Assado em tacho	1 - 1,5 kg	Calor superior/inferior	230	120 - 150	1
Carne assada ou lombo: mal passado	por cm de espessura	Grelhador + Ventilador	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Carne assada ou lombo: médio	por cm de espessura	Grelhador + Ventilador	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1

Alimento	Quantidade	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada ou lombo: bem passado	por cm de espessura	Grelhador + Ventilador	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Porco

Alimento	Quantidade	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pá, cachaço, pedaço de presunto	1 - 1,5 kg	Grelhador + Ventilador	150 - 170	90 - 120	1
Costeleta / Entrecosto	1 - 1,5 kg	Grelhador + Ventilador	170 - 190	30 - 60	1
Rolo de carne	750 g - 1 kg	Grelhador + Ventilador	160 - 170	50 - 60	1
Joelho de porco (pré-cozinhado)	750 g - 1 kg	Grelhador + Ventilador	150 - 170	90 - 120	1

Vitela

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

Borrego

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

Caça

Alimento	Quantidade	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Lombo / perna de lebre	até 1 kg	Grelhador + Ventilador	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Lombo de veado	1,5 - 2 kg	Calor superior/inferior	180 - 200	60 - 90	1
Perna de veado	1,5 - 2 kg	Calor superior/inferior	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Aves

Alimento	Quantidade	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Partes de aves	200 - 250 g cada	Grelhador + Ventilador	200 - 220	30 - 50	1
Meio frango	400 - 500 g cada	Grelhador + Ventilador	190 - 210	40 - 50	1
Frango, galinha	1 - 1,5 kg	Grelhador + Ventilador	190 - 210	50 - 70	1
Pato	1,5 - 2 kg	Grelhador + Ventilador	180 - 200	80 - 100	1
Ganso	3,5 - 5 kg	Grelhador + Ventilador	160 - 180	120 - 180	1
Peru	2,5 - 3,5 kg	Grelhador + Ventilador	160 - 180	120 - 150	1
Peru	4 - 6 kg	Grelhador + Ventilador	140 - 160	150 - 240	1

Peixe (com vapor)

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inteiro	1 - 1,5	Grelhador + Ventilador	180 - 200	30 - 50	1

10.24 Grelhador

- Grelhe sempre com a definição de temperatura máxima.
- Coloque a prateleira na posição recomendada na tabela de grelhados.
- Coloque sempre o recipiente para recolher a gordura no primeiro nível da grelha.

- Grelhe apenas pedaços de carne ou peixe com pouca espessura.
- Pré-aqueça sempre o forno vazio com as funções de grelhador, durante 5 minutos.

**CUIDADO!**

Grelhe sempre com a porta do forno fechada.

Grelhador

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
		1.º lado	2.º lado	
Carne assada	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Bife da vazia	230	20 - 30	20 - 30	3
Lombo de porco	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo de vitela	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo de borrego	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Peixe inteiro, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grelhador Rápido

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

10.25 Inferior + Grelhador + Ventilador

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza, congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza massa alta, congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks, congelados	180 - 200	15 - 30	2
Batatas fritas, finas	190 - 210	15 - 25	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Batatas fritas, grossas	190 - 210	20 - 30	3
Fatias/Croquetes	190 - 210	20 - 40	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	180 - 200	40 - 50	2

Refeições prontas congeladas

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

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

10.26 Cozedura lenta

Utilize esta função para preparar pedaços de peixe e carne tenros e magros com temperaturas de núcleo que não excedam os 65 °C. Esta função não é adequada para porco gordo estufado ou assado. Pode utilizar a Sonda Térmica para garantir que a carne tem a temperatura de núcleo correcta (consulte a tabela da Sonda Térmica).

Nos primeiros 10 minutos, pode regular a temperatura do forno entre 80 °C e 150 °C. O valor predefinido é 90 °C. Após definir a temperatura, o forno continua a cozinhar a 80 °C. Não utilize esta função para cozinhar aves.



Cozinhe sempre sem tampa quando utilizar esta função.

1. Aloure a carne num tacho sobre a placa, com uma definição de calor

2. Coloque a carne na assadeira quente e esta sobre a prateleira em grelha no forno.
3. Introduza a Sonda Térmica na carne.
4. Selezionare a função: Cozedura lenta e defina a temperatura de núcleo final correcta.

