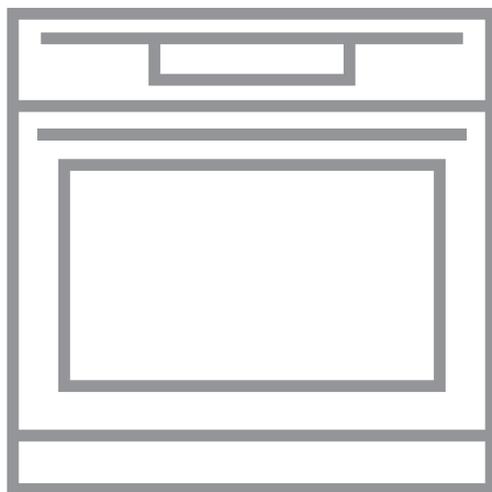


▶ BPE842720B
BPE842720M
BPE842720W
BPK842720M

PT Manual de instruções
Forno

USER MANUAL



AEG

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	7
4. FUNCIONAMENTO DO APARELHO.....	8
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	9
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	10
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	17
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	18
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	21
10. SUGESTÕES E DICAS.....	21
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	37
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	40
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	42

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência:

www.aeg.com/webservice



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.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de deficiência muito extensa e complexa devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- 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, deve ser ativado.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

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.

- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes efetuar qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- 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 elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Antes da limpeza pirolítica, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada 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 proteção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.

- Certifique-se de que as estruturas que ficarem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou móveis de cozinha que tenham a mesma altura.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento eléctrico. É necessário que tenha alimentação eléctrica.

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative 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 objetos 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 objetos diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água diretamente 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 afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize

quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

2.5 Limpeza por pirólise



AVISO!

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

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
 - todos os objectos amovíveis (incluindo as prateleiras fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efectuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
 - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
 - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.

- Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objectos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

2.6 Luz interior



AVISO!
Risco de choque elétrico.

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

2.7 Assistência Técnica

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

2.8 Eliminação

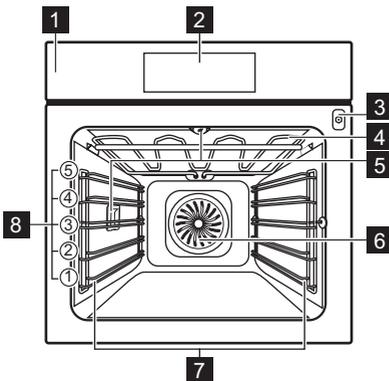


AVISO!
Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

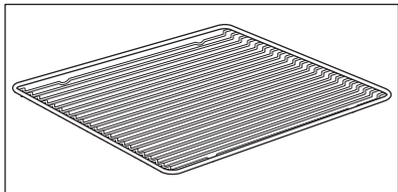
3.1 Descrição geral



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

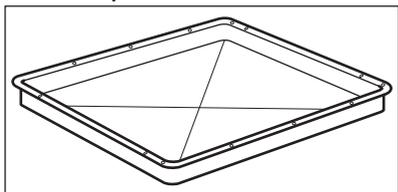
3.2 Acessórios

Prateleira em grelha



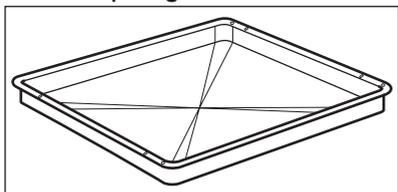
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

Tabuleiro para assar



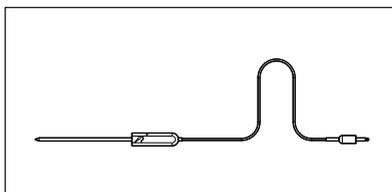
Para bolos e biscoitos.

Tabuleiro para grelhar / assar



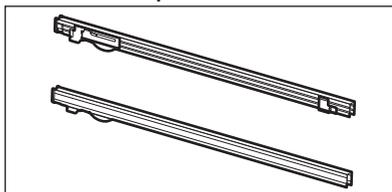
Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.

Sonda térmica



Para medir a temperatura no interior dos alimentos.

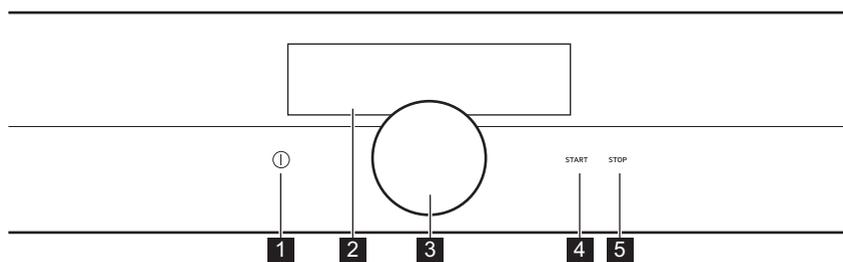
Calhas telescópicas



Para prateleiras e tabuleiros.

