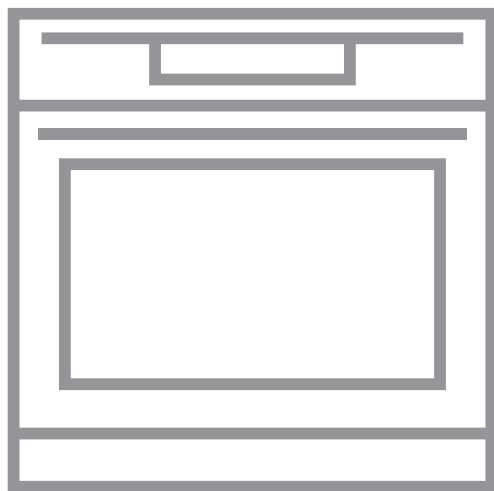


► BSE892330M
BSK892330M

PT Manual de instruções
Forno a vapor

USER MANUAL



AEG

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	7
4. FUNCIONAMENTO DO APARELHO.....	8
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	9
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	10
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	22
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	23
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	26
10. SUGESTÕES E DICAS.....	26
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	52
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	56
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	59

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

ℹ 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.
- 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 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 fiquem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou móveis de cozinha que tenham a mesma altura.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário que tenha alimentação elétrica.

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

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

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

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

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- 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:
 - Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com a função ativada. Pode sair vapor.
 - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

2.5 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

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

2.6 Luz interior



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 eléctrica.
- 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!

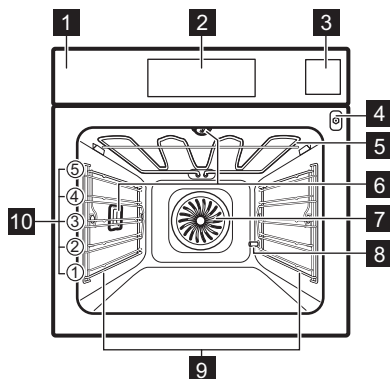
Risco de ferimentos ou asfixia.

- 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

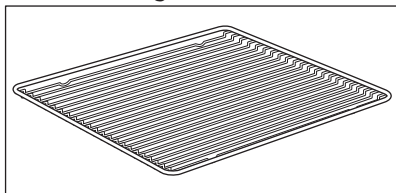
3.1 Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Gaveta da água
- 4 Tomada para a sonda térmica
- 5 Resistência
- 6 Lâmpada
- 7 Ventoinha
- 8 Saída do tubo de descalcificação
- 9 Apoio para prateleiras, amovível
- 10 Posições de prateleira

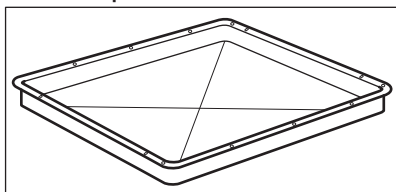
3.2 Acessórios

Prateleira em grelha



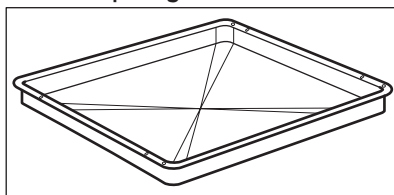
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

Tabuleiro para assar



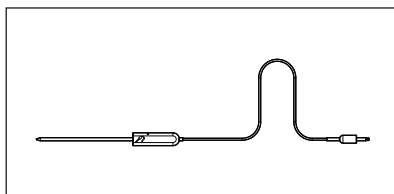
Para bolos e biscoitos.

Tabuleiro para grelhar / assar

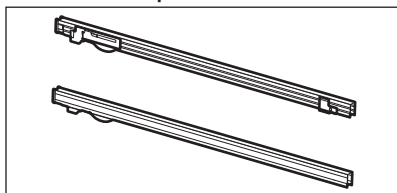


Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.

Sonda térmica



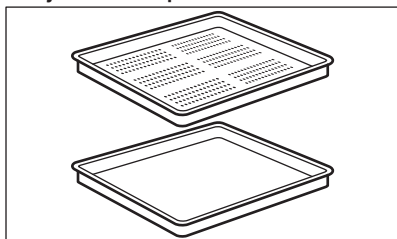
Para medir a temperatura no interior dos alimentos.

Calhas telescópicas

Para prateleiras e tabuleiros.

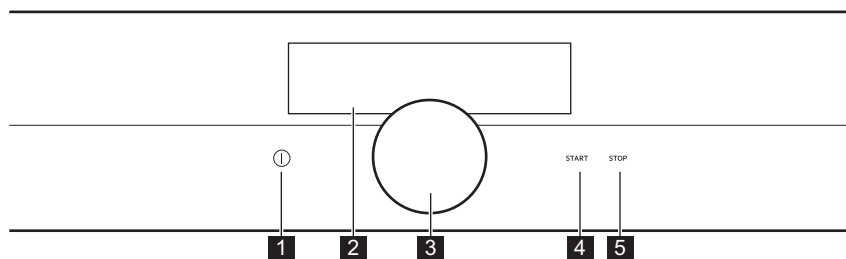
Um recipiente de cozedura sem orifícios e outro com orifícios.

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

Conjunto de vapor

4. FUNCIONAMENTO DO APARELHO

4.1 Painel de comandos

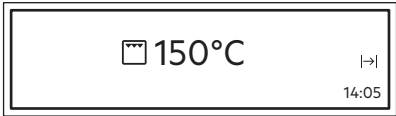


Função	Comentário
1 On/Off	Para ligar e desligar o aparelho.
2 Visor	Apresenta as definições atuais do aparelho.
3 Botão rotativo	<p>Para alterar as definições e navegar pelo menu.</p> <p>Prima 1 para ativar o aparelho.</p> <p>Prima o botão rotativo para entrar no ecrã da definição.</p> <p>Prima e rode o botão rotativo para navegar pelo menu.</p> <p>Prima continuamente o botão rotativo para confirmar uma definição ou entrar no submenu selecionado.</p> <p>Para voltar ao menu anterior, procure a opção Voltar no menu ou confirme uma definição selecionada.</p>

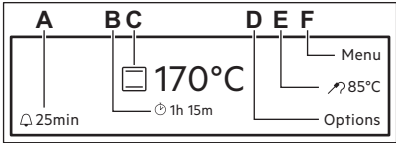
Função	Comentário
4 START	Para ativar a função seleccionada.
5 STOP	Para desativar a função seleccionada.