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

10.27 Conservar

- Utilize apenas frascos para conservas com dimensões idênticas, disponíveis no mercado.
- Não utilize frascos com tampas roscadas ou fecho de baioneta, nem latas metálicas.
- Utilize o primeiro nível a partir de baixo para esta função.
- Não coloque mais de seis frascos de um litro no tabuleiro para assar.
- Encha os frascos até ao mesmo nível e feche-os bem.
- Os frascos não podem tocar uns nos outros.
- Coloque aproximadamente 1/2 litro de água no tabuleiro para assar, para existir humidade suficiente no forno.
- Quando o líquido nos frascos começar a levantar fervura (após cerca de 35 - 60 minutos com frascos de um litro), desligue o forno ou diminua a temperatura para 100 °C (consulte a tabela).

Fruta mole

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Morangos / Amoras / Framboesas / Grose-lhas 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.

10.28 Secar

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

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

Legumes

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

Fruta

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

10.29 Pão

O pré-aquecimento não é recomendado.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão Branco	170 - 190	40 - 60	2
Baguete	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pão de Centeio	170 - 190	50 - 70	2
Pão escuro	170 - 190	50 - 70	2
Pão integral	170 - 190	40 - 60	2
Pãezinhos	190 - 210	20 - 35	2

10.30 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

10.31 Informação para testes

De acordo com a norma IEC 60350-1.

Testes para a função: Aquecimento a vapor.

Alimento	Recipiente (Gastro-norm)	Quantidade (g)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Comentários
Brócolos ¹⁾	1 x 2/3perfurado	300	3	99	13 - 15	Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.
Brócolos ¹⁾	2 x 2/3perfurado	2 x 300	2 e 4	99	13 - 15	Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.
Brócolos ¹⁾	1 x 2/3perfurado	máx.	3	99	15 - 18	Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.
Ervilhas congeladas	2 x 2/3perfurado	2 x 1500	2 e 4	99	Até a temperatura no ponto mais frio atingir 85 °C.	Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.

1) Pré-aqueça o forno durante 5 minutos.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza próprio.
- Se a superfície inferior tiver resíduos de calcário, utilize algumas gotas de vinagre para a limpar.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhados.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

11.2 Produtos de limpeza recomendados

Não utilize detergentes ou utensílios abrasivos. Podem danificar as peças de esmalte e aço inoxidável.

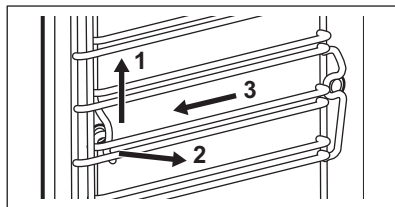
Pode adquirir os nossos produtos em www.aeg.com/shop e nas boas lojas da especialidade.

11.3 Remover os apoios para prateleiras

Antes da manutenção, certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de queimaduras.

Para limpar o aparelho, retire os apoios para prateleiras.

1. Puxe cuidadosamente os apoios para cima e para fora do encaixe dianteiro.



2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
3. Retire os apoios do suporte posterior.

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

11.4 Limpeza a vapor

Remova manualmente o máximo de sujidade que conseguir.

Retire os acessórios e os apoios das prateleiras para limpar as paredes laterais.

As funções de limpeza a vapor permitem limpar a cavidade do aparelho com vapor.



Para obter o melhor desempenho, deve iniciar a função de limpeza com o aparelho frio.



O tempo indicado é a duração da função e não reflecte o tempo total necessário para o utilizador limpar a cavidade.

A luz está desligada enquanto a função de limpeza a vapor estiver activa.

1. Encha a gaveta da água até ao nível máximo.
2. Selecciona a função de limpeza a vapor no menu: Limpeza.

Limpeza a vapor - a função demora aproximadamente 30 minutos.

a) Active a função.

- b) O aparelho emite um sinal sonoro quando o programa terminar.
- c) Prima botão rotativo para desactivar o sinal.

Limpeza a vapor Plus - a função demora aproximadamente 75 minutos.