4. FUNCIONAMENTO DO APARELHO

4.1 Painel de comandos



Função	Comentário
1 On/Off	Para ligar e desligar o aparelho.

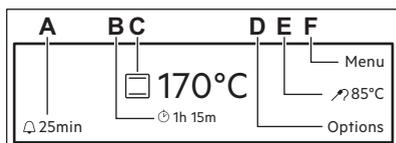
Função	Comentário
2 Visor	Apresenta as definições atuais do aparelho.
3 Botão rotativo	Para alterar as definições e navegar pelo menu. Prima  para ativar o aparelho. Prima o botão rotativo para entrar no ecrã da definição. Prima e rode o botão rotativo para navegar pelo menu. Prima continuamente o botão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

4.2 Visor

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



O visor com o número máximo de funções definidas.



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

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

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



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização.

5.2 Primeira activação

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

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

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Tipos De Aquecimento

Ligar e desligar os tipos de aquecimento.

1. Ligue o forno.
 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
 Aquecimento A Baixa Temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.
 Função Manter Quente	Para manter os alimentos quentes.
 Aquecer Pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Conservar	Para fazer conservas de legumes, por exemplo, pickles.
 Desidratar	Para secar cogumelos, legumes e frutos fatiados secos.
 Massa De Pão	Para crescimento controlado da massa levedada antes da cozedura.
 Descongelar	Este função pode ser utilizada para descongelar alimentos como legumes e frutos. O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 Pão	Utilize esta função para confeccionar pão e pães-zinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.

Tipos de aquecimento: Padrão

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos.
 Ventilado + Inferior	Para cozer alimentos numa posição de prateleira com um alourado mais intenso e uma base estaladiça.
 Aquecimento superior/inferior (Aquecimento 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.
 Aquecimento Inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Ventilado	Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Para saber mais, consulte "Ventilado" no capítulo "Sugestões e dicas". A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura, para que a função não seja interrompida e para garantir que o forno funciona com a máxima eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode ser diferente da temperatura selecionada. A utilização do calor residual reduz o consumo de energia. Para conhecer as recomendações gerais para poupança de energia, consulte: "Poupança de energia" no capítulo "Eficiência energética". Esta função foi utilizada para definir a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1.

6.2 Menu - descrição geral



Menu

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

Submenu para: Limpeza

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

Submenu para: Definições De Base

Submenu	Descrição
Bloqueio Para Crianças	Quando o Bloqueio para crianças está ativo, não é possível ativar o forno acidentalmente. Pode ativar ou desativar esta função no menu Definições de Base. Quando ativada, o visor apresenta a indicação do Bloqueio para Crianças quando o aparelho for ativado. Para utilizar o forno, selecione as letras do código com o botão rotativo pela seguinte ordem: A B C. Quando o Bloqueio para Crianças está ativo e o forno está desligado, a porta do forno está trancada.
Aquecimento Rápido	Diminui o tempo de aquecimento predefinido. Tenha em atenção que esta função está disponível apenas para alguns tipos de aquecimento.
Manter Quente	Mantém os alimentos preparados quentes durante 30 minutos após a cozedura. Para desativar antes desse tempo, prima o botão rotativo. Quando esta função está ativa, o visor apresenta a mensagem "Função manter quente iniciada". Tenha em atenção que só está disponível para algumas funções de aquecimento e se a Duração estiver definida.
Prolongar Tempo	Para prolongar o tempo de cozedura predefinido. Tenha em atenção que esta função está disponível apenas para alguns tipos de aquecimento.
Configuração	Para definir a configuração do forno.
Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

Submenu para: Configuração

Submenu	Descrição
Idioma	Define o idioma para o visor.
Hora do Dia	Define a hora e a data atuais.
Sons "Teclado"	Ativa e desativa o som dos comandos táteis. Não é possível desativar o som de ON / OFF e STOP.
Sons De Alarme/Erro	Ativa e desativa os sons de alarme.
Volume Do Alarme	Ajusta o volume dos sons de pressão dos botões e dos sinais.
Brilho Do Visor	Ajusta o brilho do visor em graus.

