

**PT** Manual de utilização e manutenção

**Whirlpool**



## **INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA**

### **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 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:

- Guarde as presentes instruções para consulta futura.
- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.
- O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas.
- Deve desligar o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efetuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. 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 segundo a lei em vigor.
- 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 onipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize extensões ou tomadas múltiplas.
- Não ligue o aparelho a uma tomada que possa ser controlada remotamente ou através de um temporizador.
- 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 qualquer responsabilidade por ferimentos em pessoas, animais ou danos materiais decorrentes da inobservância dos conselhos e das precauções acima.
- 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 demasiadamente aquecidos incendiam-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.
- As gorduras e óleos demasiadamente aquecidos incendeiam-se facilmente. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura, óleo ou álcool (exemplo, rum, conhaque, vinho).
- 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. Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica. Durante e após o ciclo de limpeza pirolítica, os animais têm de ser mantidos afastados da área onde o aparelho se situa (apenas fornos com função de limpeza 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 poliestireno apenas durante a 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 o serrim.
- 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 placa 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 electricista 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 ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que 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**

O material da embalagem é 100% reciclável, tal como indicado pelo símbolo de reciclagem (♻️). As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.


### **Eliminação do produto**

- Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).
- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o 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 deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

### **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 porque absorvem 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 aparelho foi concebido, fabricado e vendido em conformidade com as seguintes diretivas europeias: LVD 2014/35/UE, EMC 2014/30/UE e RSP 2011/65/UE.
- Este aparelho, que se destina a entrar em contacto com os alimentos, está em conformidade com a Regulação Europeia  n.º 1935/2004.
- Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica 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 eletrônico 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 no “Guia de 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 do problema;
- o tipo e o modelo exato do forno;
- o número de Assistência (é o número que se encontra após a palavra Service na chapa das características), na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta). O número da assistência também está indicado no manual de garantia;
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

**SERVICE** 0000 000 00000



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**

- **Nunca use um aparelho de limpeza a vapor.**
- **Limpe o forno apenas quando estiver frio ao toque.**
- **Desligue o aparelho da corrente elétrica.**

### **Exterior do forno**

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

- 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 e polidores 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 ser rebaixada (apenas em alguns modelos) para limpar o teto 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 parede 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.**

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

### **Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica:**

-  **AVISO** - Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Esta função queima os salpicos produzidos no interior do forno durante a cozedura a alta temperatura. A esta temperatura elevada, os resíduos são transformados numa cinza ligeira, a qual pode ser removida com um pano húmido, depois de o forno arrefecer. Não é necessário ativar a função de limpeza pirolítica após cada cozedura, mas apenas perante um forno muito sujo ou com fumos e maus odores gerados quer na fase de pré-aquecimento, quer na fase de cozedura.

- Caso o forno esteja instalado sob uma placa, verifique se durante o ciclo de limpeza automática (limpeza pirolítica), os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.
  - Retire todos os acessórios antes de realizar a limpeza pirolítica (incluindo as grelhas laterais).
  - Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.
- O aparelho está equipado com 2 funções de limpeza pirolítica:
1. Ciclo económico (LIMPEZA PIROLITICA EXPRESS/ECO): o consumo diminui cerca de 25% em relação ao ciclo de limpeza pirolítica padrão. Acione este ciclo a intervalos regulares (após cozinhar carne por 2 ou 3 vezes consecutivas).
  2. Ciclo padrão (LIMPEZA PIROLITICA): garante uma limpeza profunda no caso de um forno muito sujo.
- Em todo o caso, após um certo número de cozeduras e com base no grau de sujidade, surge uma mensagem no visor que lhe sugere a realização de um ciclo de auto-limpeza.

**NOTA: durante a função de limpeza pirolítica, a porta do forno não abre; permanece bloqueada até que a temperatura no interior do forno regresse a um nível de segurança aceitável.**



## MANUTENÇÃO

### AVISO

- Utilize luvas de proteção.
- Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.

### 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 respetivo suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe as duas dobradiças.
4. Feche a porta.

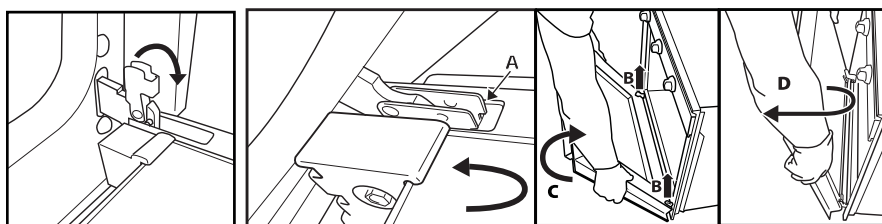


Fig. 1

Fig. 2

### PARA REMOVER AS GRELHAS LATERAIS

Em alguns modelos, as grelhas de suporte laterais para acessórios estão equipadas com parafusos de fixação (Fig. 3) para a maior estabilidade possível.

