

# USER MANUAL



# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	7
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	7
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	8
6. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	10
7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	11
8. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	13
9. SUGESTÕES E DICAS.....	13
10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	26
11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	29
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	30

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série. A informação encontra-se na placa de características.

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

### 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é

responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

## 1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de deficiência muito extensa e complexa devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, deve ser ativado.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## 1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.

- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes efectuar qualquer acção de manutenção, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação eléctrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- 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.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



#### AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.

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

### 2.2 Ligação eléctrica



#### AVISO!

Risco de incêndio e choque 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.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
  - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.

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

## 2.4 Manutenção e limpeza



### AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

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

- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

## 2.5 Luz interior



### AVISO!

Risco de choque eléctrico.

- 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.

## 2.6 Assistência Técnica

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

## 2.7 Eliminação



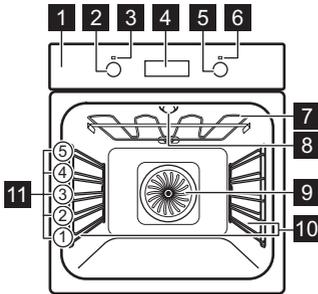
### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

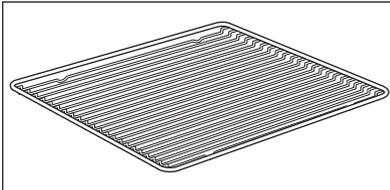
### 3.1 Descrição geral



- 1** Painel de comandos
- 2** Botão das funções de aquecimento
- 3** Lâmpada/símbolo de funcionamento
- 4** Visor
- 5** Botão da temperatura
- 6** Símbolo / indicador de temperatura
- 7** Resistência
- 8** Lâmpada
- 9** Ventoinha
- 10** Apoio para prateleiras, amovível
- 11** Posições de prateleira

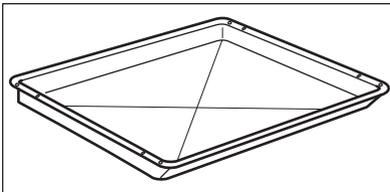
### 3.2 Acessórios

#### Prateleira em grelha



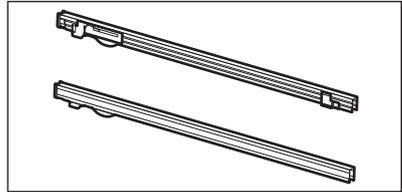
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

#### Assadeira



Para bolos e biscoitos. Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.

#### Calhas telescópicas



Para prateleiras e tabuleiros.

## 4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



#### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



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

### 4.1 Limpeza inicial

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



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização.

Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respectivas posições originais.

## 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



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

### 5.1 Botões retrácteis

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

### 5.2 Ligar e desligar o forno

1. Rode o botão das funções do forno para selecionar uma função do forno.
2. Rode o botão da temperatura para selecionar uma temperatura.
3. Para desligar o forno, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição Off (desligado).

A lâmpada acende quando o forno está a funcionar.

### 5.3 Funções de aquecimento

Função do forno	Aplicação
 Posição Off (desligado)	O forno está desligado.
 Luz	Para acender a lâmpada sem ter uma função de cozedura ativa.
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Regule a temperatura para 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com o Calor superior/inferior.

Função do forno	Aplicação
 Pizza	Para cozer alimentos numa posição de prateleira com um alourado mais intenso e uma base estaladiça. Regule a temperatura para 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com o Calor superior/inferior.
 Calor superior/inferior (Calor Superior/Inferior)	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
 Aquecimento Inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Descongelação	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.

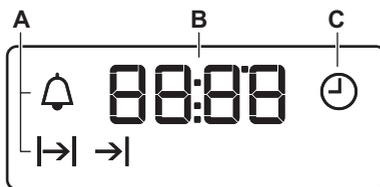
Função do forno	Aplicação
 Ventilado	Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Para saber mais, consulte "Ventilado" no capítulo "Sugestões e dicas". A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura, para que a função não seja interrompida e para garantir que o forno funciona 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.