Submenu para: Assistência Técnica

Submenu	Descrição
DEMO	Código de activação / desactivação: 2468
Mostrar licenças	Informação sobre licenças.
Mostrar a versão do software	Informação sobre a versão do software.
Definições De Fábrica	Reposição das definições de fábrica.

Submenu para: Cozedura Assistida

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

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

- Peso Automático
- Sonda térmica

Grau de cozedura do prato:

- Mal Passado ou Menos
- Médio
- Bem Passado ou Mais

Categoria de alimentos: Carne e peixe

Carne		
Carne De Vaca	Lombo de vaca	
	Assado	
	Rolo De Carne	
	Carne Vaca Escandinava	
Porco	Lombo de vaca	Frescos
		Fumado
	Assado	
	Presunto	
	Jarrete	
	Costelas	

Carne		
Vitela	Lombo de vaca	
	Assado	
	Jarrete	
Borrego	Assado	
	Lombo	
	Perna	
Caça	Veado	Lombo
		Perna
	Lebre	Lombo
		Perna

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

Peixe		
Peixe Inteiro	Pequeno	
	Médio	
	Grande	
Assados de peixe		
Barrinhas De Peixe		

Categoria de alimentos: Guarnições / Pratos de forno

Prato	
Guarnições	Batatas Fritas
	Croquetes
	Fatias
Prato De Forno	Batatas "Palha" Gratinadas
	Lasanha
	Batatas Gratinadas
Prato De Forno	Massa no forno
	Gratinado de legumes
	Caçarola, salgada
	Caçarola, legumes

Categoria de alimentos: Fornada salgada

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

Prato		
Pão	Frescos	Baguete
		Ciabatta
		Pão Branco
		Pão escuro
		Pão De Centeio
		Pão integral
		Pão Ázimo
		Trança Levedada
	Congelados	Baguete
		Pão
	Pré-cozido	
Pastéis	Frescos	
	Congelados	
	Pré-cozido	

Categoria de alimentos: Sobremesas /
Fornadas

Prato	
Bolo em forma	Bolo De Amêndoa
	Tarte De Maçã
	Cheesecake
	Bolo de maçã, coberto
	Base de massa areada
	Base de flan de massa levedada
	Bolo Madeira
	Pão De Ló
Tartes	

Prato		
Bolo em Tábuleiro	Strudel de maçã cong.	
	Brownies	
	Cheesecake	
	Stollen De Natal	
	Flan De Fruta	Pastelaria amanteigada
		Massa Levedada
		Massa Levedada
	Pão De Ló	
	Bolo De Açúcar	
	Torta Suíça	
	Tarte suíça, doce	
	Bolo Lêvedo	
Pastelaria pequena	Bolos, pequenos	
	Duchaises	
	Éclairs	
	Maçapão	
	Queques	
	Tiras De Massa Folhada	
	Pastéis De Massa Folhada	
	Biscoitos De Massa Area-da	

Prato
Caçarola, doce

6.3 Opções



Opções	Descrição
Definições do Temporizador	Contém uma lista de funções de relógio.
Aquecimento Rápido	Para diminuir o tempo de aquecimento no tipo de aquecimento que está activo. On / Off
Definir + Iniciar	Para seleccionar uma função e activá-la mais tarde. Após a selecção, o visor apresenta a mensagem "Definir+Iniciar activa". Prima Iniciar para activar. Quando esta função está activa, a mensagem desaparece do visor e o forno começa a funcionar. Tenha em atenção que só está disponível para alguns tipos de aquecimento e se a Duração e o Fim Tempo estiverem definidos.
Luz	On / Off

6.4 Calor residual

Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar o calor para manter os alimentos quentes.

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Definições do Temporizador

Função de relógio	Aplicação
 Aumentar temporizador	Monitoriza automaticamente o tempo de atividade da função que está a funcionar. A visibilidade do Aumentar temporizador pode ser ativada e desativada.
 Duração	Para definir a duração de uma operação. ¹⁾
 Fim Tempo	Para definir a hora de desativação para uma função de aquecimento. Esta opção só está disponível quando a Duração está definida. Utilize as funções Duração e Fim Tempo em simultâneo para ativar e desativar automaticamente o aparelho a determinadas horas. ¹⁾

Função de relógio	Aplicação
 Lembrete	<p>Para definir uma contagem decrescente.¹⁾ Esta função não afeta o funcionamento do forno.</p> <p>Selecione  e defina o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima botão rotativo para desligar o sinal. Com o forno desligado, prima o botão rotativo para ativar esta função.</p>

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!