4.2 Visor

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




O visor com o número máximo de funções definidas.




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

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

 **AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do 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 Primeira activação

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

É necessário seleccionar o idioma, Brilho do visor, Dureza da água e Hora do dia.

5.3 Regulação da dureza da água



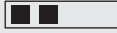


A tabela seguinte associa os valores de dureza da água (dH) ao depósito de cálcio correspondente e à qualidade da água.

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

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

1. Pegue na tira de teste de 4 cores que foi fornecida com o conjunto de vapor do forno.
2. Coloque todas as zonas de reação da tira em água durante aproximadamente 1 segundo. Não coloque a tira em água corrente.
3. Agite a tira para remover o excesso de água.
4. Aguarde 1 minuto e verifique a dureza da água de acordo com a tabela em baixo.
As cores das zonas de reação continuam a mudar. Não faça a verificação da dureza da água mais de 1 minuto após o teste.

5. Selecionar o nível de dureza da água: menu: menu de definições / Definições de base.

Tira de teste	Dureza da água
	1
	
	2
	3
	4

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

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Funções 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.

Funções de aquecimento: Especiais





Função 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.
	Secar	Para secar cogumelos, legumes e frutos fatiados secos.
	Função iogurte	Utilize esta função para preparar iogurte. A lâmpada fica desligada com esta função.
	Descongelar	Este função pode ser utilizada para descongelar alimentos como legumes e frutos. O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
	Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Também para gratinar e alourar.





Tipos de aquecimento: Padrão

Tipo de aquecimento	Aplicação	
	Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Calor superior/inferior.
	Ventilado + Inferior	Para cozer alimentos numa posição de prateleira com um alourado mais intenso e uma base estaladiça. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Calor superior/inferior.
	Calor superior/inferior (Calor superior/inferior)	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
	Inferior + Grelhador + Ventilador	Para confeccionar alimentos de conveniência, por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes estaladiços.

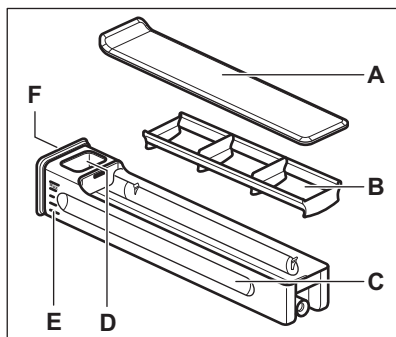
Tipo de aquecimento	Aplicação
 Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
 Grelhador + Ventilador	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Também para gratinar e alourar.
 Aquecimento Inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 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.

Tipos de aquecimento: Vapor

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

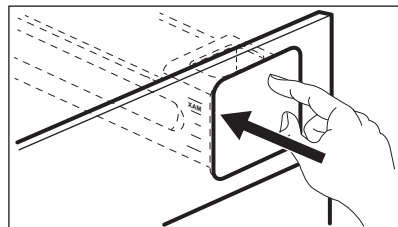
Função de aquecimento	Aplicação
 Regenerar	<p>O reaquecimento de alimentos com vapor impede que as superfícies sequem. O calor é distribuído de forma uniforme e suave que permite a recuperação dos sabores e aromas que os alimentos tinham quando acabados de cozinhar. Esta função pode ser utilizada para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

Gaveta da água



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

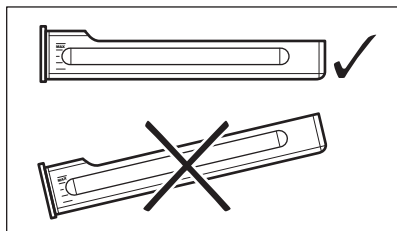
Pode retirar a gaveta da água do forno. Prima suavemente o botão frontal. Após pressionar a gaveta da água, ela sai automaticamente do forno.



Pode encher a gaveta da água de duas formas diferentes:

- deixe a gaveta da água dentro do forno e encha-a com um jarro de água;
- retire a gaveta da água do forno e encha-a debaixo de uma torneira de água.

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



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

Esvazie a gaveta da água após cada utilização.



CAUIDADO!

Mantenha a gaveta da água afastada de superfícies quentes.

Cozedura a vapor

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



AVISO!

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

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



Limpe a gaveta da água com um pano macio antes de a introduzir no forno.

4. Ligue o forno.
5. Selecione a função de cozedura a vapor e a temperatura.

6. Se necessário, selecione a função:

Duração ou: Fim Tempo .

O vapor surge após aproximadamente 2 minutos. Quando o forno atingir a temperatura selecionada, emite um sinal sonoro.

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

São emitidos sinais sonoros no fim do tempo de cozedura.

7. Desligue o forno.

8. Esvazie a gaveta da água quando a cozedura a vapor terminar.



CAUIDADO!

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

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

Permita que o forno seque totalmente com a porta aberta. Para acelerar a secagem, pode fechar a porta do forno e aquecê-lo com a função: Ventilado + Resistência Circ à temperatura de 150 °C durante cerca de 15 minutos.



No fim da cozedura com vapor, a ventoinha funciona com mais velocidade para remover o vapor.

Cozedura em vácuo

- Sem evaporação de humidade e componentes de sabor, os alimentos preservam todo o seu aroma.
- A carne e o peixe ficam tenros.
- Os alimentos preservam os sais minerais e as vitaminas.
- A quantidade de temperos necessária é menor porque os alimentos mantêm o seu sabor natural.
- Trabalho facilitado porque deixa de ser necessário preparar e servir os

alimentos à mesma hora e no mesmo local.

- A baixa temperatura de cozedura minimiza o risco de cozedura excessiva.
- A divisão dos alimentos em porções facilita o armazenamento.

