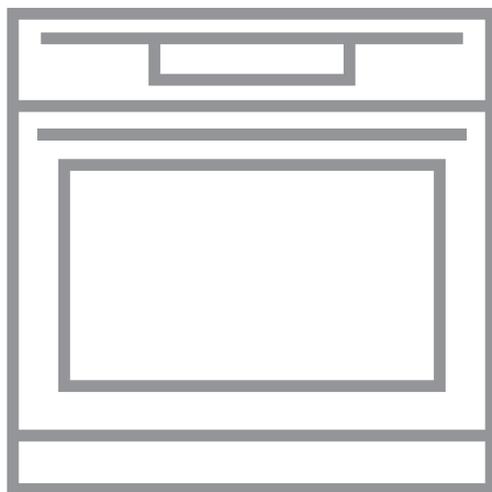


USER MANUAL



ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	8
4. PAINEL DE COMANDOS.....	8
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	9
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	10
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	12
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	14
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	19
10. SUGESTÕES E DICAS.....	20
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	34
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	38
13. INSTALAÇÃO.....	41
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	43

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.
- 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.
- 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 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 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 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.
- 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.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.

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 Cozinhar a vapor

**AVISO!**

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Não abra a porta do aparelho durante uma cozedura a 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, desative 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.
- 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.

2.6 Limpeza por pirólise



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

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
 - todos os objectos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efectuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do 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.
- 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.

2.7 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.

2.8 Assistência Técnica

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

2.9 Eliminação



AVISO!

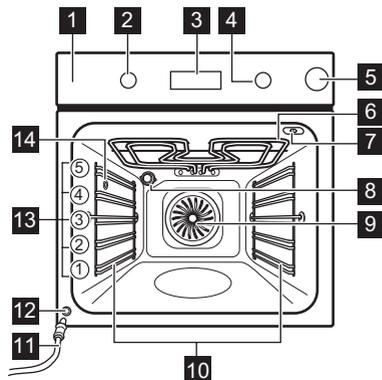
Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão das funções de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão da temperatura
- 5 Gaveta da água
- 6 Resistência
- 7 Tomada para a sonda térmica
- 8 Lâmpada
- 9 Ventoinha
- 10 Apoio para prateleiras, amovível
- 11 Tubo de escoamento
- 12 Válvula de escoamento da água
- 13 Posições de prateleira
- 14 Entrada de vapor

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 tabuleiro para recolher gordura.
- **Sonda térmica**
Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas**
Para prateleiras e tabuleiros.

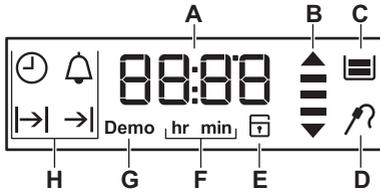
4. PAINEL DE COMANDOS

4.1 Botões

Campo do sensor / Botão	Função	Descrição
	CONTA-MINUTOS	Para regular o CONTA-MINUTOS. Mantenha este botão premido durante 3 segundos para ativar ou desativar a lâmpada do forno.

Campo do sensor / Botão	Função	Descrição
	RELÓGIO	Para seleccionar uma função de relógio.
	TEMPERATURA	Para verificar a temperatura do forno ou a temperatura da sonda térmica (se aplicável). Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento a funcionar.

4.2 Visor



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

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.



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

5.1 Limpeza inicial

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



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

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

5.2 Pré-aquecimento

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

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

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Botões retrácteis

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

6.2 Funções de aquecimento

Função do forno	Aplicação
 Posição Off (desligado)	O forno está desligado.
 Aquecimento Rápido	Para diminuir o tempo de aquecimento.
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para desidratar alimentos. Regule a temperatura para 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Aquecimento superior/inferior.
 Pizza	Para cozer piza. Para alourar com mais intensidade e deixar a base estaladiça.
 Aquecimento superior/inferior (Aquecimento Superior/Inferior)	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
 Aquecimento Inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.

Função do forno

Aplicação



Descongelar

Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.



Ventilado

Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Consulte as instruções de cozedura no capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado. 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 seleccionada. O calor residual é utilizado. A potência de aquecimento pode ser reduzida. Para conhecer as recomendações gerais para poupança de energia, consulte "Poupança de energia" no capítulo "Eficiência energética". Esta função foi utilizada para satisfazer a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1. Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.

Função do forno	Aplicação
 Grelhador Ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Para gratinar e alourar.
 Ventilado + Resistência Circ + Vapor	Para adicionar humidade à cozedura. Para bolos e assados com belas cores e crostas estaladiças. Para alimentos mais suculentos quando forem reaquecidos.
 Pirólise	Para ativar a limpeza pirólítica do forno. Esta função queima a sujidade residual no forno.

6.3 Selecionar uma função de aquecimento

1. Rode o botão das funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
 2. Rode o botão de comando para selecionar a temperatura.
- A lâmpada acende quando o forno está a funcionar.
3. Para desligar o forno, rode os botões para a posição Off.

6.4 Aquecimento Rápido

O aquecimento rápido diminui o tempo de aquecimento.

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

1. Rode o botão das funções do forno para selecionar o aquecimento rápido.
2. Rode o botão da temperatura para selecionar a temperatura.

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

3. Selecione uma função do forno.

6.5 Indicador de aquecimento

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

6.6 Cozinhar a vapor

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

1. Selecione a função .
2. Pressione a tampa da gaveta da água para a abrir.
3. Encha a gaveta da água com água até o visor apresentar o indicador de depósito cheio. A capacidade máxima do depósito é 900 ml. Esta capacidade é suficiente para cerca de 55 - 60 minutos de cozedura.
4. Coloque a gaveta da água na respetiva posição inicial.
5. Selecione uma temperatura entre 130 °C e 230 °C. A cozedura com vapor oferece bons resultados dentro deste intervalo de temperaturas.
6. Esvazie a gaveta da água quando concluir a cozedura a vapor. Aguarde pelo menos 60 minutos após cada utilização da função de vapor para evitar a saída de água quente pela válvula de saída de água.



CUIDADO!

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

6.7 Indicador do depósito de água

Durante uma cozedura com vapor, o indicador do depósito de água no visor apresenta o nível da água do depósito.