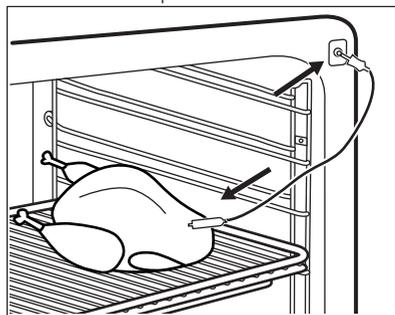
Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".

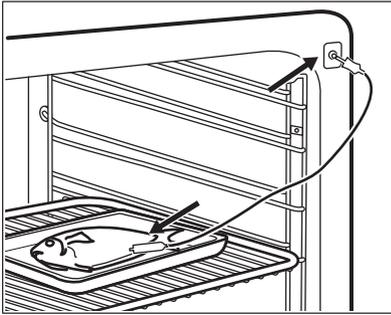


O aparelho calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Este tempo depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

Categorias de alimentos: carne, aves e peixe

1. Active o forno.
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 forno.





O visor apresenta: Sonda térmica.

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

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

O forno desliga-se automaticamente.

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

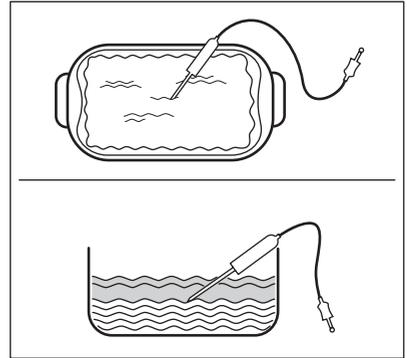


AVISO!

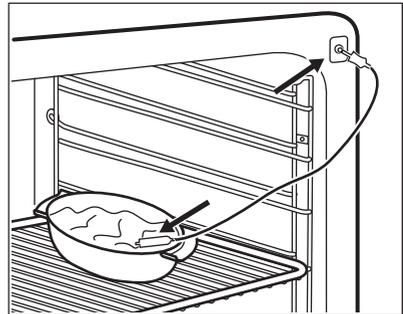
Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

Categoria de alimentos: caçarola

1. Active o forno.
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 forno.



O visor apresenta: Sonda térmica.

6. Defina a temperatura de núcleo.
7. 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 forno desliga-se automaticamente.

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



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

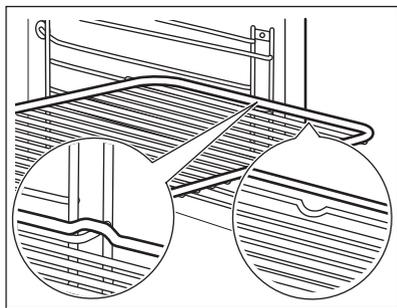
Pode alterar a temperatura de núcleo e a temperatura do forno em qualquer momento durante a cozedura.

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

8.2 Introduzir os acessórios

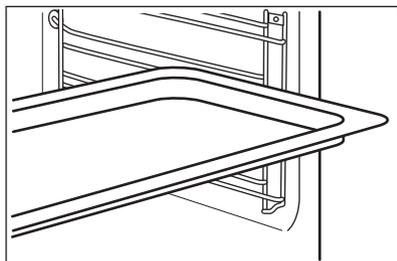
Prateleira em grelha:

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



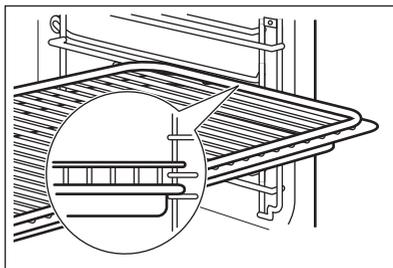
Tabuleiro para assar/ Tabuleiro para grelhar:

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



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

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



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

8.3 Calhas telescópicas - introduzir os acessórios

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



CUIDADO!

Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.



CUIDADO!

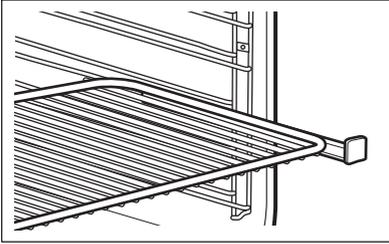
Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do forno antes de fechar a porta do forno.

Prateleira em grelha:

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

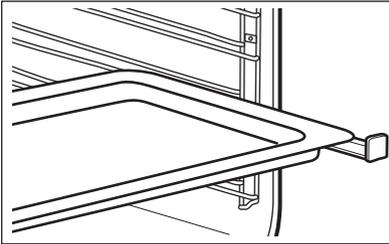


A armação elevada à volta da prateleira em grelha evita que os tabuleiros e as assadeiras deslizem.