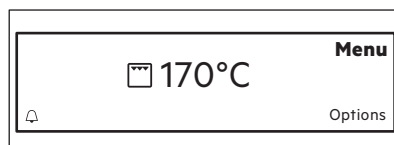


Cozinhar com esta função deixa água residual nos sacos de vácuo e na cavidade. Após o processo de cozedura, abra a porta com cuidado para evitar que a água caia nos móveis. Utilize um prato e um pano para retirar os sacos de vácuo. Seque a porta, o colector de gotas de água no fundo e a cavidade com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

Preparar os alimentos

1. Lave e corte os ingredientes.
2. Tempere os ingredientes.
3. Coloque os ingredientes em sacos de vácuo adequados.
4. Vede o saco em vácuo para garantir a saída da maior quantidade de ar possível.
5. É obrigatório guardar os sacos cheios em frigorífico se a cozedura não for efectuada imediatamente.
6. Continue com a função Cozedura em vácuo seguindo as indicações aplicáveis da tabela de cozedura para o tipo de alimentos em questão ou siga uma das receitas de cozedura assistida.
7. Abra o saco e sirva.
8. Também pode terminar a preparação dos alimentos com uma passagem em frigideira ou grelhador, por exemplo, para que a carne fique tostada e com sabor de assado.

6.2 Menu - descrição geral



Menu

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

Submenu para: Limpeza

Submenu	Descrição
Limpeza a vapor	Procedimento para limpar o aparelho quando tiver pouca sujidade e não tiver sido utilizado muitas vezes.
Limpeza a vapor Plus	Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
Descalcificação	Procedimento para limpar o circuito de geração de vapor e remover resíduos de calcário.

Submenu	Descrição
Enxaguamento	Procedimento para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

Submenu para: Definições de base

Submenu	Descrição
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.

Submenu	Descrição
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.
Dureza da água	Define a dureza da água.

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
	Bife do lombo
	Carne de primeira cozida
	Rolo de carne
	Carne vaca escandinava

Categoria de alimentos: Guarnições / Pratos de forno

Pratos		
Guarnições	Batatas Frescos	Vaporizado
		Em vácuo
	Batatas Congelados	Batatas fritas
		Croquetes
		Fatias
		Batatas "Pa- litos" Grati- nadas
	Arroz	
	Massa, fres- ca	
	Polenta	
	Sonhos	Sonhos de pão
Sonhos de batata		
Sonhos de massa leve- dada		
Prato de for- no	Lasanha	
	Batatas gra- tinadas	
	Massa no forno	
	Gratinado de legumes	
	Caçarola, salgada	
	Caçarola, le- gumes	
Legumes e grãos		
Terrinas		

Pratos	
Ovos	Mal cozido
	Médio
	Bem cozido
	Ovos, cozidos

Categoria de alimentos: Fornada salgada

Prato		
Pizza	Frescos	Fina
		Espessa
	Congelados	Fina
		Espessa
		Snacks
	Refrigerada	
Quiche	Fina	
	Espessa	
Pão	Frescos	Baguete
		Ciabatta
		Pão branco
		Pão escuro
		Pão de cen- teio
		Pão integral
		Pão Ázimo
		Trança Leve- dada
	Congelados	Baguete
		Pão
	Pré-cozido	
Pasteis	Frescos	
	Congelados	
	Pré-cozido	

Categoria de alimentos: Sobremesas /
Fornadas

Prato	
Bolo em for- ma	Bolo de amêndoa
	Tarte de ma- çã
	Cheesecake
	Bolo de ma- çã, coberto
	Base de massa area- da
	Base de flan de massa le- vedada
	Bolo Madei- ra
	Pão-de-ló
	Tartes

Prato	
Bolo em ta- buleiro	Strudel de maçã cong.
	Brownies
	Cheesecake
	Stollen de Natal
	Flan de fruta
	Pastelaria amanteiga- da
	Massa Leve- dada
	Massa leve- dada
	Pão-de-ló
	Bolo de açú- car
	Torta Suíça
	Tarte suíça, doce
Pastelaria pequena	Bolo lêvedo
	Bolos, pe- quenos
	Duchaises
	Éclairs
	Maçapão
	Queques
	Tiras de massa folha- da
	Pastéis de massa folha- da
Flan	Biscoitos de massa area- da

Prato	
Creme de ovos	
Caçarola, doce	
Sonhos doces	

Categoria de alimentos: Legumes

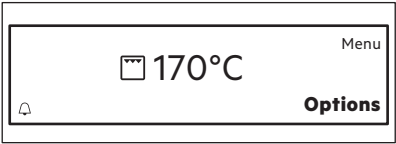
Prato	
Alcachofras	Vaporizado
	Em vácuo
Espargos, verdes	Vaporizado
	Em vácuo
Espargos, brancos	Vaporizado
	Em vácuo
Beterraba	
Escorcioneira	
Brócolos	Pedaços
	Inteiro
Couves de Bruxelas	
Couve-rábano	
Cenouras	Vaporizado
	Em vácuo
Couve-flor	Pedaços
	Inteiro
Aipo	Vaporizado
	Em vácuo
Raiz de aipo	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

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

Categoria de alimentos: Fruta

Prato	
Maças	
Mangas	
Nectarinas	
Pêssegos	
Peras	
Ananás	
Ameixas	

6.3 Opções






Opções	Descrição
Definições do Temporizador	Contém uma lista de funções de relógio.
Aquecimento Rápido	Para diminuir o tempo de aquecimento na função de aquecimento que está ativa. On / Off
Definir + Iniciar	Para selecionar uma função e ativá-la mais tarde. Após a seleção, o visor apresenta a mensagem "Definir+Iniciar ativa". Prima Iniciar para ativar. Quando esta função está ativa, a mensagem desaparece do visor e o forno começa a funcionar. Tenha em atenção que só está disponível para algumas funções de aquecimento e se a Duração e o Fim Tempo estiverem definidos.



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!

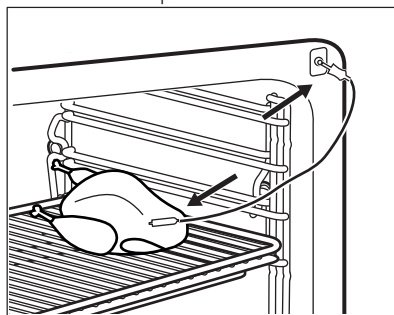
Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".