- Quando o depósito está cheio, o visor apresenta e o forno emite um sinal sonoro. Prima qualquer botão para parar o sinal.
- Quando o depósito está cheio até metade, o visor apresenta .
- Quando o depósito está vazio, o visor apresenta e o forno emite um sinal sonoro. Encha o depósito.

Se colocar demasiada água no depósito, a saída de segurança escoo o excesso de água para a parte inferior do forno. Remova a água com uma esponja.

6.8 Esvaziar o depósito de água

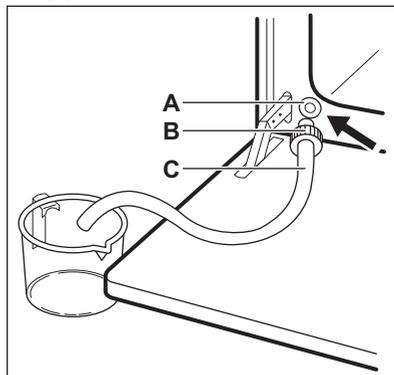


CUIDADO!

Certifique-se de que o forno está frio antes de iniciar o escoamento do depósito de água.

1. Prepare o tubo de escoamento (C), incluído na embalagem do manual do utilizador. Coloque o conector (B) numa das extremidades do tubo de escoamento.
2. Coloque a segunda extremidade do tubo de escoamento (C) num

recipiente. Coloque o recipiente mais baixo do que a válvula de saída (A).



3. Abra a porta do forno e coloque o conector (B) na válvula de saída (A).
4. Pressione o conector repetidamente para esvaziar o depósito de água.

Pode existir água no interior após o visor apresentar: Aguarde até que o fluxo de água da válvula de saída da água pare.

5. Remova o conector da válvula quando já não passar mais água.

Não utilize a água drenada para voltar a encher o depósito de água.

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
HORA DO DIA	Para ver ou alterar a hora do dia. Só pode alterar a hora do dia quando o forno está desligado.
DURAÇÃO	Para definir o tempo de funcionamento do forno. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.

Função de relógio	Aplicação
FIM	Para definir quando o forno será desligado. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
INÍCIO DIFERIDO	Combinação das funções DURAÇÃO e FIM.

Função de re-lógio	Aplicação
 CONTA-MINUTOS	Utilizado para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Pode regular o CONTA-MINUTOS a qualquer momento, mesmo com o forno desligado.

7.2 Acertar e alterar a hora

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

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

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

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

O visor apresenta a nova hora.

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

7.3 Definir a função DURAÇÃO

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

Quando o tempo de Duração terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e  e o tempo definido ficam

intermitentes no visor. O forno desliga-se automaticamente.

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

7.4 Definir a função FIM

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

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

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

7.5 Definir a função INÍCIO DIFERIDO

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

O visor apresenta  intermitente.

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

ou para a esquerda para definir os minutos da hora de FIM e prima  para confirmar.

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

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

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

7.6 Regular o CONTA-MINUTOS

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

8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Utilizar a sonda térmica

A sonda térmica mede a temperatura de núcleo da carne. Quando a carne atingir a temperatura seleccionada, o forno é desactivado.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- A temperatura do forno. Consulte a tabela de assar.
- A temperatura de núcleo. Consulte a tabela da sonda térmica.



CUIDADO!

Utilize apenas a sonda térmica fornecida com o forno ou peças de substituição genuínas.

1. Selecciona a função do forno e a temperatura do forno.
2. Coloque a extremidade da sonda térmica (com o símbolo  no manípulo) no centro da carne.



1. Prima  3sec.

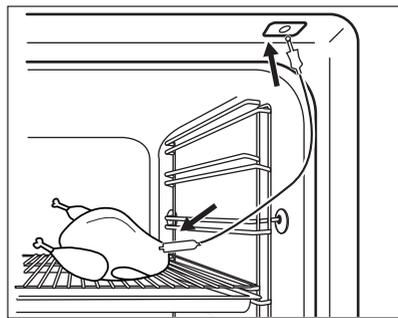
e "00" ficam intermitentes no visor.

2. Rode o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para definir os segundos e depois os minutos.

Quando definir mais de 60 minutos, aparece **hr** intermitente no visor.

3. Defina as horas.
4. O CONTA-MINUTOS inicia automaticamente após 5 segundos. Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro.
5. Quando o tempo definido termina, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. "00:00" e  ficam intermitentes no visor. Prima qualquer botão para parar o sinal.

3. Introduza a ficha da sonda térmica na tomada da parte superior da cavidade.



Certifique-se de que a sonda térmica fica introduzida na carne e ligada na tomada durante a cozedura. Quando utilizar a sonda térmica pela primeira vez, a temperatura de núcleo predefinida é 60 °C.

Enquanto o símbolo  estiver intermitente, pode utilizar o botão da temperatura para alterar a temperatura de núcleo predefinida.

O visor apresenta o símbolo da sonda térmica e a temperatura de núcleo predefinida.

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

A nova temperatura de núcleo predefinida será indicada quando voltar a utilizar a sonda térmica.

Quando a carne atingir a temperatura de núcleo definida, o símbolo da sonda

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

5. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
6. Retire a ficha da sonda térmica da respectiva tomada. Retire a carne do forno.
7. Desligue o forno.



AVISO!

Tenha cuidado quando retirar a extremidade e a ficha da sonda térmica. A sonda térmica está quente. Existe o risco de queimaduras.

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

Quando o forno está a calcular o tempo de duração provisório pela primeira vez, o símbolo  fica intermitente no visor. Quando o cálculo termina, o visor apresenta a duração da cozedura. O aparelho efectua cálculos durante a cozedura e o valor da duração vai sendo actualizado em conformidade no visor.

Pode alterar a temperatura em qualquer momento durante a cozedura:

1. Prima :
 - Uma vez - o visor apresenta a temperatura de núcleo seleccionada; se desejar, pode alterá-la no período de 5 segundos.

