

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

Estas instruções estão também disponíveis no website: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.



Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para si próprios e para os outros. Todos os avisos de segurança são precedidos do símbolo de perigo e dos termos seguintes:



#### PERIGO

Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.



#### AVISO

Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos sobre o eventual risco presente e indicam a forma de reduzir os riscos de lesões, danos ou choques elétricos resultantes do uso incorreto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.
- Deve desligar o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efetuadas por um técnico especializado, de acordo com as instruções do fabricante e respeitando as normas locais em vigor em matéria de segurança. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A substituição do cabo de alimentação deve ser executada por um electricista qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respetivo lugar, à tomada elétrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança atuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize adaptadores com várias fichas se o forno estiver equipado com uma ficha.
- Não utilize extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação.
- Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Se a superfície da placa de indução estiver rachada, não a utilize e desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico (apenas em modelos com função de indução).
- Evite tocar no aparelho com partes do corpo que estejam húmidas, bem como utilizá-lo descalço.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo: aquecimento de divisões da casa). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.

- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Bebés e crianças entre os 0 e os 8 anos de idade, devem ser mantidos afastados exceto se forem constantemente vigiados.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Não coloque em contacto com o aparelho panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes tenham arrefecido completamente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar recipientes e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não coloque materiais inflamáveis no interior do aparelho ou junto ao mesmo: se o aparelho for posto a funcionar inadvertidamente, pode provocar um incêndio.
- Não aqueça nem cozinhe no aparelho alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o aparelho.
- Não utilize recipientes em materiais sintéticos.
- As gorduras e óleos aquecidos incendeiam-se facilmente. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se de que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência elétrica.
- Nunca use um aparelho de limpeza a vapor.
- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Antes do ciclo de limpeza deve ser removido o excesso de restos de alimentos da cavidade do forno (apenas fornos com função Pirolítica).
- Utilize apenas o termómetro recomendado para este forno.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores afiados metálicos para limpar a porta de vidro do forno, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode resultar na destruição do vidro.

- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, evitando assim a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize folha de alumínio para cobrir alimentos no recipiente de cozedura (apenas para fornos que incluam recipiente de cozedura).

### **Eliminação de eletrodomésticos**

- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de eliminar o aparelho, corte o respetivo cabo elétrico.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

## **INSTALAÇÃO**

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte e de que a porta do forno fecha corretamente. Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de polistireno apenas na altura da instalação.

### **PREPARAÇÃO DO MÓVEL PARA ENCASTRAR**

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90 °C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e a serradura.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correta do aparelho, não obstrua o intervalo mínimo existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

### **LIGAÇÃO ELÉTRICA**

Verifique se a tensão elétrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede elétrica. A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a porta aberta).

- A substituição do cabo de alimentação (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) deve ser efetuada por um eletricista qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.

### **RECOMENDAÇÕES GERAIS**

#### **Antes de utilizar:**

- Retire as proteções de cartão, a película de proteção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-o a 200° durante cerca de uma hora para eliminar odores e vapores provenientes dos materiais de isolamento e da massa


#### **lubrificante de proteção. Durante a utilização:**

- Não coloque objetos pesados na porta pois poderão danificá-la.
- Não se apoie na porta nem coloque objetos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca deite água no interior de um forno quente; poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste painéis e tachos pelo fundo do forno pois poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos elétricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.


## **CONSELHOS PARA A PROTEÇÃO DO AMBIENTE**



### **Eliminação dos materiais da embalagem**

A caixa da embalagem pode ser totalmente reciclada tal como confirmado pelo símbolo de reciclagem (  ). As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.


### **Eliminação do produto**

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).
- Ao garantir uma eliminação correta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.
- O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e sim transportado para um centro de recolha adequado, para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

### **Conselhos para poupança de energia**

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para forno lacadas de preto ou esmaltadas, uma vez que absorvem muito melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

## **DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a Regulação Europeia (  ) 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da diretiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a diretiva 73/23/CEE e subsequentes alterações), os requisitos de proteção da diretiva "EMC" 2004/108/CE.
- Este aparelho cumpre os requisitos de conceção eco dos regulamentos europeus n.º 65/2014 e n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-1.

# GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

## O forno não funciona:

- Verifique se há energia elétrica e se o forno está ligado à tomada elétrica.
- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

## A porta não abre:

- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
- **Importante:** durante a limpeza automática, a porta do forno não abre. Aguarde até que a porta desbloqueie automaticamente (consulte o parágrafo "Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica").

## O programador eletrónico não funciona:

- Se o visor apresentar a letra "F" seguida de um número, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo. Especifique neste caso o número que segue a letra "F".

# SERVIÇO PÓS-VENDA

## Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na seção "Guia para a resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

## **Se o problema persistir após essas verificações, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.**

Indique sempre:

- uma breve descrição da anomalia;
  - o tipo e o modelo exatos do forno;
  - o número da assistência (número que se encontra após a palavra Service na chapa de características), situado no bordo interior direito da cavidade do forno (visível com a porta aberta).
- O número da assistência também está indicado no manual de garantia;
- a sua morada completa;

**SERVICE**



0000 000 00000

- o seu número de telefone.

Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda** autorizado (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e uma reparação correta).

# LIMPEZA



## **AVISO**

- **Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.**
- **Limpe o forno apenas quando estiver frio.**
- **Antes de qualquer intervenção, desligue a corrente.**

## Exterior do forno

**IMPORTANTE:** não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto acidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibras humedecido.

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água algumas gotas de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

## Interior do forno

**IMPORTANTE:** não utilize esponjas abrasivas ou raspadores ou esfregões metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e manchas provocadas por resíduos de alimentos (por ex, alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes específicos para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior do grelhador (consulte a secção MANUTENÇÃO) pode baixar-se (apenas em alguns modelos) para limpar a parte superior do forno.

**NOTA:** durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. pizza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque o interior da porta com um pano ou uma esponja.

## Acessórios:

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

## Limpeza da parte traseira e dos painéis laterais catalíticos do forno (se existentes):

**IMPORTANTE:** não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, polidores de painéis ou sprays para fornos que possam danificar a superfície catalítica e destruir as suas propriedades de limpeza automática.

- Ligue o forno vazio com a função assistida por ventoinha a 200 °C durante cerca de uma hora
- Em seguida, deixe arrefecer o aparelho antes de retirar quaisquer resíduos de alimentos com uma esponja.

## AVISO DE

### MANUTENÇÃO

Utilize luvas de proteção.

Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.

Antes de qualquer intervenção, desligue a corrente.

#### REMOÇÃO DA PORTA

##### Para remover a porta:

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os o mais possível para a frente (fig. 1).
3. Feche a porta o mais possível (A), levante-a (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (fig. 2).

##### Para reinstalar a porta:

1. Insira as dobradiças nos respetivos suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe as duas linguetas.
4. Feche a porta.

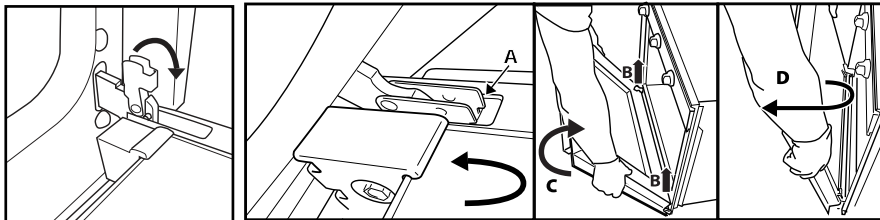


Fig. 1

Fig.2

#### DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

1. Retire as calhas laterais (Fig. 3).
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 4) e rebaixe-a (Fig. 5).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

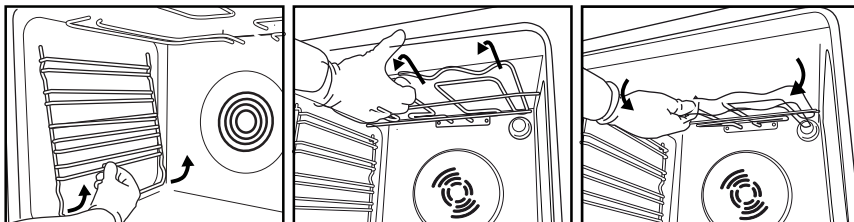


Fig.3

Fig.4

Fig.5

#### SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

##### Para substituir a lâmpada traseira (se existente):

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 6), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada (Fig. 7).
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.