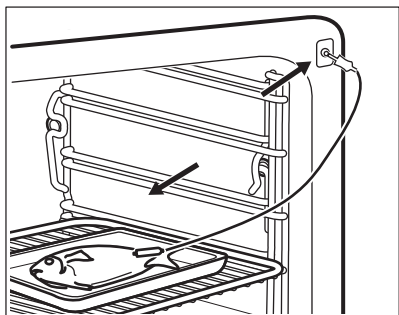


O aparelho calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Este tempo depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

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. Selecione 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.

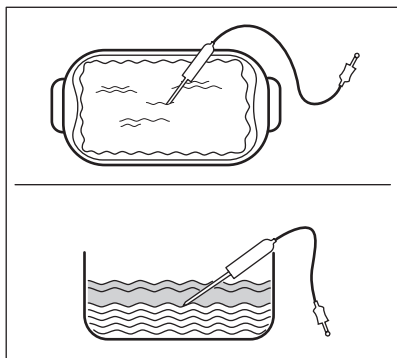


AVISO!

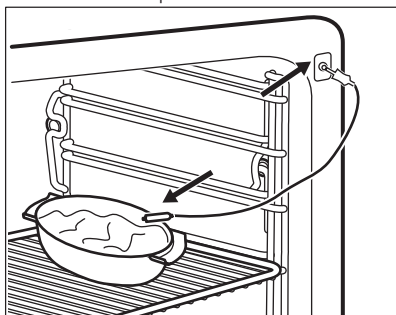
Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

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. Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.

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

O 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

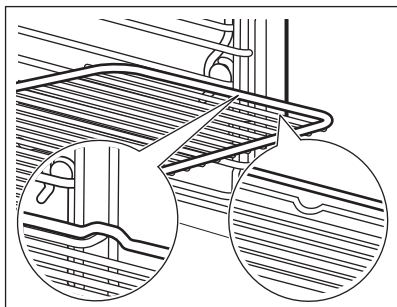
Pode alterar a temperatura de núcleo e a temperatura do forno em qualquer momento durante a cozedura.

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

8.2 Introduzir os acessórios

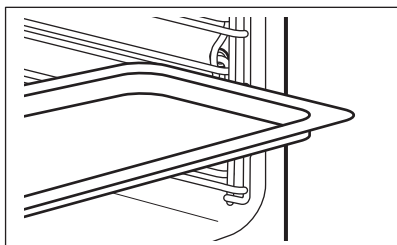
Prateleira em grelha:

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



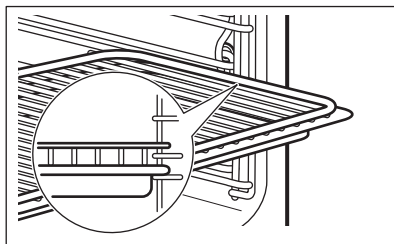
Tabuleiro para assar/ Tabuleiro para grelhar:

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 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.



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.



CAUIDADO!

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



CAUIDADO!

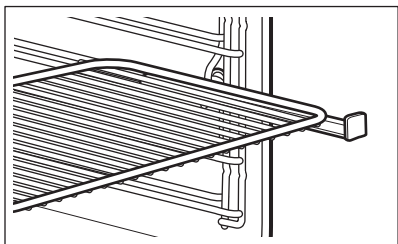
Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do forno antes de fechar a porta do forno.

Prateleira em grelha:

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

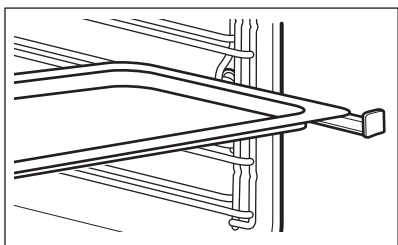


A armação elevada à volta da prateleira em grelha evita que os tabuleiros e as assadeiras deslizem.



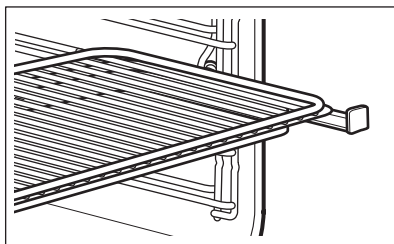
Tabuleiro para grelhar:

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 - 230	5,5



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 das funções 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.

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

Descongelar

Retire os alimentos da embalagem e coloque-os num prato. Não cubra os alimentos para não aumentar o tempo de descongelação. Utilize a primeira posição de prateleira.

10.3 Cozedura em vácuo

Esta função utiliza temperaturas de cozedura inferiores às da cozedura normal.

Cozedura em vácuo Recomendações

Utilize alimentos crus frescos e de alta qualidade. Lave sempre os alimentos antes de os cozinhar. Tenha especial cuidado com os ovos crus.

As temperaturas baixas são adequadas apenas para os tipos de alimentos que podem ser consumidos crus.

Não cozinhe os alimentos durante demasiado tempo quando utilizar uma temperatura inferior a 60 °C.

Coza os ingredientes que contenham álcool antes de os embalar em vácuo.

Coloque os sacos selados com vácuo lado a lado na grelha.

Pode mantê-los cozinhados no frigorífico durante 2 – 3 dias. Arrefeça os alimentos rapidamente (com um banho gelado).

Não utilize esta função para reaquecer sobras de alimentos.

Embalagem em vácuo

Utilize apenas sacos para vácuo e um dispositivo de selagem com câmara de vácuo recomendados para cozedura sous-vide (em vácuo). Este tipo de dispositivo de selagem é o único que consegue selar líquidos em vácuo.

Não reutilize sacos de vácuo.

Para acelerar a operação e obter os melhores resultados, selecione o nível máximo de vácuo.

Para garantir um fecho seguro do saco de vácuo, certifique-se de que a área onde onde o saco será selado está limpa.

Certifique-se de que as partes interiores das extremidades do saco de vácuo estão limpas antes de as selar.

10.4 Cozedura em vácuo: Carne

Utilize apenas carne sem ossos para evitar furos nos sacos de vácuo.

Para obter o melhor sabor com filetes de aves, frite-os no lado da pele antes de os colocar em sacos de vácuo.

Utilize a terceira posição de prateleira.