Função do forno	Aplicação
 Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
 Grelhador Ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Também para gratinar e alourar.



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

### 5.4 Visor



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

## 5.5 Botões

Campo do sensor / Botão	Função	Descrição
—	MENOS	Para seleccionar o tempo.
⌚	RELÓGIO	Para seleccionar uma função de relógio.
+	MAIS	Para seleccionar o tempo.

## 6. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 6.1 Tabela das funções de relógio

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

### 6.2 Acertar a hora. Alterar a hora

É necessário acertar a hora antes de utilizar o forno.

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

Prima o botão + ou — para acertar a hora.

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

Para acertar a hora do dia, prima ⌚ várias vezes até que ⌚ fique intermitente.

### 6.3 Definir a DURAÇÃO

1. Selecciona uma função do forno e uma temperatura.
2. Prima ⌚ várias vezes até que |→| fique intermitente.
3. Prima + ou — para definir o tempo da DURAÇÃO.

O visor apresenta |→|.

4. Quando o tempo terminar, |→| fica intermitente e é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se automaticamente.
5. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.
6. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

### 6.4 Definir o FIM

1. Selecciona uma função do forno e uma temperatura.

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

## 6.5 Definir o INÍCIO DIFERIDO

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

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

## 6.6 Regular o CONTA-MINUTOS

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

## 6.7 Cancelar as funções de relógio

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

# 7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



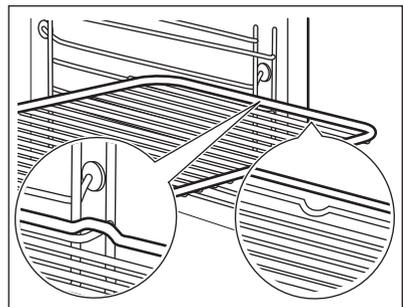
### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 7.1 Introduzir os acessórios

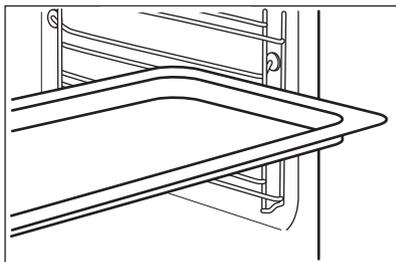
Prateleira em grelha:

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



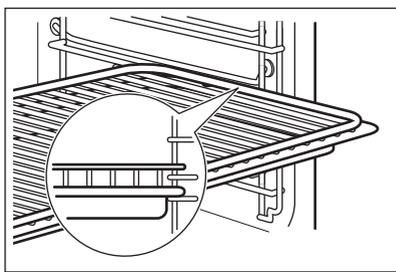
Tabuleiro para grelhar:

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



Prateleira em grelha etabuleiro para grelharem conjunto:

Introduza o 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.

## 7.2 Calhas telescópicas - introduzir os acessórios

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



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



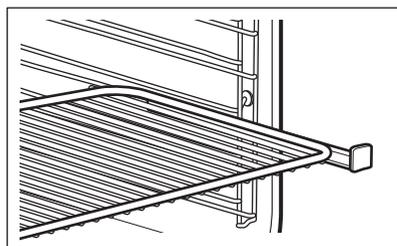
**CUIDADO!** Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do forno antes de fechar a porta do forno.

Prateleira em grelha:

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

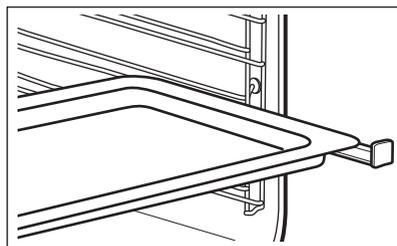


A armação elevada à volta da prateleira em grelha evita que os tabuleiros e as assadeiras deslizem.



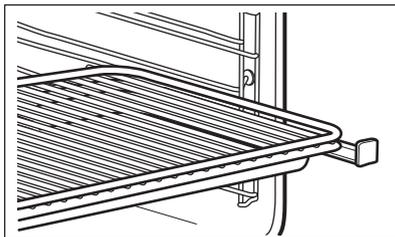
Tabuleiro para grelhar:

Coloque o tabuleiro para grelhar nas calhas telescópicas.