Fig.6

Fig.7

#### NOTA:

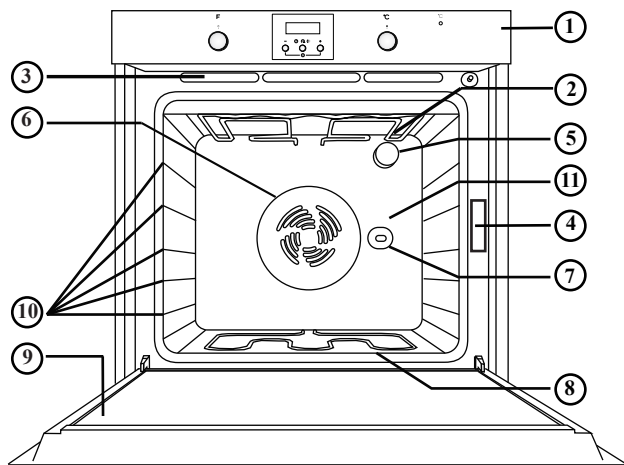
- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C, ou lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C (dependendo do modelo).
- As lâmpadas usadas no aparelho foram concebidas especificamente para aparelhos elétricos e não são adequadas a iluminação doméstica comum (Regulamento (CE) no. 244/2009 da Comissão).
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

#### IMPORTANTE:

- **Caso utilize lâmpadas halogéneas, não as manuseie com as mãos nuas para evitar danificá-las com impressões digitais.**
- **Não coloque o forno em funcionamento até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.**

# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

PARA EFETUAR AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS, CONSULTE O PARÁGRAFO RELATIVO À INSTALAÇÃO



1. Painel de controlo
2. Resistência superior/grelhador
3. Sistema de refrigeração (se existente)
4. Chapa de características (não remover)
5. Luz
6. Sistema de ventilação para assar (se existente)
7. Espeto (se existente)
8. Resistência inferior (não visível)
9. Porta
10. Posição das prateleiras
11. Parede traseira

## NOTA:

- No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento poderá continuar a funcionar durante algum tempo.
- O seu aparelho pode ter um aspeto diferente do representado na figura.

## ACESSÓRIOS COMPATÍVEIS

(para saber quais os acessórios fornecidos com o forno, consulte a ficha técnica)