Carne De Vaca

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Lombo de vaca médio, 4 cm de espessura, 0,8 kg	60	110 - 120

Alimento	Tempe- ratura (°C)	Tempo (min.)
Lombo de vaca bem passado, 4 cm de espessura, 0,8 kg	65	90 - 100
Lombo de vitela médio, 4 cm de espessura, 0,8 kg	60	110 - 120
Lombo de vitela bem passado, 4 cm de espessura, 0,8 kg	65	90 - 100

Borrego / Caça

Alimento	Tem- peratu- ra (°C)	Tempo (min.)
Borrego mal pas- sado, 3 cm de es- pessura, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190
Borrego médio, 3 cm de espessura, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115
Javali, 3 cm de es- pessura, 0,6 - 0,65 kg	90	60 - 70

Alimento	Tem- peratu- ra (°C)	Tempo (min.)
Coelho, 1,5 cm de espessura, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60

Aves

Alimento	Tem- pera- tura (°C)	Tempo (min.)
Peito de frango, 3 cm de espessu- ra, 0,75 kg	70	70 - 80
Peito de pa- to, 2 cm de espessura, 0,9 kg	60	140 - 160
Peito de pe- ru, 2 cm de espessura, 0,8 kg	70	75 - 85

10.5 Cozedura em vácuo:
Peixe e marisco

Seque os filetes de peixe em papel
absorvente antes de os colocar no saco
de vácuo.

Adicione uma chávena de água ao saco
de vácuo quando cozinhar mexilhões.

Utilize a terceira posição de prateleira.

Alimento	Espessura do ali- mento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Filete de dourada, 0,5 kg	4 filetes 1 cm	70	25
Filete de dourada, 0,5 kg	4 filetes 1 cm	70	25
Bacalhau, 0,65 kg	2 filetes 2 cm	65	70 - 75
Vieiras, 0,65 kg	grandes	60	100 - 110
Mexilhão com concha, 1 kg		95	20 - 25

Alimento	Espessura do ali- mento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Gambas sem casca, 0,5 kg	grandes	75	26 - 30
Polvo, 1 kg		85	100 - 110
Filete de truta, 0,65 kg ¹⁾	2 filetes 1,5 cm	65	55 - 65
Filete de salmão, 0,8 kg ¹⁾	3 cm	65	100 - 110

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

10.6 Cozedura em vácuo:
Legumes

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

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

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

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

10.7 Cozedura em vácuo: Fruta e doces

- Descasque os frutos e retire os caroços e as sementes conforme necessário.
- Para manter a cor das maçãs e das pêras, coloque-as em água com sumo de limão depois de as limpar e cortar.
- Para obter os melhores resultados, cozinhe os alimentos logo após os preparar.

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

10.8 Cozedura a vapor

Utilize apenas recipientes resistentes ao calor e à corrosão ou de aço cromado.

Quando cozinhar em mais do que um nível, certifique-se de que existe alguma distância entre as prateleiras para permitir que o vapor circule.

Comece a cozinhar com o forno frio se a tabela em baixo não recomendar um pré-aquecimento.

10.9 Aquecimento A Vapor



AVISO!

Tenha cuidado sempre que abrir a porta do forno com a função ativada. Pode sair vapor.

Esterilização

Esta função permite esterilizar recipientes (por exemplo, biberões).

Coloque os recipientes limpos e virados para baixo no meio da prateleira, na primeira posição de prateleira.

Encha a gaveta com a quantidade máxima de água e defina a duração de 40 minutos.

Cozinhar

Esta função permite preparar todos os tipos de alimentos, frescos ou congelados. Pode utilizá-la para cozinhar, aquecer, descongelar, escalfar ou escaldar legumes, carne, peixe, massas, arroz, sêmola e ovos.

Pode preparar uma refeição completa numa única operação. Cozinhe em conjunto os pratos que tiverem tempos de cozedura semelhantes. Utilize a

quantidade máxima de água necessária quando cozinhar pratos em apenas uma operação.

Utilize a segunda posição de prateleira.

Regule a temperatura para 99 °C, exceto se a tabela em baixo recomendar uma regulação diferente.

Legumes

Alimento	Tempo (min.)
Tomates pelados	10
Brócolos, pedaços ¹⁾	13 - 15
Legumes, escalfados	15
Cogumelos laminados	15 - 20
Pimentos, tiras	15 - 20
Espinafres, frescos	15 - 20
Espargos, verdes	15 - 25
Beringelas	15 - 25
Courgette, às rodela	15 - 25
Abóbora, em cubos	15 - 25
Tomate	15 - 25
Feijões, escalfados	20 - 25
Rapúnzio, pedaços	20 - 25
Couve-lombarda	20 - 25
Aipo, em cubos	20 - 30
Alhos franceses, rodela	20 - 30
Ervilhas	20 - 30
Ervilhas de quebrar	20 - 30
Batata-doce	20 - 30
Espargos, brancos	25 - 35
Couves de Bruxelas	25 - 35
Cenouras	25 - 35
Couve-flor, pedaços	25 - 35
Funcho	25 - 35
Couve-rábano, tiras	25 - 35

Alimento	Tempo (min.)
Feijão branco	25 - 35
Brócolos, inteiros	30 - 40
Milho doce na espiga	30 - 40
Escorcioneira	35 - 45
Couve-flor, inteira	35 - 45
Feijão verde	35 - 45
Couve branca ou roxa, em tiras	40 - 45
Alcachofras	50 - 60
Feijões secos, demolha- dos (proporção água/ feijões: 2:1)	55 - 65
Chucrute	60 - 90
Beterraba	70 - 90

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 5 minutos.