- a) Aplique um detergente adequado uniformemente na cavidade do forno, tanto nas partes esmaltadas com nas partes em aço.
Antes de iniciar o procedimento de limpeza, certifique-se de que o aparelho está frio.
 - b) Active a função.
O aparelho emite um sinal sonoro ao fim de 50 minutos, quando a primeira parte do programa terminar.
 - c) Limpe a superfície interior do aparelho com uma esponja suave de superfície não abrasiva. Pode utilizar água morna ou detergente de forno para limpar a cavidade.
 - d) O aparelho inicia a parte final do procedimento. Esta parte demora aproximadamente 25 minutos.
3. Limpe a superfície interior do aparelho com uma esponja não abrasiva. Pode utilizar água morna para limpar a cavidade.
 4. Retire toda a água que restar na gaveta da água.

Após a limpeza, mantenha a porta do aparelho aberta durante aproximadamente 1 hora. Aguarde até que o aparelho esteja seco. Para acelerar a secagem, pode aquecer o aparelho com ar quente à temperatura de 150 °C durante 15 minutos. Pode aperfeiçoar o efeito da função de limpeza se limpar o aparelho à mão imediatamente após o fim da função.

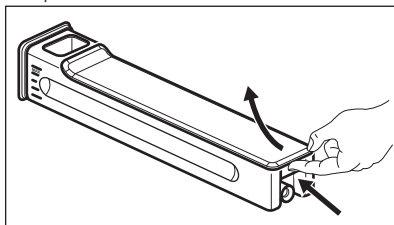
11.5 Aviso de limpeza

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

11.6 Limpar a gaveta da água

Retire a gaveta da água do aparelho.

1. Retire a tampa da gaveta da água. Levante a tampa pela saliência na parte de trás.



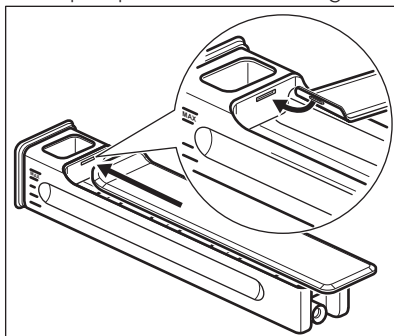
2. Retire o quebra-ondas. Puxe-o para fora da gaveta até desencaixar.
3. Lave as peças da gaveta da água à mão. Utilize água da torneira e detergente.



Não utilize esponjas abrasivas. Não coloque a gaveta da água na máquina de lavar loiça.

Monte a gaveta da água após lavar as peças.

1. Instale o quebra-ondas. Empurre-o para dentro da gaveta.
2. Monte a tampa. Comece por encaixá-la na parte da frente e depois pressione-a contra a gaveta.



3. Coloque a gaveta da água no aparelho.
4. Empurre a gaveta da água para dentro do forno até sentir que ficou fixa.

11.7 Sistema de geração de vapor - Descalcificação

O funcionamento do gerador de vapor produz acumulação e depósitos de calcário no seu interior devido ao cálcio existente na água. Esta acumulação pode afectar negativamente a qualidade do vapor, o desempenho do gerador de vapor e até a qualidade dos alimentos. Para evitar esta situação, é necessário remover o calcário do circuito do gerador de vapor.

Remova todos os acessórios.

Selecione a função no menu: Limpeza. A interface de utilizador dá instruções durante o procedimento.

O procedimento demora aproximadamente 2 horas.

A luz fica desligada com esta função.

1. Coloque o tabuleiro para grelhar / assar no primeiro nível de prateleira.
2. Coloque 250 ml de agente descalcificador na gaveta da água.
3. Complete o enchimento da gaveta da água com água até ao nível máximo.
4. Coloque a gaveta da água no aparelho.
5. o botão rotativo.

Isto activa a primeira parte do procedimento: Descalcificação.



Esta parte demora aproximadamente 1 hora e 40 minutos.

6. Quando a primeira parte terminar, esvazie o tabuleiro para grelhar/assar e volte a colocá-lo na primeira posição de prateleira.
7. Encha a gaveta da água com água limpa. Certifique-se de que não ficam vestígios da solução de limpeza na gaveta da água.
8. Coloque a gaveta da água no aparelho.
9. Prima START.

Isto activa a segunda parte do procedimento: Descalcificação. Esta parte consiste no enxaguamento do circuito de geração de vapor.



Esta parte demora aproximadamente 35 minutos.

Retire o tabuleiro para grelhar/assar quando o procedimento terminar.



Se a função: Descalcificação não for executada correctamente, o visor indica a necessidade de a repetir.