Prateleira em grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:

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



## 8. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 8.1 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as

superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno arrefecer.

## 9. 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.

### 9.1 Recomendações para cozinhar

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

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

### 9.2 Lado interior da porta

Pode encontrar as seguintes informações no lado interior da porta:

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

### 9.3 Cozer

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

## 9.4 Sugestões para cozer

Resultados de cozedura	Causa possível	Solução
A base do bolo não está suficientemente alourada.	O nível da grelha não é o correto.	Coloque o bolo num nível inferior.
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno ligeiramente inferior.
	O tempo de cozedura é demasiado curto.	Aumente o tempo de cozedura. Não é possível reduzir os tempos de cozedura definindo temperaturas superiores.
	Há demasiado líquido na massa.	Utilize menos líquido. Tenha em atenção os tempos de mistura, principalmente se usar batedeira elétrica.
O bolo está demasiado seco.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno superior.
	O tempo de cozedura é demasiado longo.	Quando voltar a cozer, defina um tempo de cozedura mais curto.
O bolo não está alourado uniformemente.	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Defina uma temperatura do forno mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
	A massa não está distribuída uniformemente.	Distribua a massa uniformemente pelo tabuleiro para assar.
O bolo não fica cozido no tempo de cozedura indicado.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno ligeiramente superior.

## 9.5 Cozer num nível:

Cozer em formas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo em coroa / Brioche	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	50 - 70	1
Bolo Madeira/ Bolo de fruta	Ventilado + Resistência Circ	140 - 160	70 - 90	1

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Base de flan - massa areada	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	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 enraçado/Coroa de pão	Calor Superior/ Inferior	170 - 190	30 - 40	3
Stollen de Natal	Calor Superior/ Inferior	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Pão (pão de centeio): 1. Primeira parte do processo de cozedura. 2. Segunda parte do processo de cozedura.	Calor Superior/ Inferior	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Duchaises/éclairs	Calor Superior/ Inferior	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Torta suíça	Calor Superior/ Inferior	180 - 200 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) <sup>2)</sup>	Ventilado + Resistência Circ	150	35 - 55	3
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) <sup>2)</sup>	Calor Superior/ Inferior	170	35 - 55	3
Flans de fruta com massa areada	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	40 - 80	3

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolos de massa levedada com coberturas sensíveis (ex.: requeijão, natas, creme de ovos)	Calor Superior/ Inferior	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Pré-aqueça o forno.

2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

#### Biscoitos

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos de massa areada	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	10 - 20	3
Biscoitos feitos com massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	15 - 20	3
Pastéis de claras / 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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pasteis	Ventilado + Resistência Circ	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Pasteis	Calor Superior/ Inferior	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

1) Pré-aqueça o forno.

## 9.6 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 <sup>1)</sup>	Grelhador ventilado	160 - 170	15 - 30	1

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Baguetes cobertas com queijo derretido	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	15 - 30	1
Assados doces	Calor superior/inferior	180 - 200	40 - 60	1
Assados de peixe	Calor superior/inferior	180 - 200	30 - 60	1
Legumes recheados	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	30 - 60	1

1) Pré-aqueça o forno.

## 9.7 Ventilado



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

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Gressinos (500 g no total)	190 - 200	50 - 60	3
Vieiras assadas na concha	180 - 200	30 - 40	4
Peixe inteiro (300 - 500 g) no sal	190 - 200	45 - 50	4
Peixe inteiro (300 - 500 g) em papel vegetal	190 - 200	50 - 60	3
Maçapão (20; 500 g no total)	170 - 180	40 - 50	3
Crumble de maçã	190 - 200	50 - 60	4
Queques de chocolate (20; 500 g no total)	160 - 170	35 - 45	3

## 9.8 Cozedura em vários níveis

Utilize a função Ventilado + Resistência Circ.

## Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

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

1) Pré-aqueça o forno.

## Biscoitos / small cakes / bolos pequenos / pãezinhos / pastéis

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
			2 posições	3 posições
Biscoitos de massa areada	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscoitos feitos com massa bati- da	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscoitos de cla- ras, suspiros	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 mas- sa folhada	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Pasteis	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Pré-aqueça o forno.

## 9.9 Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza (massa fina)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (com muitos in- gredientes)	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Flan de espinafres	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suíço	170 - 190	45 - 55	1

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Bolo de maçã, coberto	150 - 170	50 - 60	1
Tarte de legumes	160 - 180	50 - 60	1
Pão ázimo	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Flan de massa folhada	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (prato tipo Pizza da Alsácia)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroggen (versão russa do calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Pré-aqueça o forno.

2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

## 9.10 Assar

Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

Assas 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 suculenta:

- assas as carnes magras numa assadeira com tampa ou utilize um saco de assar.
- assas 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.

## 9.11 Tabelas para assar

Carne De Vaca

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

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

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno.

#### Porco

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

#### Vitela

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

#### Borrego

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

## Caça

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Lombo / perna de lebre	até 1	Calor Superior/Inferior	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Lombo de veado	1,5 - 2	Calor Superior/Inferior	210 - 220	35 - 40	1
Perna de veado	1,5 - 2	Calor Superior/Inferior	180 - 200	60 - 90	1

1) Pré-aqueça o forno.

## Aves

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

## Peixe (com vapor)

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inteiro	1 - 1,5	Calor Superior/Inferior	210 - 220	40 - 60	1

## 9.12 Grelhador

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

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

**CUIDADO!**

Grelhe sempre com a porta do forno fechada.

## Grelhador

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

### 9.13 Congelados

Utilize a função Ventilado + Resistência Circ.

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

## 9.14 Descongelar

- Retire os alimentos da embalagem e coloque-os num prato.
- Utilize a primeira posição de prateleira a contar do fundo.
- Não tape os alimentos com uma tigela ou um prato, pois podem demorar mais tempo a descongelar.
- Para alimentos grandes, coloque um prato vazio virado ao contrário no fundo da cavidade do forno. Coloque os alimentos numa assadeira ou num prato fundo, sobre o prato do forno. Retire os apoios de prateleiras se necessário.

Alimento	Quantidade (kg)	Tempo de descongelação (min.)	Tempo extra de descongelação (min.)	Comentários
Frango	1	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário num prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Truta	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Morango	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Natas	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Bata as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Gateau	1,4	60	60	-

## 9.15 Conservar - Aquecimento inferior

- Utilize apenas frascos para conservas com dimensões idênticas, disponíveis no mercado.
- Não utilize frascos com tampas de rosca 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.)
Pêras / Marmelos / Ameixas	160 - 170	35 - 45	10 - 15

## Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Cenouras <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Deixe ficar a repousar no forno após desligar.

## 9.16 Secar - Ventilado + Resistência Circ

- Cubra os tabuleiros com papel impermeável à gordura ou papel vegetal.

- Para obter o melhor resultado, desligue o forno a meio do tempo de secagem, abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para acabar de secar.

## Legumes

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

## Fruta

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

## 9.17 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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Bolos pequenos (20 unidades por tabuleiro)	Ventilado + Resistência Circ	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolos pequenos (20 unidades por tabuleiro)	Calor Superior/ Inferior	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> 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 / pastelaria	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Bolos pequenos (20 unidades por tabuleiro)	Ventilado + Resistência Circ	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	4

<sup>1)</sup> 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. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 10.1 Notas sobre a limpeza

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

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

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

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

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

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

## 10.2 Remover os apoios para prateleiras

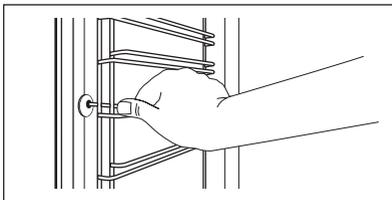
Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.