Guarnições/accompanhamentos

Alimento	Tempo (min.)
Cuscuz (proporção água/ cuscuz: 1:1)	15 - 20
Tagliatelle, fresco	15 - 25
Pudim de sêmola (proporção leite/sêmola: 3,5:1)	20 - 25
Lentilhas, vermelhas (propor- ção água/lentilhas: 1:1)	20 - 30
Spaetzle	25 - 30
Bulgur (proporção água/ bulgur: 1:1)	25 - 35
Sonhos de massa levedada	25 - 35
Arroz aromático (proporção água/arroz: 1:1)	30 - 35
Batatas cozidas, quartos	35 - 45
Sonhos de pão	35 - 45
Sonhos de batata	35 - 45

Alimento	Tempo (min.)
Arroz (proporção água/arroz: 1:1) ¹⁾	35 - 45
Polenta (proporção de líquido: 3:1)	40 - 50
Pudim de arroz (proporção leite/arroz: 2,5:1)	40 - 55
Batatas com pele, médias	45 - 55
Lentilhas, castanhas e verdes (proporção água/lentilhas: 2:1)	55 - 60

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

Peixe

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Filete de peixe chato	80	15
Gambas, frescas	85	20 - 25
Mexilhões	99	20 - 30
Filetes de salmão	85	20 - 30
Truta 0,25 kg	85	20 - 30
Gambas, congeladas	85	30 - 40
Truta salmonada 1 kg	85	40 - 45

Carne

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Chipolatas	80	15 - 20
Salsichas bávaras de vitela (brancas)	80	20 - 30
Salsichas vienenses	80	20 - 30
Peito de frango, escaldado	90	25 - 35
Presunto cozido 1 kg	99	55 - 65
Frango, escalfado 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Kasseler (lombo de porco fumado) escalfado	90	70 - 90
Lombo de vitela/porco 0,8 - 1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz (carne de primeira cozida)	99	110 - 120

Fruta

Alimento	Tempo (min.)
Fatias de maçã	10 - 15
Frutos vermelhos quentes	10 - 15
Derreter chocolate	10 - 20
Compota de fruta	20 - 25

Ovos

Alimento	Tempo (min.)
Ovos, escalfados	10 - 11
Ovos, cozedura média	12 - 13
Ovos, bem cozidos	18 - 21

- Selecione a função: Grelhador + Ventilador para assar carne.
- Adicione os legumes preparados e os acompanhamentos.
- Deixe o forno arrefecer até perto dos 90 °C. Pode abrir a porta do forno até à primeira posição e mantê-la aberta durante 15 minutos.
- Selecione a função: Aquecimento A Vapor. Cozinhe em conjunto até tudo estar pronto.

10.10 Grelhador + Ventilador e Aquecimento A Vapor combinados

Pode combinar estas funções para cozinhar carne, legumes e acompanhamentos de uma vez só.

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

10.11 Humidade pouca

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Porco assado 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Carne assada 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Vitela assada 1000 g	180	80 - 90	2
Rolo de carne cru, 500 g	180	30 - 40	2

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

10.12 Cozedura com humidade - Humidade elevada

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Creme de ovos/ flan em formas individuais ¹⁾	90	35 - 45	2
Ovos cozidos ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Terrinas ¹⁾	90	40 - 50	2
Filetes de peixe finos	85	15 - 25	2
Filetes de peixe espessos	90	25 - 35	2
Peixe pequeno até 0,35 kg	90	20 - 30	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inteiro até 1 kg	90	30 - 40	2
Sonhos no forno	120 - 130	40 - 50	2

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

10.13 Cozedura com humidade - Humidade Média

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Vários tipos de pão 0,5 - 1kg	180 - 190	45 - 60	2
Pãezinhos	180 - 200	25 - 35	2
Pão doce	160 - 170	30 - 45	2
Massas levedadas doces	170 - 180	20 - 35	2
Receitas de forno doces	160 - 180	45 - 60	2
Carne estufada/ guisada	140 - 150	100 - 140	2
Entrecosto	140 - 150	75 - 100	2
Filete de peixe assado	170 - 180	25 - 40	2
Peixe assado	170 - 180	35 - 45	2

10.14 Regenerar

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

10.15 Função iogurte

Esta função permite preparar iogurte.

Misture 0,25 kg de iogurte com 1 l de leite. Encha os frascos de iogurte.

Se utilizar leite não pasteurizado, ferva-o antes e deixe-o arrefecer até 40 °C.

Utilize a segunda posição de prateleira.

Regule a temperatura para 42 °C.

Alimento	Tempo (h)
iogurte, cremoso	5 - 6
iogurte, espesso	7 - 8

10.16 Cozer

- Utilize a temperatura mais baixa na primeira vez.
- A cozedura pode demorar mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que uma posição de prateleira.
- Os bolos e pastéis com diferentes alturas não alouram uniformemente.

Não é necessário alterar a regulação de temperatura se o alouramento não for uniforme. As diferenças desaparecem durante a cozedura.

- Os tabuleiros podem empenar no forno durante a cozedura. Os empenos desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

10.17 Sugestões para cozer

Resultados de cozedu- ra	Causa possível	Solução
A base do bolo não está suficientemente aloura- da.	O nível da grelha não é o correto.	Coloque o bolo num nível inferi- or.
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno ligeira- mente inferior.
	O tempo de cozedura é de- masiado curto.	Aumente o tempo de cozedura. Não é possível reduzir os tempos de cozedura definindo tempera- turas superiores.
	Há demasiado líquido na massa.	Utilize menos líquido. Tenha em atenção os tempos de mistura, principalmente se usar batedeira elétrica.
O bolo está demasiado seco.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno superi- or.
	O tempo de cozedura é de- masiado longo.	Quando voltar a cozer, defina um tempo de cozedura mais curto.
O bolo não está aloura- do uniformemente.	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é de- masiado curto.	Defina uma temperatura do forno mais baixa e um tempo de coze- dura mais longo.
	A massa não está distribuí- da 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 ligeira- mente superior.

10.18 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	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Base de flan - massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Calor superior/ inferior	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão entrançado/ Coroa de pão	Calor superior/ inferior	170 - 190	30 - 40	3
Stollen de Natal	Calor superior/ inferior	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pão (pão de centeio): 1. Primeiros 20 minutos: 2. Após isso, reduza para:	Calor superior/ inferior	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Duchaises/ éclairs	Calor superior/ inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Torta suíça	Calor superior/ inferior	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Bolo com cobertura granulada (seco)	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	3
Bolo de amêndoa amanteigado/Bolos de açúcar	Calor superior/ inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Bolos de fruta	Calor superior/ inferior	180	35 - 55	3

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolos de massa levedada com cobertura (ex.: requeijão, natas, creme de ovos)	Calor 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	15 - 25	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
Pasteis	Calor superior/inferior	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Pré-aqueça o forno.