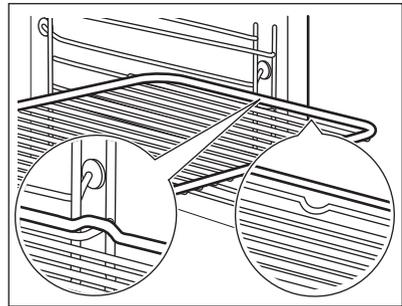
- Duas vezes - o visor apresenta a temperatura actual do forno.
- Três vezes - o visor apresenta a temperatura do forno seleccionada; se desejar, pode alterá-la no período de 5 segundos. Esta informação está disponível apenas durante a fase de aquecimento.

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

8.2 Introduzir os acessórios

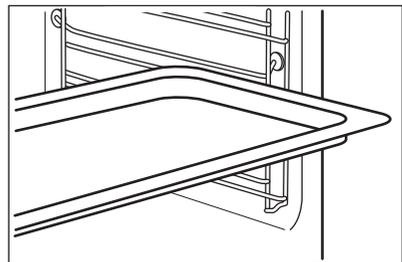
Prateleira em grelha:

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



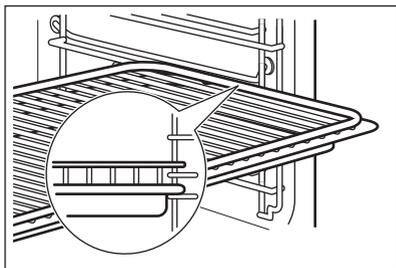
Tabuleiro para assar/ Tabuleiro para grelhar:

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 grelharem 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

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

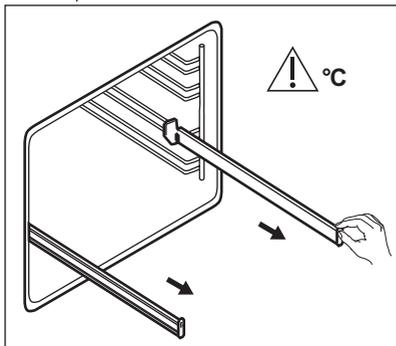
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.



CUIDADO!

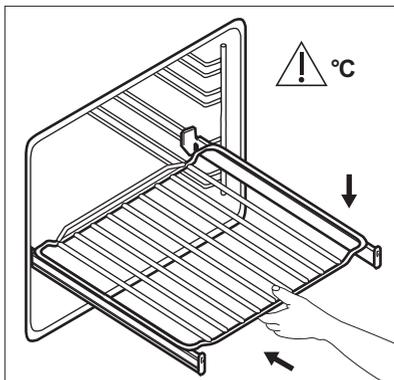
Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.

1. Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.



2. Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as

cuidadosamente para o interior do forno.



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

8.4 Acessórios para cozinhar a vapor

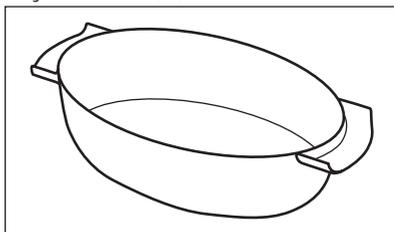


Os acessórios do kit para vapor não são fornecidos com o forno. Para obter mais informação, contacte o seu fornecedor local.

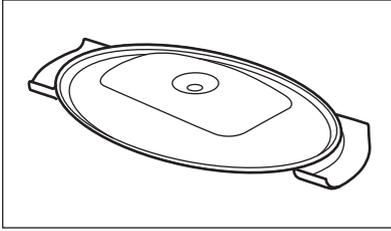
Assadeira dietética para as funções de cozedura a vapor

O recipiente é composto por uma taça de vidro, uma tampa com um orifício para o tubo do injector (C) e uma grelha de aço para colocar no fundo do recipiente.

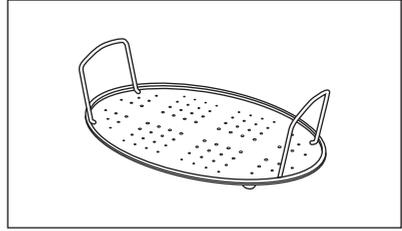
Taça de vidro (A)



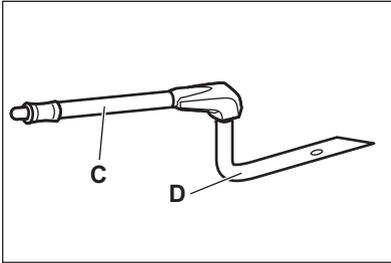
Tampa (B)



Grelha de aço (E)

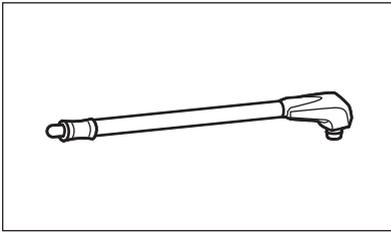


Injector e tubo do injector

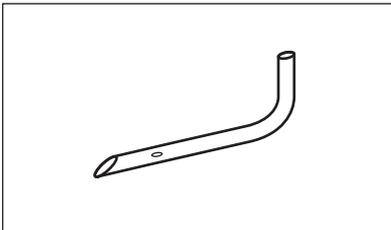


"C" é o tubo do injector para cozer a vapor e "D" é o injector para cozer com vapor directo.

Tubo do injector (C)



Injector para cozedura com vapor directo (D)



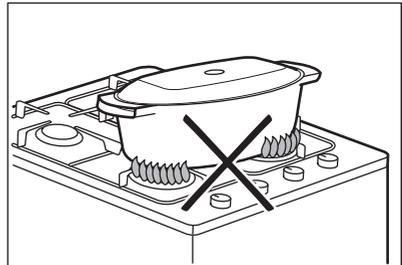
- Não coloque a assadeira dietética sobre superfícies quentes ou molhadas se estiver quente.



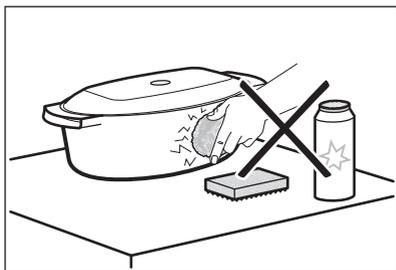
- Não verta líquidos frios sobre a assadeira dietética se esta estiver quente.



- Não utilize a assadeira dietética sobre uma placa quente.