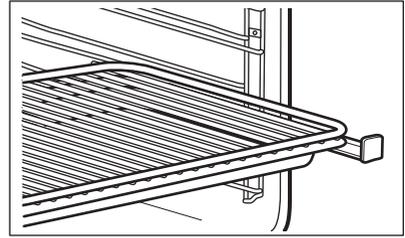
Tabuleiro para grelhar:

Coloque o tabuleiro para grelhar nas calhas telescópicas.



Prateleira em grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:

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



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se automaticamente ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de regulação.

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



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

9.2 Ventoinha de arrefecimento

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

10. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.



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

10.1 Lado interior da porta

Pode encontrar as seguintes informações no lado interior da porta:

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

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

Função Manter Quente

A função permite manter os alimentos quentes. A temperatura é regulada automaticamente para 80 °C.

Aquecer Pratos

A função permite aquecer pratos e alimentos antes de servir. A temperatura é regulada automaticamente para 70 °C.

10.4 Sugestões para cozer

Resultados de cozedura	Causa possível	Solução
A base do bolo não está suficientemente alourada.	O nível da grelha não é o correto.	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 tempo de cozedura é demasiado curto.	Aumente o tempo de cozedura. Não é possível reduzir os tempos de cozedura definindo temperaturas superiores.
	Há demasiado líquido na massa.	Utilize menos líquido. Tenha em atenção os tempos de mistura, principalmente se usar bateadeira elétrica.

Coloque os pratos em pilhas na prateleira em grelha. Utilize a primeira posição de prateleira. Após metade do tempo de aquecimento, troque os lugares.

10.3 Cozer

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

Resultados de cozedura	Causa possível	Solução
O bolo está demasiado seco.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno superior.
	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.
	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, selecione uma temperatura do forno ligeiramente superior.

10.5 Cozer num nível

Cozer em formas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo em coroa / Brioche	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	50 - 70	1
Bolo Madeira/ Bolo de fruta	Ventilado + Resistência Circ	140 - 160	70 - 90	1
Base de flan - massa areada	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Base de flan - massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Aquecimento 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 enraçado/ Coroa de pão	Aquecimento superior/inferior	170 - 190	30 - 40	3
Stollen de Natal	Aquecimento superior/inferior	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão (pão de centeio): 1. Primeiros 20 minutos: 2. Após isso, reduza para:	Aquecimento superior/inferior	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Duchaises/ éclairs	Aquecimento superior/inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Torta suíça	Aquecimento superior/inferior	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Bolo com cobertura granulada (seco)	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	3
Bolo de amêndoa amanteigado/Bolos de açúcar	Aquecimento superior/inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Bolos de fruta	Aquecimento superior/inferior	180	35 - 55	3
Bolos de massa levedada com cobertura (ex.: requeijão, natas, creme de ovos)	Aquecimento superior/inferior	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

1) Pré-aqueça o forno.

Biscoitos

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa areada / mistura batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	10 - 20	3
Merengues	Ventilado + Resistência Circ	80 - 100	120 - 150	3
Maçapão	Ventilado + Resistência Circ	100 - 120	30 - 50	3
Biscoitos de massa levedada	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	3
Pastéis de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pasteis	Aquecimento superior/inferior	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Pré-aqueça o forno.

10.6 Assados e gratinados

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

1) Pré-aqueça o forno.

10.7 Ventilado

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo de maçã, feito com massa batida (forma de bolo redonda)	160 - 170	70 - 80	3
Pão branco	190 - 200	55 - 70	3

10.8 Cozedura em vários níveis

Utilize a função: Ventilado + Resistência Circ.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
			2 posições	3 posições
Duchaises/ éclairs	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Bolo areado (seco)	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Biscoitos

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
			2 posições	3 posições
Massa areada / biscoitos de mistura batida	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Maçapão	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	-
Pasteis	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

10.9 Cozedura crocante com Ventilado + Inferior

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza (fina)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	2
Pizza (grossa)	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Flan de espinafres	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine / Flan Suíço	170 - 190	45 - 55	1
Bolo de maçã, coberto	150 - 170	50 - 60	1
Tarte de legumes	160 - 180	50 - 60	1
Pão ázimo	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Flan de massa folhada	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroggen	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

10.10 Assar

Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

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

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

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

Vire o assado após 1/2 - 2/3 do tempo de cozedura.