10.19 Assados e gratinados

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa no forno	Calor superior/inferior	180 - 200	45 - 60	1
Lasanha	Calor superior/inferior	180 - 200	25 - 40	1
Gratinado de legumes ¹⁾	Grelhador + Ventilador	170 - 190	15 - 35	1
Baguetes cobertas com queijo derretido	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	15 - 30	1
Arroz de leite	Calor superior/inferior	180 - 200	40 - 60	1

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Assados de peixe	Calor superior/inferior	180 - 200	30 - 60	1
Legumes recheados	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	30 - 60	1

1) Pré-aqueça o forno.

10.20 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
Bolo de maçã, feito com massa batida (forma de bolo redonda)	160 - 170	70 - 80	3
Pão branco	190 - 200	55 - 70	3

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

10.21 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.

10.22 Cozedura crocante com Ventilado + Inferior

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza (fina)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	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	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Flan de massa folhada	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Piroggen	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Pré-aqueça o forno.

2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

10.23 Assar

Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

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

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

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

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

Para manter a carne mais succulenta:

- 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.

10.24 Assar

Carne de vaca

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Carne estufada	1 - 1,5	Calor superior/inferior	230	120 - 150
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	150 - 170	90 - 120
Costeleta / Entrecosto	1 - 1,5	Grelhador + Ventilador	170 - 190	30 - 60
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	Grelhador + Ventilador	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Lombo de veado	1,5 - 2	Calor superior/inferior	180 - 200	60 - 90
Perna de veado	1,5 - 2	Calor 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	40 - 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	Grelhador + Ventilador	180 - 200	30 - 50

10.25 Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.

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

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
		1.º lado	2.º lado	
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

10.26 Inferior + Grelhador + Ventilador

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza, congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza massa alta, congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks, congelados	180 - 200	15 - 30	2
Batatas fritas, finas	190 - 210	15 - 25	3
Batatas fritas, grossas	190 - 210	20 - 30	3
Fatias/Croquetes	190 - 210	20 - 40	3
Batatas "Palitos" Gratinadas	210 - 230	20 - 30	3
Lasanha/Canelones, frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasanha/Canelones, congel.	160 - 180	40 - 60	2
Queijo no forno	170 - 190	20 - 30	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Asas de frango	180 - 200	40 - 50	2

Refeições prontas congeladas

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

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

10.27 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
Bifes, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

10.28 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.

10.29 Secar

- 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

10.30 Pão

O pré-aquecimento não é recomendado.

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

10.31 Tabela do Sonda térmica

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

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

Porco	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Presunto, Assado	80	84	88
Costeleta (lombo), Lombo de porco fumado, Lombo fumado escalfado	75	78	82

Vitela	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Vitela assada	75	80	85
Mão de vitela	85	88	90

Carneiro / Borrego	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Perna de carneiro	80	85	88
Lombo de carneiro	75	80	85
Perna de borrego, Borrego assado	65	70	75

Caça	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Lombo de lebre, Lombo de veado	65	70	75
Perna de lebre, Lebre inteira, Perna de veado	70	75	80

Aves	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Frango (inteiro / metade / peito)	80	83	86
Pato (inteiro / metade), Peru (inteiro / peito)	75	80	85
Pato (peito)	60	65	70

Peixe (salmão, truta, perca)	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Peixe (inteiro / grande / vapor), Peixe (inteiro / grande / assado)	60	64	68

Caçarolas - Legumes pré-cozinhados	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Caçarola de curgete, Caçarola de brócolos, Caçarola de funcho	85	88	91

Caçarolas - Salgadas	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Canelones, Lasanha, Massa no forno	85	88	91

Caçarolas - Doces	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Caçarola de pão branco com / sem fruta, Caçarola de papa de arroz com / sem fruta, Caçarola de massa doce	80	85	90

10.32 Informação para testes

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

Cozer num nível. Cozer em formas

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

Cozer num nível. Biscoitos

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

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Cozedura em vários níveis. Biscoitos

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

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

1) Pré-aqueça o forno.

Grelhador
Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.

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

1) Vire a meio do tempo.

Grelhador Rápido
Pré-aqueça o forno vazio durante 3 minutos.
Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

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

10.33 Informação para testes

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

Testes para a função: Humidade elevada.

Alimento	Recipiente (Gastro-norm)	Quantidade (g)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Comentários
Brócolos ¹⁾	1 x 2/3 perfurado	300	3	99	13 - 15	Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.

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

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 5 minutos.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

Limpe a parte da frente do 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.

Se a superfície inferior tiver resíduos de calcário, utilize algumas gotas de vinagre para a limpar.

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 Produtos de limpeza recomendados

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

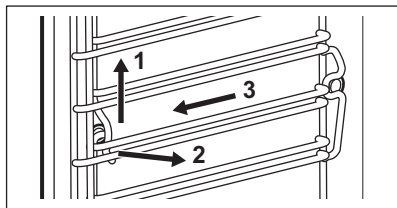
Pode adquirir os nossos produtos em www.aeg.com/shop e nas boas lojas da especialidade.

11.3 Remover os apoios para prateleiras

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

Para limpar o forno, retire os apoios para prateleiras.

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



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

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

11.4 Limpeza a vapor

Remova manualmente o máximo de sujidade que conseguir.

Retire os acessórios e os apoios das prateleiras pela limpeza as paredes laterais.

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

Antes de iniciar um procedimento de limpeza, certifique-se de que o forno está frio.

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

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

Limpeza a vapor - a função demora aproximadamente 30 minutos.

- a) Ative a função.
- b) Quando o programa terminar, é emitido um sinal sonoro.
- c) Prima botão rotativo para desligar o sinal.

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

- a) Aplique um detergente adequado uniformemente na cavidade do forno, tanto nas partes esmaltadas com nas partes em aço.
 - b) Ative a função.
A primeira parte do programa termina após cerca de 50 minutos.
 - c) Limpe a cavidade do forno com uma esponja suave não abrasiva. Pode utilizar água morna ou detergente de forno.
 - d) A parte final do procedimento é iniciada. Esta parte demora cerca de 25 minutos.
3. Limpe a cavidade do forno com uma esponja não abrasiva. Pode utilizar água morna.
 4. Retire toda a água que restar na gaveta da água.