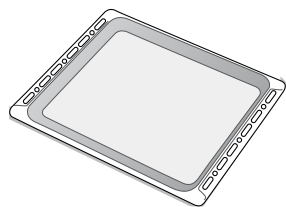


Fig. 1

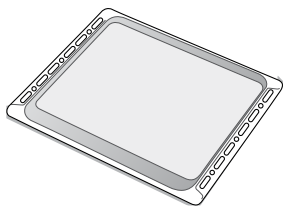


Fig. 2

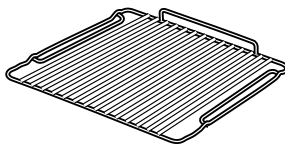


Fig. 3

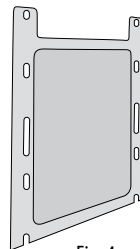


Fig. 4

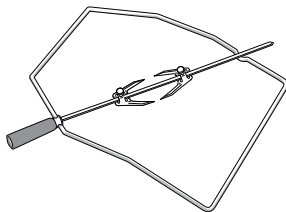


Fig. 5

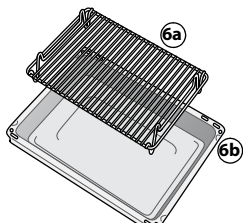


Fig. 6

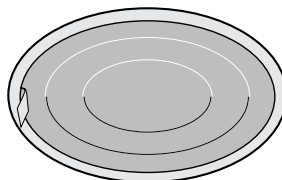


Fig. 7

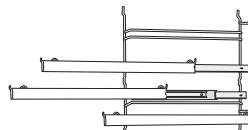


Fig. 8

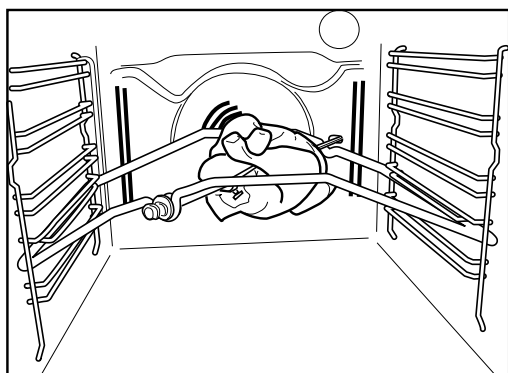


Fig. 9

### **Tabuleiro coletor (Fig. 1)**

Para recolher gordura e pedaços de alimentos, quando posicionado por baixo da grelha metálica, ou para ser utilizado como recipiente para cozinhar carne, frango e peixe, etc., com ou sem legumes. Para evitar pingos de gordura e fumo, deite um pouco de água no tabuleiro coletor.

### **Tabuleiro (Fig. 2)**

Para cozinhar biscoitos, bolos e pizzas.

### **Grelha metálica (Fig. 3)**

Para grelhar alimentos ou para ser utilizada como suporte para panelas, formas de bolos e outros recipientes para cozinhar. Pode ser colocada em qualquer nível disponível. A grelha metálica pode ser inserida com a curvatura virada para cima ou para baixo.

### **Painéis laterais catalíticos (Fig. 4)**

Estes painéis possuem um revestimento esmaltado microporoso especial que absorve os pingos de gordura. É aconselhável fazer um ciclo de limpeza automática após cozinhar alimentos especialmente gordurosos (consulte a secção LIMPEZA). **Espeto (Fig. 5)**

Utilize o espeto tal como indicado na Figura 9. Consulte igualmente a secção "Utilização recomendada e sugestões" para obter mais conselhos de utilização.

### **Conjunto de tabuleiro para grelhar (Fig. 6)**

O conjunto é constituído por uma grelha metálica (6a) e por um recipiente esmaltado (6b). Este conjunto deve ser colocado na grelha metálica (3) e utilizado com a função Grelhador.

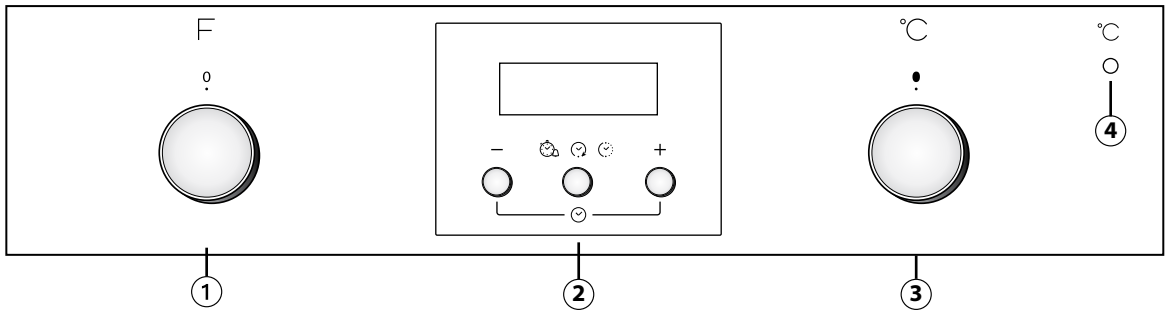
### **Filtro de gorduras (Fig. 7)**

Utilize **apenas** com pratos particularmente gordurosos. Fixe o filtro na parede traseira do compartimento do forno, no lado oposto ao da ventoinha. Poderá lavar o filtro numa máquina de lavar loiça e utilizá-lo com a função assistida por ventoinha.

### **Prateleiras deslizantes (Fig. 8)**

Permitem puxar até meio as grelhas metálicas e os tabuleiros coletores durante a cozedura. Adequadas para todos os acessórios, podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça.

## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



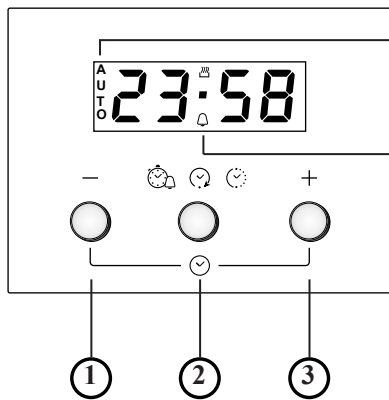
Se os manípulos do seu forno forem retráteis, pressione no centro para que saiam para fora - consoante o modelo. O seu aparelho pode ter um aspeto diferente do representado na figura.