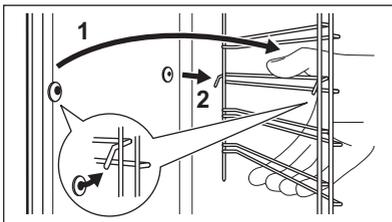
### CUIDADO!

Tenha cuidado quando remover os apoios para prateleiras.

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



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



Instale os acessórios removidos na sequência inversa.



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

## 10.3 Teto do forno



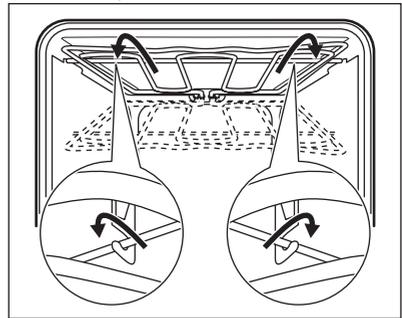
### AVISO!

Desative o aparelho antes de remover a resistência de aquecimento. Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de queimaduras.

Retire os apoios para prateleiras.

Pode virar a resistência de aquecimento do teto do forno para baixo para limpar o teto do forno facilmente.

1. Segure a resistência de aquecimento com as duas mãos na parte da frente.
2. Puxe para a frente, contrariando a pressão da mola, e para fora dos dois suportes.



A resistência de aquecimento vira para baixo.

3. Limpe o teto do forno.
4. Instale a resistência de aquecimento na sequência inversa.



Instale a resistência de aquecimento correctamente acima dos apoios das paredes interiores do aparelho.

5. Instale os apoios para prateleiras.

## 10.4 Retirar e instalar a porta

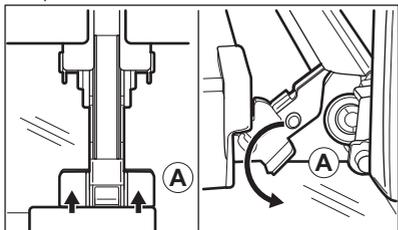
Pode remover a porta e os painéis de vidro interiores para limpar. O número de painéis de vidro varia de modelo para modelo.



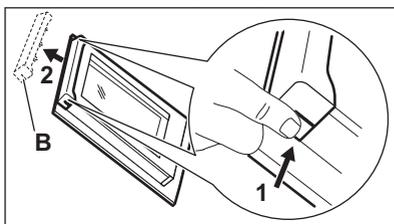
### AVISO!

A porta é pesada.

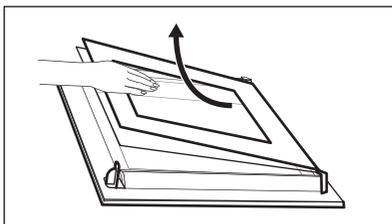
1. Abra a porta totalmente.
2. Prima totalmente as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.



3. Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°).
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.



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.

## 10.5 Substituir a lâmpada



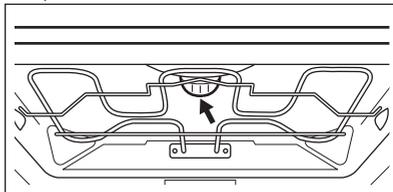
### AVISO!

Risco de choque eléctrico. A lâmpada pode estar quente.

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

### Lâmpada superior

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



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

# 11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



## AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar o forno. O visor apresenta "400" e ouve-se um sinal sonoro.	O forno não está ligado corretamente à corrente elétrica.	Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente elétrica (consulte o diagrama de ligações se disponível).
O forno não aquece.	O forno está desativado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
O forno não aquece.	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.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O visor apresenta "12.00".	Houve uma falha de corrente eléctrica.	Acerte o relógio.

### 11.2 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.)	.....

## 12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	BEK435120W
Índice de eficiência energética	81,2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,99 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Electricidade
Volume	71 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Peso	33.5 kg

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

### 12.2 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.

#### Manter os alimentos quentes

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

#### Ventilado

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

## 13. 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](http://www.aeg.com/shop)



867344468-A-102018



**AEG**