Para manter a carne mais suculenta:

- asse as carnes magras numa assadeira com tampa ou utilize um saco de assar.
- asse peças de carne e peixe em grandes porções (1 kg ou mais).
- regue as peças grandes de carne e as aves com os respectivos sucos várias vezes durante o assado.

10.11 Assar

Carne De Vaca

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Carne estufada	1 - 1,5	Aquecimento superior/inferior	230	120 - 150

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Carne assada ou lombo: mal passado	1 cm de espessura	Grelhador + Ventilador	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Carne assada ou lombo: médio	1 cm de espessura	Grelhador + Ventilador	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Carne assada ou lombo: bem passado	1 cm de espessura	Grelhador + Ventilador	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Pré-aqueça o forno.

Porco

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

Vitela

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

Borrego

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

Caça

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Lombo / perna de lebre	1	Aquecimento superior/inferior	230 ¹⁾	30 - 40
Lombo de veado	1,5 - 2	Aquecimento superior/inferior	210 - 220	35 - 40
Perna de veado	1,5 - 2	Aquecimento superior/inferior	180 - 200	60 - 90

1) Pré-aqueça o forno.

Aves

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Partes de aves	0,2 - 0,25	Grelhador + Ventilador	200 - 220	30 - 50
Meio frango	0,4 - 0,5	Grelhador + Ventilador	190 - 210	35 - 50
Frango, galinha	1 - 1,5	Grelhador + Ventilador	190 - 210	50 - 70
Pato	1,5 - 2	Grelhador + Ventilador	180 - 200	80 - 100
Ganso	3,5 - 5	Grelhador + Ventilador	160 - 180	120 - 180
Peru	2,5 - 3,5	Grelhador + Ventilador	160 - 180	120 - 150
Peru	4 - 6	Grelhador + Ventilador	140 - 160	150 - 240

Peixe

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Peixe inteiro	1 - 1,5	Aquecimento superior/inferior	210 - 220	40 - 60

10.12 Grelhador

Coloque sempre o recipiente para recolher a gordura na primeira posição de prateleira.

Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.

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, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grelhador Rápido

Pré-aqueça o forno vazio durante 3 minutos.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

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

10.13 Inferior + Grelhador + Ventilador

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza, congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza massa alta, congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks, congelados	180 - 200	15 - 30	2
Batatas fritas, finas	200 - 220	20 - 30	3
Batatas fritas, grossas	200 - 220	25 - 35	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Fatias/Croquetes	220 - 230	20 - 35	3
Batatas "Palitos" Gratinadas	210 - 230	20 - 30	3
Lasanha/Canelones, frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasanha/Canelones, congel.	160 - 180	40 - 60	2
Queijo no forno	170 - 190	20 - 30	3
Asas De Frango	190 - 210	20 - 30	2

Refeições prontas congeladas

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

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

10.14 Aquecimento A Baixa Temp.

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

Nos primeiros 10 minutos, pode regular a temperatura do forno para um valor entre 80 °C e 150 °C. O valor predefinido

é 90 °C. Após regular a temperatura, o forno continua a cozinhar a 80 °C. Não utilize esta função para cozinhar aves.



Cozinhe sempre sem tampa quando utilizar esta função.

1. Aloure a carne num tacho sobre a placa, com uma definição de calor muito elevada, durante 1 a 2 minutos de cada lado.
2. Coloque a carne na assadeira quente e esta sobre a prateleira em grelha no forno.
3. Introduza a sonda térmica na carne.

4. Selecione a função: Aquecimento A Baixa Temp. e defina a temperatura de núcleo final correta.

Regule a temperatura para 120 °C.

Alimento	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Lombo de vaca, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Vitela assada, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1

Alimento	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bifes, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

10.15 Descongelar

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

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

10.16 Conservar

Utilize apenas frascos para conservas com dimensões idênticas, disponíveis no mercado.

Não utilize frascos com tampas roscadas ou fecho de baioneta, nem latas metálicas.

Utilize o primeiro nível a partir de baixo para esta função.

Não coloque mais de seis frascos de um litro no tabuleiro para assar.

Encha os frascos até ao mesmo nível e feche-os bem.

Os frascos não podem tocar uns nos outros.

Coloque aproximadamente 1/2 litro de água no tabuleiro para assar, para existir humidade suficiente no forno.

Quando o líquido nos frascos começar a levantar fervura (após cerca de 35 - 60 minutos com frascos de um litro), desligue o forno ou diminua a temperatura para 100 °C (consulte a tabela).