Se o aparelho ficar molhado ou húmido, limpe-o com um pano seco. Deixe que o aparelho seque totalmente com a porta aberta.

11.8 Aviso de descalcificação

Existem dois avisos de descalcificação que alertam para a necessidade de executar a função: Descalcificação.

O aviso ligeiro recomenda a execução do ciclo de descalcificação.

O aviso grave obriga a execução do ciclo de descalcificação.



Se não descalcificar o aparelho quando o aviso grave surgir, não poderá utilizar as funções de vapor. Não é possível desactivar o aviso de descalcificação.

11.9 Sistema de geração de vapor - Enxaguamento

Remova todos os acessórios.

Selecione a função no menu: Limpeza. A interface de utilizador dá instruções durante o procedimento.

A função demora aproximadamente 30 minutos.

A luz fica desligada com esta função.

1. Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.
 2. Encha a gaveta da água com água limpa.
 3. Prima START.
- Retire o tabuleiro para assar quando o procedimento terminar.

11.10 Retirar e instalar a porta

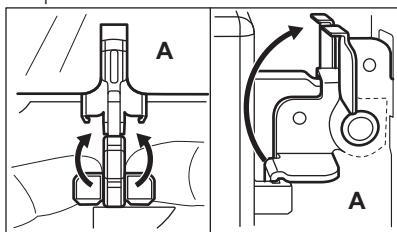
Pode remover a porta e os painéis de vidro interiores para limpar. O número de painéis de vidro varia de modelo para modelo.



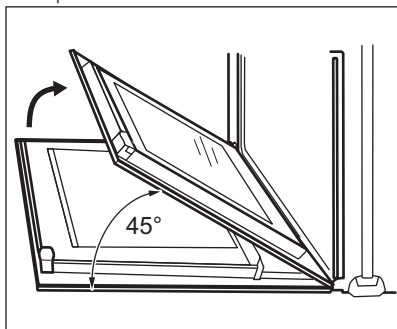
AVISO!

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

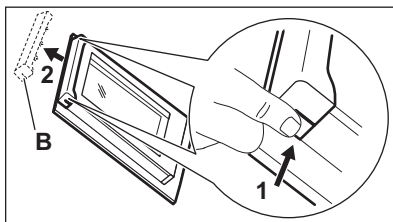
1. Abra a porta totalmente.
2. Levante totalmente as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.



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



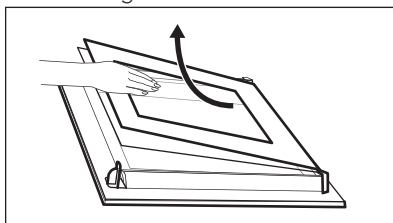
4. Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do aparelho num ângulo ascendente.
5. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável. Isso evitará riscos.
6. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e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



CUIDADO!

Um manuseamento descuidado do vidro, sobretudo em torno das extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro.

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



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

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



AVISO!

Certifique-se de que introduz os painéis de vidro nas posições correctas, para que a superfície da porta não aqueça demais.

11.11 Substituir a lâmpada

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

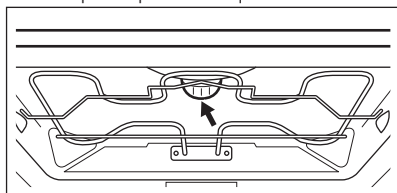
**AVISO!**

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

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

Lâmpada superior

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



2. Retire o anel de metal e limpe a tampa de vidro.

3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Fixe o anel de metal na cobertura de vidro.
5. Instale a tampa de vidro.

Lâmpada lateral

1. Remova o apoio para prateleiras do lado esquerdo para chegar à lâmpada.
2. Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para retirar a cobertura.
3. Retire e limpe a estrutura de metal e o vedante.
4. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
5. Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos.
6. Instale o apoio para prateleiras do lado esquerdo.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