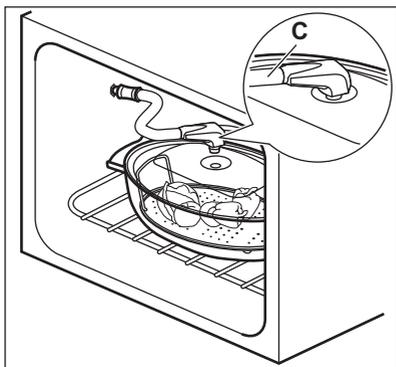
- Não limpe a assadeira dietética com produtos abrasivos, esfregões ou pós.



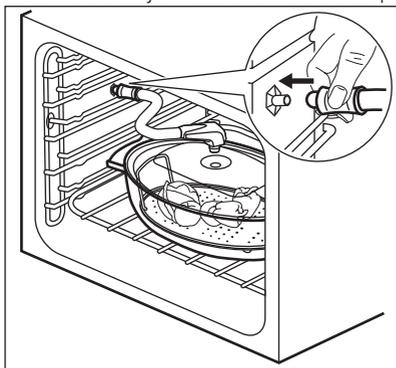
8.5 Cozedura a vapor numa assadeira dietética

Coloque os alimentos sobre a grelha de aço na assadeira dietética e feche-a com a tampa.

1. Insira o tubo do injector no orifício especial da tampa da assadeira dietética.



2. Coloque a assadeira dietética na segunda posição de prateleira a contar do fundo.
3. Coloque a outra extremidade do tubo do injector na entrada de vapor.



Certifique-se de que o tubo do injector não fica pressionado e não permita que ele toque na resistência da parte superior do forno.

4. Regule o forno para a função de cozer com vapor.

8.6 Cozedura com vapor directo

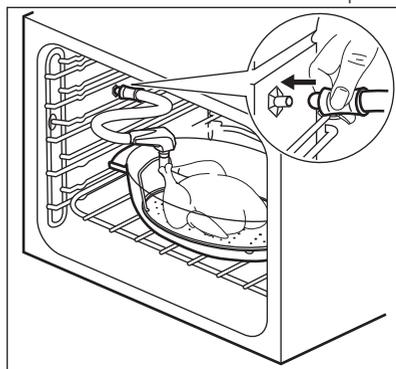
Coloque os alimentos sobre a grelha de aço na assadeira dietética. Adicione alguma água.

! **CUIDADO!**
Não utilize a tampa do prato.

! **AVISO!**
Tenha cuidado quando manusear o injector com o forno em funcionamento. Utilize sempre luvas de forno quando tocar no injector com o forno quente. Remova sempre o injector do forno quando não pretender utilizar a função de vapor.

i O tubo do injector foi concebido especificamente para cozinhar e não contém substâncias perigosas.

1. Coloque o injector (D) no tubo do injector (C). Ligue a outra extremidade na entrada de vapor.

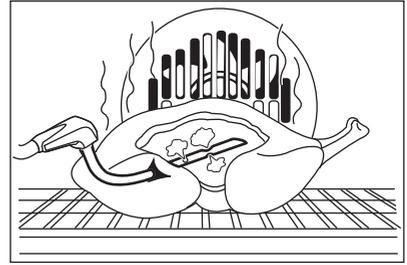


2. Coloque a assadeira dietética na primeira ou na segunda posição de prateleira, a contar do fundo.

Certifique-se de que o tubo do injector não fica pressionado e não permita que ele toque na resistência da parte superior do forno.

3. Regule o forno para a função de cozer com vapor.

Quando cozinhar alimentos como frango, pato, peru ou peixe pequeno ou grande, coloque o injector (D) directamente na parte oca do alimento. Certifique-se de que os orifícios não ficam obstruídos.



Para obter mais informação sobre a cozedura a vapor, consulte as tabelas de cozedura a vapor no capítulo “Sugestões e conselhos”.

9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Utilizar o Bloqueio para crianças

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

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

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

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

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

9.2 Utilizar o Bloqueio de Funções

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.3 Indicador de calor residual

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

se a temperatura do forno for superior a 40 °C. Rode o botão de comando para a esquerda ou direita para ver a temperatura do forno.

9.4 Desactivação automática

Por questões de segurança, o aparelho desactiva-se automaticamente ao fim de

algum tempo se estiver alguma função do forno activa e não houver alteração de regulação.

Temperatura (°C)	Tempo até à desactivação (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - máximo	3

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



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

10. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



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

10.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui cinco posições de prateleira.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno

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

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

9.5 Ventoinha de arrefecimento

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

9.6 Termóstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

O forno possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia.

Cozer bolos

Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.

Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

Cozinhar carne e peixe

Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.

Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.

Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele secar.

Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume.

No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores regulações (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

10.2 Lado interior da porta

Pode encontrar as seguintes informações no lado interior da porta:

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

10.3 Tabela para cozer e assar

Bolos

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Receitas batidas	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Em forma de bolo
Cheesecake butter-milk	170	1	165	2	80 - 100	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de maçã (tarte de maçã) ¹⁾	170	2	160	2 (esquerda e direita)	80 - 100	Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Em tabuleiro para assar
Tarte de compota	170	2	165	2 (esquerda e direita)	30 - 40	Em forma de bolo de 26 cm
Pão de ló	170	2	150	2	40 - 50	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal / Bolo de fruta rico ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Em forma de bolo de 20 cm

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Bolo de ameixa ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Em forma de pão
Bolos pequenos - um nível ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - dois níveis ¹⁾	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - três níveis ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Tiras de pasteleria - um nível	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Tiras de pasteleria - dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Tiras de pasteleria - três níveis	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Em tabuleiro para assar
Merengues - um nível	120	3	120	3	80 - 100	Em tabuleiro para assar
Merengues - dois níveis ¹⁾	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Em tabuleiro para assar
Pães de leite ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Em tabuleiro para assar
Éclairs - um nível	190	3	170	3	25 - 35	Em tabuleiro para assar

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Éclairs - dois níveis	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Em tabuleiro para assar
Tartes planas	180	2	170	2	45 - 70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Em forma de bolo de 24 cm
Bolo de duas camadas ¹⁾	170	1	160	2 (esquerda e direita)	30 - 50	Em forma de bolo de 20 cm