Fruta mole

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Morangos / Amoras / Framboesas / Groselhas maduras	160 - 170	35 - 45	-

Fruta com caroço

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Peras / Marmelos / Ameixas	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Cenouras ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Pepinos	160 - 170	50 - 60	-
Picles mistos	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Couve-rábano / Ervilhas / Espargos	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Deixe ficar a repousar no forno após desligar.

10.17 Desidratar

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

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

Legumes

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

Fruta

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

10.18 Pão

O pré-aquecimento não é recomendado.

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

10.19 Tabela do Sonda térmica

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

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

Porco	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Presunto, Assado	80	84	88

Porco	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
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

10.20 Informação para testes

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

Cozedura em vários níveis. Biscoitos

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
				2 posições	3 posições
Biscoitos de manteiga / pastelaria	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Bolos pequenos (20 unidades por tabuleiro)	Ventilado + Resistência Circ	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Pré-aqueça o forno.

Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.

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

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

1) Vire a meio do tempo.

Grelhador Rápido
Pré-aqueça o forno vazio durante 3 minutos.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

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

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio, água morna e um agente de limpeza suave.

Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza próprio.

Após cada utilização, limpe o interior do forno. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhados.

Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza.

Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.

Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objetos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

Limpe a humidade da cavidade após cada utilização.

11.2 Remover os apoios para prateleiras

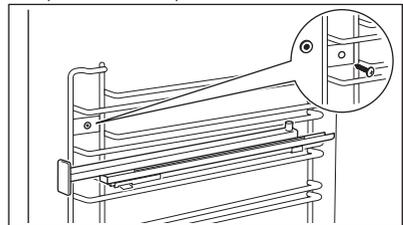
Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.



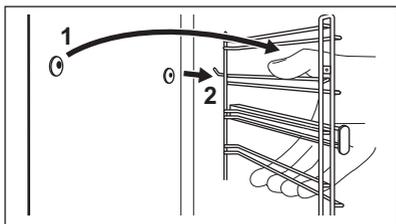
CUIDADO!

Tenha cuidado quando remover os apoios para prateleiras.

1. Desaperte o parafuso. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



2. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



Instale os acessórios removidos na sequência inversa.

11.3 Limpeza por pirólise



CUIDADO!

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



Não é possível iniciar o processo de limpeza pirolítica:

- se não tiver removido a ficha da sonda térmica da respetiva tomada;
- se não tiver fechado totalmente a porta do forno.

Remova a sujidade mais difícil à mão.



CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar a função: Limpeza Pirolítica. Isso pode danificar o aparelho.

1. Limpe o lado interior da porta com água quente para evitar a queima de resíduos devido ao ar quente.
2. Ligue o forno.
3. Selecione o menu e prima o botão rotativo para confirmar.
4. Selecione Limpeza Pirolítica e prima o botão rotativo para confirmar.
5. Selecione a duração do procedimento de limpeza:

Opção	Descrição
Rápida	1 h para um grau de sujidade baixo

Normal	1 h 30 min para um grau de sujidade normal
Intensiva	3 h para um grau de sujidade elevado

6. Prima o botão rotativo para confirmar.



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



Para parar a limpeza pirolítica antes de estar concluída, desative o forno.



AVISO!

O forno está muito quente quando a função termina. Deixe-o arrefecer. Existe o risco de queimaduras.



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

11.4 Aviso De Limpeza

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

11.5 Retirar e instalar a porta

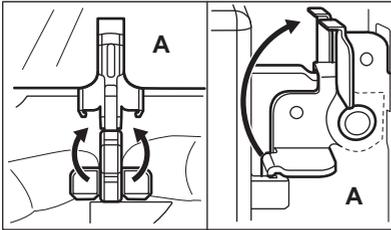
Pode remover a porta e os painéis de vidro interiores para limpar. O número de painéis de vidro varia de modelo para modelo.



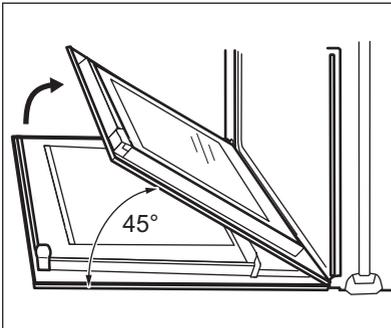
AVISO!

A porta é pesada.

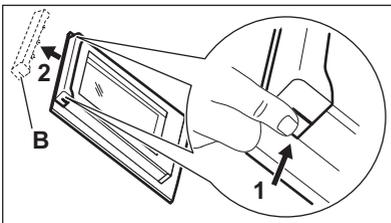
1. Abra a porta totalmente.
2. Levante totalmente as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.