**AVISO!**

Consulte os capítulos
relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar o forno.	O forno não está ligado à corrente eléctrica ou não está ligado correctamente.	Verifique se o forno está ligado correctamente à corrente eléctrica (consulte o diagrama de ligações se disponível).
O forno não aquece.	O forno está desactivado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	A desactivação automática foi accionada.	Consulte "Desactivação automática".
O forno não aquece.	A porta não está bem fechada.	Feche totalmente a porta.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
O visor solicita a selecção do Idioma	Houve um corte de corrente eléctrica que durou mais de 3 dias.	Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização".
O visor apresenta F111.	A ficha da sonda térmica não está bem introduzida na tomada.	Introduza a ficha da sonda térmica totalmente na tomada.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia eléctrica.	- Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente. - Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O visor solicita a selecção do Idioma.	O modo Demo está activado.	Desative Demo no Menu: Definições de Base: Demo. Código de activação / desactivação: 2468.
O aparelho não retém a gaveta da água após a introdução.	Não montou a tampa da gaveta da água correctamente.	Monte a tampa da gaveta da água correctamente.
A gaveta da água verte água ao ser transportada ou colocada no interior do aparelho.	Não montou a tampa da gaveta da água correctamente.	Monte a tampa da gaveta da água correctamente.
A gaveta da água verte água ao ser transportada ou colocada no interior do aparelho.	Não montou o anti-ondas correctamente.	Monte o anti-ondas correctamente na gaveta da água.

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho não retém a gaveta da água após a colocação da tampa.	Não pressionou totalmente a gaveta da água.	Introduza a gaveta da água no aparelho e pressione-a até chegar ao fundo.
É difícil abrir a gaveta da água.	Não removeu a tampa e o anti-ondas.	Consulte “Limpar a gaveta da água”.
O procedimento de descalcificação foi interrompido antes do fim.	Houve uma falha de corrente eléctrica.	Repita o procedimento.
O procedimento de descalcificação foi interrompido antes do fim.	A função foi parada pelo utilizador.	Repita o procedimento.
Não existe água no tabuleiro para grelhar após o procedimento de descalcificação.	Não encheu a gaveta da água até ao nível máximo.	Verifique se existe água e agente de descalcificação na gaveta da água. Repita o procedimento.
Existe água suja no fundo da cavidade após o ciclo de descalcificação.	O tabuleiro para grelhar não está na posição de prateleira certa.	Remova os restos de água e agente de descalcificação do fundo do forno. Coloque o tabuleiro para grelhar / assar no primeiro nível de prateleira.
A função de limpeza foi interrompida antes do fim.	Houve uma falha de corrente eléctrica.	Repita o procedimento.
A função de limpeza foi interrompida antes do fim.	A função foi parada pelo utilizador.	Repita o procedimento.
Existe demasiada água no fundo da cavidade após a função de limpeza terminar.	Colocou demasiado detergente no aparelho antes de activar o ciclo de limpeza.	Cubra todas as partes da cavidade com uma camada fina de detergente. Distribua o detergente uniformemente.
O procedimento de limpeza não tem um bom desempenho.	A temperatura inicial da cavidade do forno era demasiado elevada para a função de limpeza a vapor.	Repita o ciclo. Execute o ciclo quando o aparelho estiver frio.
O procedimento de limpeza não tem um bom desempenho.	Não removeu as grelhas laterais antes de iniciar o procedimento de limpeza. Estas grelhas podem transferir o calor para as paredes e provocar um desempenho inferior.	Remova as grelhas laterais do aparelho e repita a função.

Problema	Causa possível	Solução
O procedimento de limpeza não tem um bom desempenho.	Não removeu os acessórios do aparelho antes de iniciar o procedimento de limpeza. Os acessórios podem prejudicar o ciclo de vapor e prejudicar o desempenho.	Remova os acessórios do aparelho e repita a função.

12.2 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

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

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

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

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	BSE892330M BSK892330M
Índice de eficiência energética	61,9
Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,89 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Electricidade
Volume	70 l

Tipo de forno	Forno de encastrar	
Peso	BSE892330M	43.5 kg
	BSK892330M	43.5 kg

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

13.2 Poupança de energia



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

Sugestões gerais

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

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

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

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

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Cozinhar com a ventoinha

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

Calor residual

Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de

Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências são desactivadas automaticamente antes do fim do tempo.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.

Manter os alimentos quentes

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

Cozinhar com a lâmpada desligada

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

Ventilada com humidade

Função concebida para poupar energia durante a cozedura. O seu funcionamento faz com que a temperatura na cavidade do forno possa ser diferente da temperatura indicada no visor durante um ciclo de cozedura, assim como os tempos de cozedura com esta função podem ser diferentes dos tempos de cozedura de outros programas.

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

14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

www.aeg.com/shop



867336167-B-032017



AEG