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Pão e Pizza

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Pão branco ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 peças, 500 g cada peça
Pão de centeio	190	1	180	1	30 - 45	Em forma de pão
Pãezinhos ¹⁾	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Em tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Em tabuleiro para assar

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Flans

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Flan de massa	200	2	180	2	40 - 50	Em forma
Flan de vegetais	200	2	175	2	45 - 60	Em forma
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Em forma
Lasanha ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma
Canelones ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Carne

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Carne de vaca	200	2	190	2	50 - 70	Numa prateleira em grelha
Porco	180	2	180	2	90 - 120	Numa prateleira em grelha
Vitela	190	2	175	2	90 - 120	Numa prateleira em grelha
Carne assada, mal passada	210	2	200	2	50 - 60	Numa prateleira em grelha
Carne assada, média	210	2	200	2	60 - 70	Numa prateleira em grelha
Carne assada, bem passada	210	2	200	2	70 - 75	Numa prateleira em grelha
Pá de porco	180	2	170	2	120 - 150	Com couro

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Lombo de porco	180	2	160	2	100 - 120	2 unidades
Borrego	190	2	175	2	110 - 130	Perna
Frango	220	2	200	2	70 - 85	Inteiro
Peru	180	2	160	2	210 - 240	Inteiro
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Inteiro
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Inteiro
Coelho	190	2	175	2	60 - 80	Em pedaços
Lebre	190	2	175	2	150 - 200	Em pedaços
Faisão	190	2	175	2	90 - 120	Inteiro

Peixe

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Truta / Dourada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 peixes
Atum / Sal-mão	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetes

10.4 Grelhador Ventilado

Utilize a primeira ou a segunda posição de prateleira.

Carne De Vaca
Pré-aqueça o forno.

Para calcular o tempo de assar, multiplique o tempo indicado na tabela abaixo pelos centímetros de espessura da carne.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Carne assada ou lombo, mal passado	190 - 200	5 - 6
Carne assada ou lombo, médio	180 - 190	6 - 8
Carne assada ou lombo, bem passado	170 - 180	8 - 10

Porco

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pá, cachaço, pernil, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Costeleta, entrecosto, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Rolo de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Joelho de porco (pré-cozido), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Vitela

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

Borrego

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

Aves

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Partes de aves, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Frango, meio, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50
Frango, do campo, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Peru, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Peru, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Peixe (com vapor)

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Peixe inteiro, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.5 Ventilado



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



Durante a cozedura, abra a porta do aparelho apenas quando for mesmo necessário.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa gratinada	190 - 200	45 - 55	2
Batatas gratinadas	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasanha	160 - 170	55 - 70	2
Canelones	170 - 190	65 - 75	2
Pudim de pão	150 - 160	75 - 90	2
Pudim de arroz	170 - 190	45 - 60	2
Bolo de maçã	150 - 160	75 - 85	2
Pão branco	180 - 190	50 - 60	2

10.6 Descongelar

Alimento	Quantidade (kg)	Tempo de descongelamento (min.)	Tempo extra de descongelamento (min.)	Comentários
Frango	1,0	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário e este sobre um prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1,0	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Carne	0,5	90 - 120	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Truta	1,50	25 - 35	10 - 15	-
Morangos	3,0	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	2,5	30 - 40	10 - 15	-
Natas	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Também é possível bater as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Gateau	1,4	60	60	-

10.7 Secar - Ventilado + Resistência Circ

- Cubra os tabuleiros com papel impermeável à gordura ou papel vegetal.
- Para obter o melhor resultado, desligue o forno a meio do tempo de secagem, abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para acabar de secar.

Legumes

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

Fruta

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

10.8 Ventilado + Resistência Circ + Vapor

Bolos e pastéis

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Bolo de maçã ¹⁾	160	60 - 80	2	Em forma de bolo de 20 cm
Tartes	175	30 - 40	2	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de fruta	160	80 - 90	2	Em forma de bolo de 26 cm
Pão-de-ló	160	35 - 45	2	Em forma de bolo de 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa ¹⁾	160	40 - 50	2	Em forma de pão
Bolos pequenos	150 - 160	25 - 30	3 (2 e 4)	Em tabuleiro para assar
Biscoitos	150	20 - 35	3 (2 e 4)	Em tabuleiro para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Pãezinhos doces ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Em tabuleiro para assar
Brioche ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 e 4)	Em tabuleiro para assar

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Flans

Preparar em forma de bolo.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Recheados com legumes	170 - 180	30 - 40	1
Lasanha	170 - 180	40 - 50	2
Batatas gratinadas	160 - 170	50 - 60	1 (2 e 4)

Carne

Utilize a segunda posição de prateleira.

Utilize a prateleira em grelha.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Porco assado, 1 kg	180	90 - 110
Vitela, 1 kg	180	90 - 110
Carne assada - mal passada, 1 kg	210	45 - 50
Carne assada - média, 1 kg	200	55 - 65
Carne assada - bem passada, 1 kg	190	65 - 75

Utilize a segunda posição de prateleira.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Borrego, perna, 1 kg	175	110 - 130

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Frango, inteiro, 1 kg	200	55 - 65
Peru, inteiro, 4 kg	170	180 - 240
Pato, inteiro, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Coelho, cortado em pedaços	170 - 180	60 - 90

Utilize a primeira posição de prateleira.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Ganso, inteiro, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Peixe

Utilize a segunda posição de prateleira.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Truta, 3 - 4 peixes, 1,5 kg	180	25 - 35
Atum, 4 - 6 filetes, 1,2 kg	175	35 - 50
Badejo	200	20 - 30

Reaquecer a vapor
Reaqueça o prato na placa.

Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Utilize a segunda posição de prateleira.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Caçarolas/ Gratinados	130	15 - 25

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Brócolos, pedaços	130	20 - 25	2
Beringelas	130	15 - 20	2
Couve-flor, pedaços	130	25 - 30	2
Tomate	130	15	2
Espargos, brancos	130	25 - 35	2
Espargos, verdes	130	35 - 45	2
Curgete, fatiada	130	20 - 25	2
Cenouras	130	35 - 40	2
Funcho	130	30 - 35	2
Couve-rábano	130	25 - 30	2
Tiras de pimento	130	20 - 25	2
Aipo, fatiado	130	30 - 35	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Massas e molhos	130	10 - 15
Guarnições (arroz, batatas, massa, etc.)	130	10 - 15
Pratos individuais	130	10 - 15
Carne	130	10 - 15
Legumes	130	10 - 15

10.9 Cozer na assadeira dietética

Utilize a função Ventilado + Vapor.

Carne

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Presunto cozido	130	55 - 65	2
Peito de frango es-calfado	130	25 - 35	2
Kasseler (lombo de porco fumado)	130	80 - 100	2

Peixe

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Truta	130	25 - 30	2
Postas de salmão	130	25 - 30	2

Guarnições

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Arroz	130	35 - 40	2
Batatas com pele, médias	130	50 - 60	2
Batatas cozidas, quartos	130	35 - 45	2
Polenta	130	40 - 45	2

10.10 Tabela da sonda térmica

Alimento	Temperatura de núcleo do alimento (°C)
Vitela assada	75 - 80
Mão de vitela	85 - 90
Carne assada, mal passada	45 - 50
Carne assada, média	60 - 65
Carne assada, bem passada	70 - 75
Pá de porco	80 - 82

Alimento	Temperatura de núcleo do alimento (°C)
Lombo de porco	75 - 80
Borrego	70 - 75
Frango	98
Lebre	70 - 75
Truta / Dourada	65 - 70
Atum / Salmão	65 - 70

10.11 Informação para testes

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

Alimento	Função	Acessórios	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Comentários
Bolo pequeno	Aquecimento superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	Coloque 20 bolos pequenos por tabuleiro.
Bolo pequeno	Ventilado + Resistência Circ / Cozedura ventilada	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 bolos pequenos por tabuleiro.
Bolo pequeno	Ventilado + Resistência Circ / Cozedura ventilada	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 bolos pequenos por tabuleiro.
Tarte de maçã	Aquecimento superior/inferior	Grelha	2	180	70 - 90	Utilize 2 formas (20 cm de diâmetro), desfasadas diagonalmente.
Tarte de maçã	Ventilado + Resistência Circ / Cozedura ventilada	Grelha	2	160	70 - 90	Utilize 2 formas (20 cm de diâmetro), desfasadas diagonalmente.
Pão-de-ló sem gordura	Aquecimento superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Utilize uma forma de bolo (26 cm de diâmetro). Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ / Cozedura ventilada	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Utilize uma forma de bolo (26 cm de diâmetro). Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Alimento	Função	Acessórios	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Comentários
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ / Cozedura ventilada	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Utilize uma forma de bolo (26 cm de diâmetro). Desfasada diagonalmente. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Massa amanteigada	Ventilado + Resistência Circ / Cozedura ventilada	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Massa amanteigada	Ventilado + Resistência Circ / Cozedura ventilada	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Massa amanteigada	Aquecimento superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta 4 - 6 unidades	Grelhador	Grelha	4	máx.	2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado	Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.
Hambúrguer de vaca 6 unidades, 0,6 kg	Grelhador	Grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

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. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

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.

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, ligue o forno pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar. Limpe a humidade da cavidade após cada utilização.

11.2 Fornos de aço inoxidável ou alumínio

Limpe a porta do forno apenas com um pano húmido ou uma esponja húmida. Seque com um pano macio.

Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

11.3 Remover os apoios para prateleiras

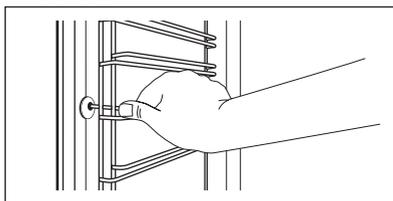
Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.



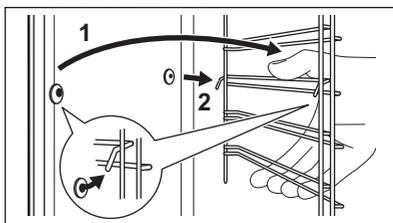
CUIDADO!

Tenha cuidado quando remover os apoios para prateleiras.

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



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



Instale os acessórios removidos na sequência inversa.



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

11.4 Pirólise



CUIDADO!

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.

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

 **AVISO!**
O forno aquece muito. Existe o risco de queimaduras.

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

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

Opção	Descrição
P1	Limpeza ligeira. Duração: 1 h 30 min.
P2	Limpeza normal. Duração: 2 h 30 min.

Após 2 segundos, a pirólise inicia. Pode utilizar a função FIM para atrasar o início da limpeza.

Durante a pirólise, a lâmpada do forno está apagada.

5. Quando o forno estiver à temperatura definida, a porta é trancada. O visor apresenta  e as barras do indicador de calor até a porta ser desbloqueada.

Para parar a pirólise antes do fim, rode o botão das funções do forno para a posição Off (desligado).

6. Quando a pirólise terminar, o visor apresenta a hora do dia. A porta do forno permanece bloqueada.
7. Quando o forno arrefecer, a porta será desbloqueada.

11.5 Aviso de limpeza

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

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

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

11.6 Limpar o depósito de água

 **AVISO!**
Não coloque água no depósito de água durante o procedimento de limpeza.

 Durante o procedimento de limpeza, pode cair alguma água da entrada de vapor na cavidade do forno. Coloque o tabuleiro de recolha de gordura no nível de prateleira mesmo abaixo da entrada de vapor, para evitar que a água caia diretamente na parte inferior da cavidade do forno.

Após algum tempo, podem surgir depósitos de calcário no forno. Para evitar isto, limpe as peças do forno que geram o vapor. Esvazie o depósito após cada cozedura a vapor.

Tipos de água

- **Água mole com baixo teor de calcário** - tipo recomendado Diminui a quantidade de procedimentos de limpeza.
- **Água da torneira** - pode utilizá-la se possuir um purificador ou descalcificador de água.
- **Água dura com elevado teor de calcário** - não afeta o desempenho do forno, mas aumenta a quantidade de procedimentos de limpeza.