1. Manípulo de seleção de funções
2. Programador eletrónico
3. Manípulo do termóstato
4. LED vermelho do termóstato.

### COMO UTILIZAR O FORNO

- Rode o manípulo de seleção até à função desejada.  
A luz do forno acende-se.
- Rode o manípulo do termóstato no sentido dos ponteiros do relógio, até à temperatura desejada.  
A luz led do termóstato acende-se, desligando-se quando o forno atingir a temperatura selecionada. Quando acabar de cozinhar, rode os manípulos para a posição "0".

### USAR O PROGRAMADOR ELETRÓNICO



1. Botão -: para diminuir o valor apresentado no visor
2. Tecla : para selecionar as várias opções:
  - a. Conta-minutos
  - b. Tempo de cozedura
  - c. Programar a hora final de cozedura
3. Botão +: para aumentar o valor apresentado no visor

A. O símbolo indica que a função do temporizador está a funcionar

B. O símbolo **AUTO** confirma que foi feita a programação

### Utilizar o forno pela primeira vez

Acertar a hora e o som do sinal acústico.

Quando liga o forno à corrente elétrica, **AUTO** e 0.00 piscam no visor. Para acertar a hora, prima os botões - e + em simultâneo: o ponto no centro pisca. Acerte a hora usando os botões + e -. Após ter selecionado o valor desejado, prima o botão do meio. No visor é apresentado "ton 1". Para selecionar o tom desejado, prima o botão -. Após ter selecionado o tom desejado, prima o botão do meio. Para alterar a hora, siga as instruções descritas acima.

### Programar o temporizador



Para acertar o temporizador, prima durante algum tempo o botão do meio: é apresentado 0.00 no visor e o símbolo da campainha pisca. Acerte o temporizador usando o botão + (o valor máximo programável é de 23 horas e 59 minutos). A contagem decrescente tem início após alguns segundos. O visor apresenta a hora e o símbolo do sino permanece aceso, confirmando que o temporizador está ativo. Para ver a contagem decrescente e alterá-la caso seja necessário, prima de novo o botão do meio.

### Programar o tempo de cozedura












Após selecionar o modo de cozedura e a temperatura usando os manípulos, prima o botão do meio: é apresentado 0.00 no visor e o símbolo da campainha pisca. Prima de novo o botão do meio: no visor **dur** e 0.00 são apresentados em sequência e **AUTO** pisca. Acerte o tempo de cozedura usando os botões + e - (o valor máximo programável é de 10 horas). Após alguns segundos é apresentada a hora no visor e **AUTO** permanece aceso, confirmando a programação. Para visualizar o tempo de cozedura restante e alterá-lo se necessário, prima o botão do meio durante 2 segundos e, em seguida, prima-o de novo. No final do tempo programado, o símbolo apaga-se, o alarme é emitido e **AUTO** pisca no visor. Prima qualquer botão para desativar o alarme. Coloque em zero o manípulo das funções e da temperatura e prima o botão do meio durante dois segundos para terminar a cozedura.



















## Atrasar a hora final da cozedura



















Após selecionar o tempo de cozedura, prima o botão do meio: o visor apresenta **End**, a hora final de cozedura e **AUTO** pisca em sequência. Prima o botão + até aparecer a hora final de cozedura desejada (a cozedura pode ser atrasada até um máximo de 23 horas e 59 minutos). Após alguns segundos, o visor apresenta a hora atual, o símbolo  apaga-se e **AUTO** permanece aceso, para confirmar a programação. Para ver a hora final da cozedura e alterá-la se necessário, prima o botão do meio uma vez e de novo duas vezes. No final da contagem decrescente, o símbolo  acende-se e o forno prossegue com o modo de cozedura selecionado.

## TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

BOTÃO DE FUNÇÕES		
	<b>DESLIGAR</b>	Para interromper a cozedura e desligar o forno.
	<b>LÂMPADA</b>	Para acender e apagar a lâmpada no interior do forno.
	<b>CONVENCIONAL</b>	Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível. Utilize o 2.º nível. Aqueça previamente o forno à temperatura desejada. Quando o indicador luminoso do termostato se apagar, o forno está pronto a receber os alimentos.
	<b>LIMPEZA INTELIGENTE</b>	Elimina a sujidade originada durante a cozedura através de um ciclo de baixa temperatura. A ação combinada do esmalte especial e do vapor de água libertado durante o ciclo, facilita a remoção da sujidade. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. Coloque 200 ml de água na parte inferior da cavidade e, em seguida, execute o ciclo durante 30 minutos a 90 °C. No fim do ciclo, aguarde 15 minutos antes de abrir a porta.
	<b>COZEDURA POR CONVECÇÃO</b>	Para cozinhar carne e tartes com recheio líquido (salgado ou doce) num único nível e pizzas num ou dois níveis. Esta função proporciona cozinhados com um topo e uma base uniformes, dourados e crocantes. Para as cozeduras em dois níveis, inverta a posição dos alimentos a meio da cozedura para obter um resultado mais homogéneo. É aconselhável utilizar o 2.º nível quando cozinha num único nível. Para cozinhar em duas calhas, utilize o 1.º e 3.º níveis. Pré-aqueça o forno à temperatura desejada e introduza os alimentos quando a temperatura programada for atingida
	<b>GRILL</b>	Para grelhar carne e espetadas, salsichas; gratinar legumes ou tostar pão. Sugerimos que coloque os alimentos no 4.º nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar o tabuleiro coletor para recolher o líquido da cozedura. Coloque-o no 3.º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Pré-aqueça o forno durante 3-5 minutos. Durante a cozedura a porta do forno deve permanecer fechada.
	<b>GRELHADOR TURBO</b>	Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis intermédios. É aconselhável utilizar o tabuleiro coletor para recolher o líquido da cozedura. Coloque-o no 1.º/2.º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Sugerimos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Com esta função é possível utilizar o espeto, se fornecido.
	<b>DESCONGELAR</b>	Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.
	<b>TURBOVENTILADO</b>	Para cozinhados com uma base crocante e um topo suave. Ideal para a cozedura de bolos com recheios líquidos e sem qualquer base pré-cozinhada (p. ex., tartes, bolos de frutas, bolos com ricotta e pizzas com coberturas abundantes) num único nível. É aconselhável posicionar os alimentos no 2.º nível de cozedura. Pré-aqueça o forno antes da cozedura. Esta função é também ideal para alimentos congelados (p. ex., pizzas, batatas fritas, strudel, lasanha). Siga as instruções na embalagem do produto.
	<b>AR FORÇADO</b>	Para cozinhar, simultaneamente e em dois níveis, alimentos variados que exijam a mesma temperatura (por exemplo: peixe, legumes, bolos). Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. Utilize o 2.º nível para cozinhar apenas numa prateleira. Para cozinhar em dois níveis, utilize o 1.º e 3.º nível, aquecendo previamente o forno.
	<b>AQUECIMENTO INFERIOR</b>	Utilize esta função após a cozedura para tostar a parte inferior do alimento. Sugere-se que o alimento seja colocado no 1.º/2.º nível de cozedura. Esta função também pode ser utilizada para uma cozedura lenta, como por ex. para guisados de legumes e carne; neste caso, utilize o 2.º nível de cozedura. Não é necessário pré-aquecer o forno.