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

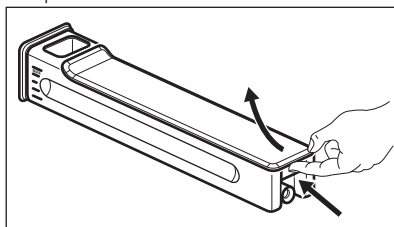
11.5 Aviso de limpeza

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

11.6 Limpar a gaveta da água

Retire a gaveta da água do forno.

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

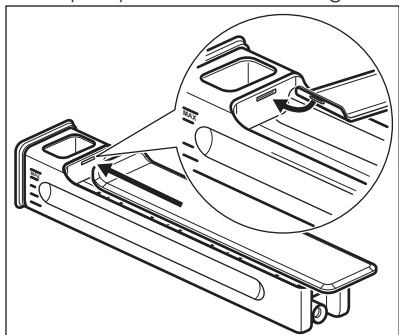


2. Retire o quebra-ondas. Puxe-o para fora da gaveta até desencaixar.
3. Lave as peças da gaveta da água à mão. Utilize água da torneira e detergente.

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

Monte a gaveta da água após lavar as peças.

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



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

11.7 Sistema de geração de vapor - Descalcificação

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

Remova todos os acessórios.

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

O procedimento demora aproximadamente 2 horas.

A luz fica desligada com esta função.

1. Coloque o tabuleiro para grelhar / assar no primeiro nível de prateleira.
2. Coloque 250 ml de agente descalcificador na gaveta da água.
3. Complete o enchimento da gaveta da água com água até ao nível máximo.
4. Introduza a gaveta da água.
5. Prima o botão rotativo. Isto ativa a primeira parte do procedimento: Descalcificação.

i Esta parte demora aproximadamente 1 hora e 40 minutos.

6. Quando a primeira parte terminar, esvazie o tabuleiro para grelhar/assar e volte a colocá-lo na primeira posição de prateleira.
7. Encha a gaveta da água com água limpa. Certifique-se de que não ficam vestígios da solução de limpeza na gaveta da água.
8. Introduza a gaveta da água.
9. Prima START. Isto ativa a segunda parte do procedimento: Descalcificação. Esta parte consiste no enxaguamento do circuito de geração de vapor.

i Esta parte demora aproximadamente 35 minutos.

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

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

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

11.8 Aviso de descalcificação

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

O aviso ligeiro recomenda a execução do ciclo de descalcificação.

O aviso grave obriga a execução do ciclo de descalcificação.



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

11.9 Sistema de geração de vapor - Enxaguamento

Remova todos os acessórios.

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

A função demora aproximadamente 30 minutos.

A luz fica desligada com esta função.

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

11.10 Retirar e instalar a porta

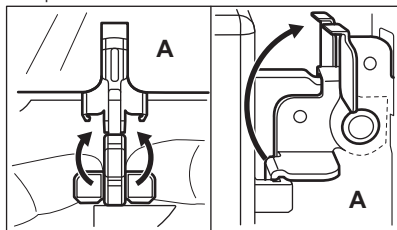
Pode remover a porta e os painéis de vidro interiores para limpar. O número de painéis de vidro varia de modelo para modelo.



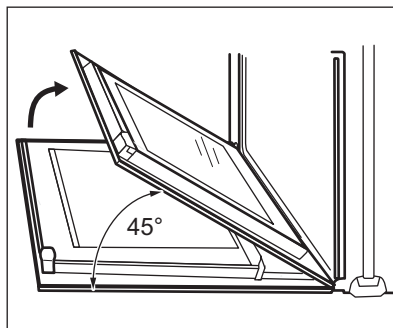
AVISO!

A porta é pesada.

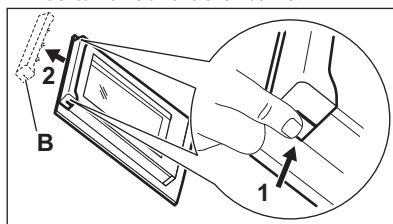
1. Abra a porta totalmente.
2. Levante totalmente as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.



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



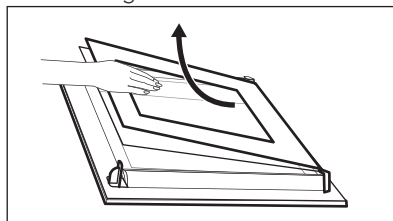
4. Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente.
5. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.
6. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para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

11.11 Substituir a lâmpada



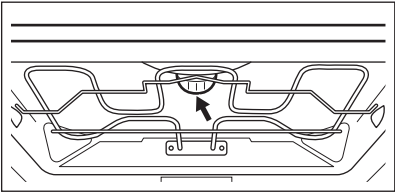
AVISO!

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

Lâmpada lateral

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

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno não está ligado à corrente eléctrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente eléctrica (consulte o diagrama de ligações se disponível).
O forno não aquece.	O forno está desativado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.

Problema	Causa possível	Solução
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 seleção 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 seleção do Idioma.	O modo Demo está ativado.	Desativar o modo Demo em: Menu / Definições de base / DEMO. Código de ativação / desativação: 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.
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 aparelho não retém a gaveta da água após a introdução.	Não montou a tampa da gaveta da água corretamente.	Monte a tampa da gaveta da água corretamente.

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

Problema	Causa possível	Solução
O procedimento de limpeza não tem um bom desempenho.	Não removeu as grelhas laterais antes de iniciar o procedimento de limpeza. Estas grelhas podem transferir o calor para as paredes e provocar um desempenho inferior.	Remova as grelhas laterais do aparelho e repita a função.
O procedimento de limpeza não tem um bom desempenho.	Não removeu os acessórios do aparelho antes de iniciar o procedimento de limpeza. Os acessórios podem prejudicar o ciclo de vapor e prejudicar o desempenho.	Remova os acessórios do aparelho e repita a função.

12.2 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o 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	BSE892330M BSK892330M
Índice de eficiência energética	61,9
Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,89 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,52 kWh/ciclo

Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Electricidade	
Volume	70 l	
Tipo de forno	Forno de encastrar	
Peso	BSE892330M	41.5 kg
	BSK892330M	41.5 kg

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

13.2 Poupança de energia



O 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



867336167-C-012018



AEG