TABELA DE QUANTIDADE DE CÁLCIO INDICADA PELA OMS (Organização Mundial de Saúde)

Depósito de cálcio	Dureza da água		Classificação da água	Realizar descalcificação a cada
	(Graus franceses)	(Graus alemães)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Macia ou suave	75 ciclos - 2,5 meses
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Dureza média	50 ciclos - 2 meses
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dura ou calcária	40 ciclos - 1,5 meses
superior a 180 mg/l	superior a 18	superior a 10	Muito dura	30 ciclos - 1 mês

1. Encha o depósito de água com 850 ml de água e 50 ml de ácido cítrico (cinco colheres de chá). Desligue o forno e aguarde aproximadamente 60 minutos.
2. Ligue o forno e selecione a função: Ventilado + Resistência Circ + Vapor. Selecione a temperatura de 230 °C. Desligue o forno após 25 minutos e deixe arrefecer durante 15 minutos.
3. Ligue o forno e selecione a função: Ventilado + Resistência Circ + Vapor. Defina uma temperatura entre 130 e 230 °C. Desligue o forno após 10 minutos.
Deixe-o arrefecer e prossiga com a remoção do conteúdo do depósito. Consulte "Esvaziar o depósito de água" no capítulo "Utilização diária".
4. Enxágue o depósito de água algumas vezes e limpe os resíduos de calcário do interior do forno com um pano.
5. Limpe o tubo de escoamento à mão com água quente e detergente. Para evitar danos, não utilize ácidos, sprays ou agentes de limpeza semelhantes.

11.7 Retirar e instalar a porta

A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia toda a secção de instruções "Retirar e instalar a porta" antes de retirar os painéis de vidro.



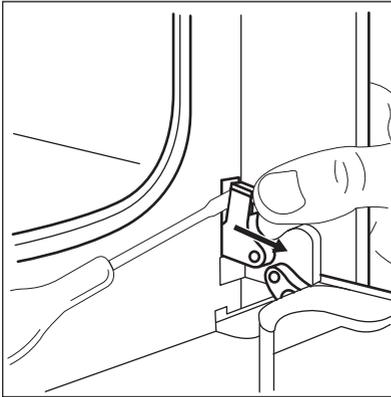
A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro antes de remover a porta do forno.



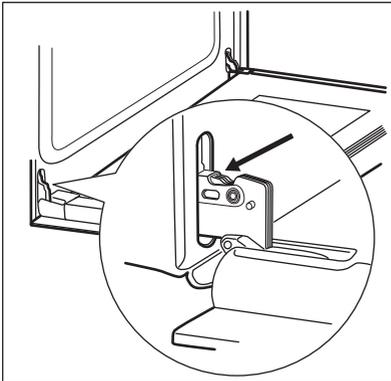
CUIDADO!

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

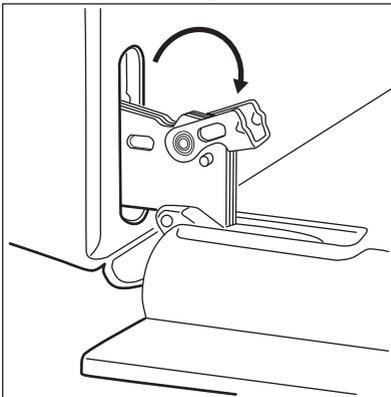
1. Abra totalmente a porta e localize a dobradiça no lado direito da porta.
2. Utilize uma chave de parafusos para elevar e rodar totalmente a alavanca da dobradiça do lado direito.



3. Localize a dobradiça no lado esquerdo da porta.

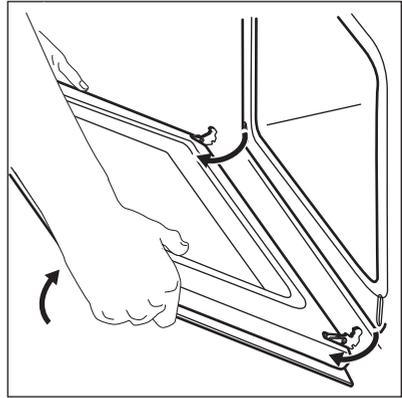


4. Levante e rode totalmente a alavanca na dobradiça esquerda.

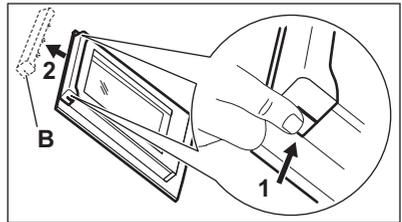


5. Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe

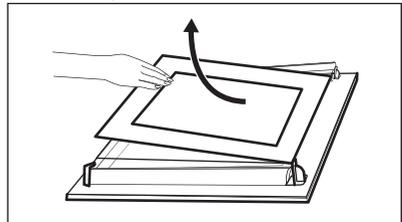
a porta para si e remova-a dos encaixes.



6. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.
7. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



8. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
9. Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



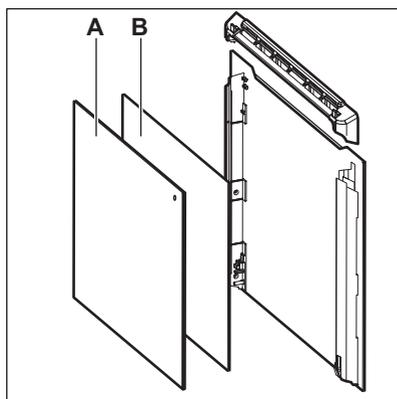
10. Lave os painéis de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os

painéis de vidro na máquina de lavar loiça.

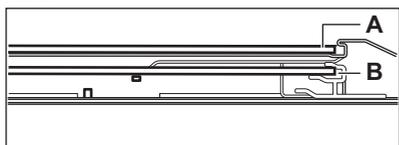
Quando terminar a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A e B) pela ordem correta. Preste atenção ao símbolo / à impressão no lado do painel de vidro. Os painéis de vidro são diferentes para facilitar a desmontagem e a montagem.

O friso da porta emite um clique ao ser bem instalado.



Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente no respetivo local.



12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.8 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.