## TABELA DE COZEDURA

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Acessórios e notas
<b>Bolos com levedura</b>		Sim	2	160-180	35-55	Forma para bolos na grelha
		Sim	1-3	150-170	30-90	Nível 3: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha
<b>Tartes recheadas (cheese-cake, strudel, tarte de maçã)</b>		Sim	2	150-190	30-85	Tabuleiro coletor/tabuleiro ou forma para assar na grelha
		Sim	1-3	150-190	35-90	Nível 3: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha
<b>Biscoitos/Pastéis</b>		Sim	3	170-180	15-40	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	150-175	20-45	Nível 3: grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
<b>Massa choux</b>		Sim	3	180	30-40	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	170-190	35-45	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
<b>Merengues</b>		Sim	3	90	120-130	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	90	130-150	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
<b>Pão/Pizza/Focaccia</b>		Sim	2	190-250	15-50	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	190-250	25-50	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
<b>Pizza congelada</b>		Sim	2	250	10-15	Nível 2: tabuleiro coletor/tabuleiro ou grelha
		Sim	1-3	250	10-20	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
<b>Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)</b>		Sim	2	175-200	40-50	forma para assar na grelha
		Sim	1-3	175-190	50-65	Nível 3: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Acessórios e notas
Vol-au-vent/Salgadinhos de massa folhada		Sim	3	180-200	20-30	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	175-200	25-45	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
Lasanha/Massa gratinada/Cannelloni/Pudins		Sim	2	190-200	40-65	Tabuleiro coletor ou de assar na grelha
Borrego/Vitela/Vaca/Porco 1 kg		Sim	2	190-200	90-110	Tabuleiro coletor ou de assar na grelha
Frango/Coelho/Pato 1 kg		Sim	2	190-200	65-85	Tabuleiro coletor ou de assar na grelha
Peru/Ganso 3 kg		Sim	1/2	190-200	140-180	Tabuleiro coletor ou de assar na grelha
Peixe assado/em papillote (posta, inteiro)		Sim	2	180-200	40-60	Tabuleiro coletor ou de assar na grelha
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	2	175-200	50-60	Tabuleiro de assar na grelha
Tostas		Sim	4	200	2-5	grelha
Filetes/postas de peixe		Sim	4	200	30-40	Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)
						Nível 3: tabuleiro coletor com água
Salsichas/Espetadas/Cos-teletas/Hambúrgueses		Sim	4	200	30-50	Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)
						Nível 3: tabuleiro coletor com água
Frango assado 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Nível 2: grelha (se necessário, vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)
						Nível 1: tabuleiro coletor com água
Frango assado 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Nível 2: espeto (se existente)
						Nível 1: tabuleiro coletor com água
Rosbife mal passado 1 kg		-	2	200	35-50	Tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
Perna de borrego/Pernis		-	2	200	60-90	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
Batatas assadas		-	2	200	45-55	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria (se necessário, vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)
Gratinado de legumes		-	2	200	20-30	Tabuleiro de assar na grelha
Lasanha e Carne		Sim	1-3	200	50-100*	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: tabuleiro coletor ou de assar na grelha

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios e notas
Carne e Batatas		Sim	1-3	200	45-100*	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: tabuleiro coletor ou de assar na grelha
Peixe e Legumes		Sim	1-3	175	30-50*	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: tabuleiro coletor ou de assar na grelha

Os tempos indicados na tabela são para cozedura com o modo de início diferido (se disponível). Os tempos de cozedura podem ser superiores dependendo do alimento.

**Nota:** os símbolos da função de cozedura podem ser ligeiramente diferentes do desenho.

**Nota:** as temperaturas e os tempos de cozedura são indicativos para 4 porções.

## UTILIZAÇÃO RECOMENDADA E SUGESTÕES

### Como efetuar a leitura da tabela de cozedura

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar num ou em vários níveis em simultâneo. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para fornos metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente recipientes e acessórios em pirex ou cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à seleção dos acessórios (fornecidos) a colocar nos diferentes níveis.

### Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

A função "AR FORÇADO" permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais prolongado.

### Sobremesas

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.
- Para verificar se um bolo já está cozido, insira um palito no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
- Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo "afundar" durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e misturando mais suavemente.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "COZEDURA CONVECÇÃO" (se existente). Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

### Carne

- Utilize qualquer tipo de assadeira ou pirex adequado ao tamanho da peça de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.
- Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Peças de carne muito grossas necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar um tabuleiro coletor com meio litro de água diretamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Acrescente água sempre que necessário.

### Espeto (apenas em alguns modelos)

Utilize este acessório para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e de aves. Coloque a carne na vareta do espeto, atando-a com fio no caso de frango, e verifique se está bem presa antes de inserir a vareta no suporte situado na parede frontal do forno e assentá-la no respetivo suporte. Para evitar a formação de fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar um tabuleiro coletor com meio litro de água no primeiro nível. A vareta possui uma pega plástica que deve ser removida antes de iniciar a cozedura e utilizada no final da cozedura, para evitar a ocorrência de queimaduras ao retirar o alimento do forno.

### Pizza

Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozzarella sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.