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 forno num ângulo ascendente.
5. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.
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.

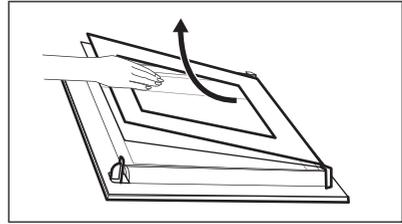


CUIDADO!

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.

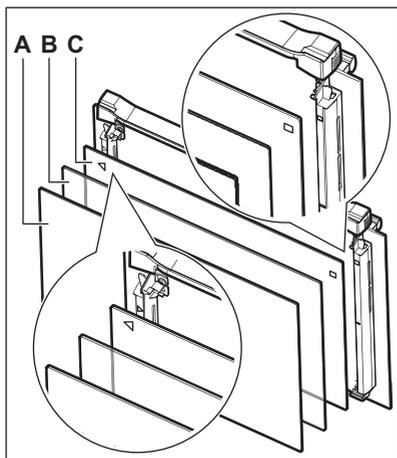
Quando terminar a limpeza, execute os passos indicados acima em sequência inversa. Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.



AVISO!

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

Certifique-se de que instala os painéis de vidro (C, B e A) na sequência correta. Primeiro, introduza o painel C que possui um quadrado impresso no lado esquerdo e um triângulo no lado direito. Também encontrará estes símbolos em relevo na armação da porta. O símbolo do triângulo do vidro tem de ficar junto ao triângulo da armação da porta e o símbolo quadrado tem de ficar junto ao quadrado. Em seguida, introduza os outros dois painéis de vidro.



11.6 Substituir a lâmpada



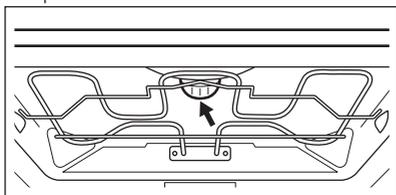
AVISO!

Risco de choque eléctrico.
A lâmpada pode estar quente.

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

Lâmpada superior

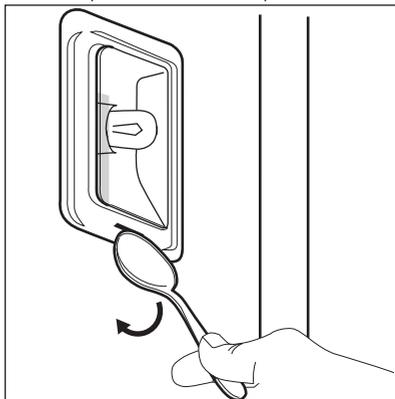
1. Rode a tampa de vidro da lâmpada para a remover.



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

Lâmpada lateral

1. Remova o apoio para prateleiras do lado esquerdo para chegar à lâmpada.
2. Utilize um objecto estreito e não afiado (por exemplo, uma colher de chá) para retirar a tampa de vidro.



3. Limpe a tampa de vidro.
4. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
5. Instale a tampa de vidro.
6. Instale o apoio para prateleiras do lado esquerdo.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente elétrica (consulte o diagrama de ligações se disponível).
O forno não aquece.	O forno está desativado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
O forno não aquece.	A desativação automática foi acionada.	Consulte "Desativação automática".
O forno não aquece.	A porta não está bem fechada.	Feche totalmente a porta.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
O visor solicita a selecção do Idioma.	Houve um corte de corrente elétrica que durou mais de 3 dias.	Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização".
O visor solicita a selecção do Idioma.	O modo Demo está ativado.	Desactivar o modo Demo em: Menu / Definições De Base / DEMO. Código de activação / desactivação: 2468.
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 elétrica.	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.

Problema	Causa possível	Solução
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.

12.2 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o concessionário 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 forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

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	BPE842720B BPE842720M BPE842720W BPK842720M
Índice de eficiência energética	81,2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Electricidade
Volume	71 l
Tipo de forno	Forno de encastrar

Peso	BPE842720B	37.0 kg
	BPE842720M	37.5 kg
	BPE842720W	37.0 kg
	BPK842720M	37.0 kg

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

13.2 Poupança de energia



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

Sugestões gerais

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

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

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

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

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

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

Cozinhar com a ventoinha

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

Calor residual

Em algumas funções do forno, se for ativado um programa com seleção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências são desativadas 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, selecione 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. Ligue-a apenas quando precisar.

Ventilado

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

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

14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local

ou contacte as suas autoridades
municipais.

www.aeg.com/shop



867 336526-A-512017



AEG