CUIDADO!
Segure sempre a lâmpada de halógeno com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

Lâmpada posterior

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

12.1 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.	O Bloqueio para Crianças está ativado.	Consulte "Utilizar o Bloqueio para Crianças".
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
A sonda térmica não funciona.	A ficha da sonda térmica não está bem introduzida na tomada.	Introduza a ficha da sonda térmica totalmente na tomada.
A preparação dos pratos demora demasiado tempo ou estes cozinham demasiado depressa.	A temperatura do forno é demasiado elevada ou demasiado baixa.	Ajuste a temperatura conforme necessário. Siga os conselhos dados no manual do utilizador.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O visor apresenta "C2".	Pretende iniciar a função Pirólise ou Descongelação, mas não retirou a ficha da sonda térmica da respetiva tomada.	Retire a ficha da sonda térmica da tomada.
O visor apresenta "C3".	A função de limpeza não funciona. A porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está danificado.	Fechete totalmente a porta.

Problema	Causa possível	Solução
O visor apresenta "F102".	<ul style="list-style-type: none"> • Não fechou totalmente a porta. • O bloqueio da porta está avariado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Feche totalmente a porta. • Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor apresentar "F102" novamente, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
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.
Existe água no interior do forno.	Colocou demasiada água no depósito.	Desative o forno e remova a água com uma esponja ou um pano.
O indicador "Tank Full"  (depósito cheio) está apagado.	Não existe água suficiente no depósito.	Encha o depósito de água até que o indicador acenda. Se observar alguma fuga de água para o interior do forno e o indicador ainda estiver apagado, contacte um técnico de assistência qualificado.
O indicador "Tank Empty"  (depósito vazio) está aceso.	Não existe água no depósito.	Encha o depósito. Se o indicador ainda estiver aceso, contacte um técnico de assistência qualificado.
A cozedura a vapor não funciona.	O orifício está obstruído com calcário.	Verifique a abertura de entrada de vapor. Remova o calcário.
A cozedura a vapor não funciona.	Não existe água no depósito.	Encha o depósito de água.

Problema	Causa possível	Solução
Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fuga de água na abertura da entrada de vapor.	Existem depósitos de calcário no forno.	Limpe o depósito de água. Consulte "Limpar o depósito de água".
O aparelho ativa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta "Demo".	O modo Demo está ativado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desactive o forno. 2. Prima continuamente  3sec  °C ao mesmo tempo. 3. O primeiro dígito do visor e o indicador Demo começam a piscar. 4. Introduza o código 2468 rodando o botão da temperatura para a direita ou esquerda para alterar os valores e prima  para confirmar. 5. O dígito seguinte começa a piscar. 6. O modo Demo é desativado quando o último dígito for confirmado se o código estiver correcto.

12.2 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o 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.

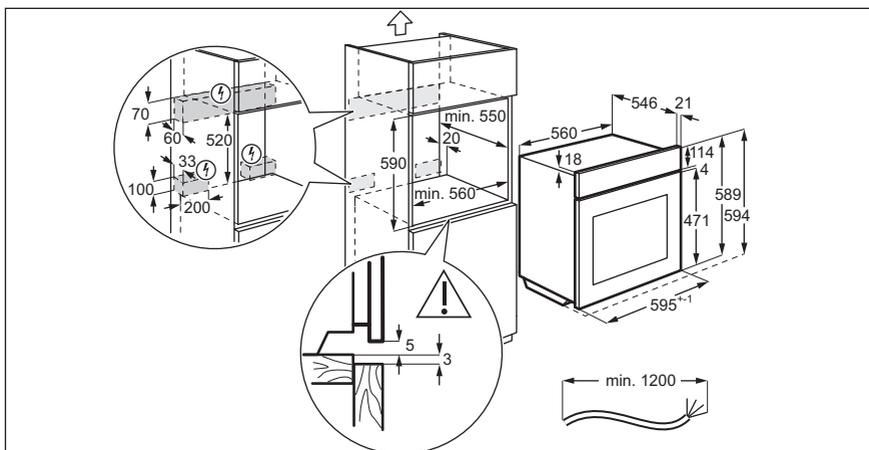
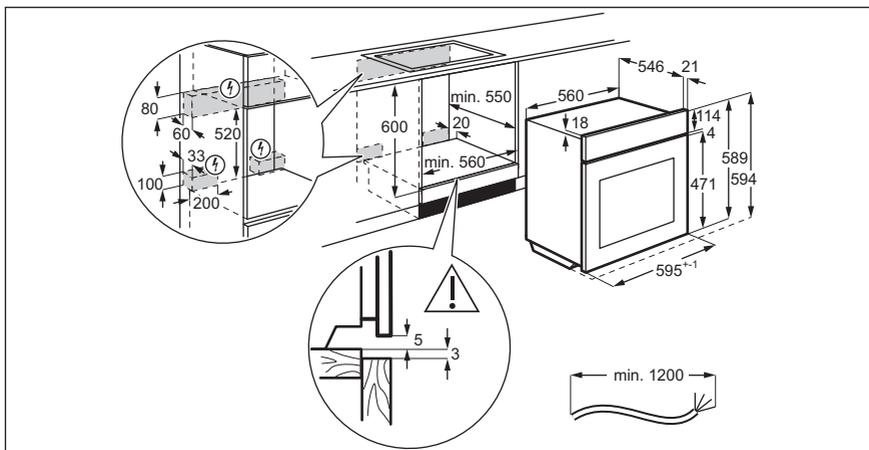
Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

13. INSTALAÇÃO

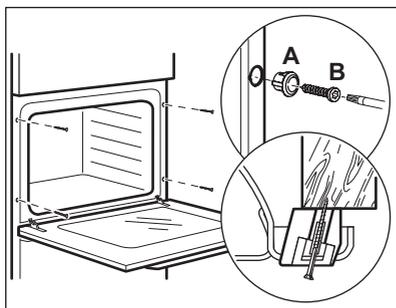


AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 Em construção



13.2 Fixação do aparelho num móvel



13.3 Instalação eléctrica

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

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

13.4 Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F,
H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo de 1380	3 x 0.75

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 3680	3 x 1.5

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	BSE577321M
Índice de eficiência energética	81.2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Electricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Peso	32.3 kg

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

14.2 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 ventilação.

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 esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.

15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

www.aeg.com/shop



867341648-A-142018



AEG