1. Retire os parafusos e respetivos pratos à direita e à esquerda, com a ajuda de uma moeda ou ferramenta (Fig. 4).
2. Para remover as grelhas, levante-as (1) e volte-as (2) como indicado na Fig. 5.

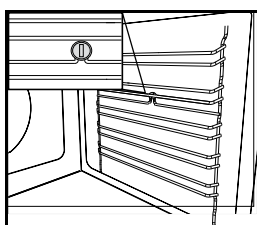


Fig. 3

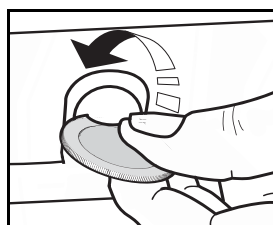


Fig. 4

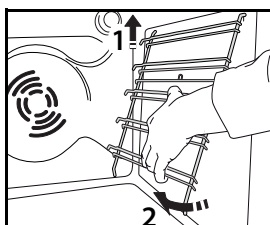


Fig. 5

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

1. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios.
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 6) e rebaixe-a (Fig. 7).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

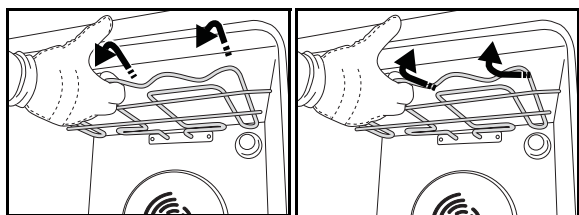


Fig. 6

Fig. 7

## **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. 8), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

### **Para substituir a lâmpada lateral (se existente):**

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios.
3. Utilize uma pequena chave de fendas para retirar a cobertura da lâmpada.
4. Substitua a lâmpada (ver nota sobre o tipo de lâmpada).
5. Torne a colocar a cobertura da lâmpada, empurrando-a firmemente até dar um estalido ao encaixar.
6. Volte a colocar as grelhas do suporte lateral para acessórios.
7. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

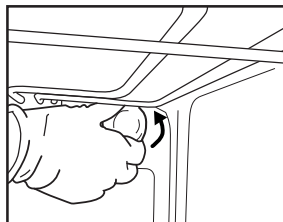


Fig. 8

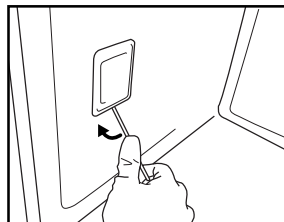


Fig. 9

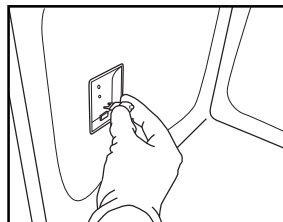


Fig. 10

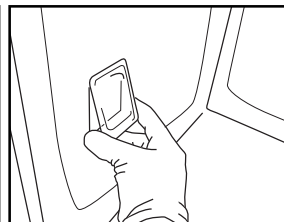


Fig. 11

### **NOTA:**

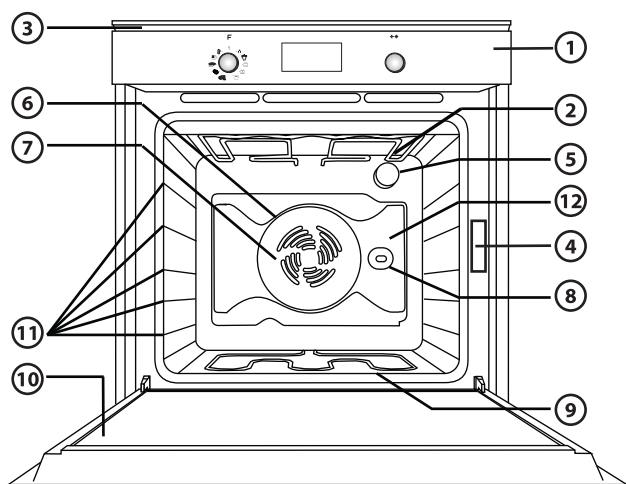
- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C, ou lâmpadas halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C.
- As lâmpadas usadas no aparelho foram concebidas especificamente para aparelhos elétricos e não são adequadas a iluminação doméstica comum (Regulamento (CE) no. 244/2009 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 colocar o forno em funcionamento sem voltar a posicionar a cobertura da lâmpada.**

# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

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



1. Painel de comandos
2. Resistência superior/grelhador
3. Ventoinha de arrefecimento (não visível)
4. Chapa de características (não remover)
5. Lâmpada
6. Resistência circular (não visível)
7. Ventoinha
8. Espeto
9. Resistência inferior (não visível)
10. Porta
11. Posição das calhas (o número do nível é indicado na parte frontal do forno)
12. Parede traseira

## NOTA:

- Durante a cozedura, é possível que a ventoinha de arrefecimento se ative esporadicamente, para reduzir o consumo energético.
- No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento poderá continuar a funcionar durante algum tempo.
- Abrir a porta durante a cozedura desliga as resistências.

## ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

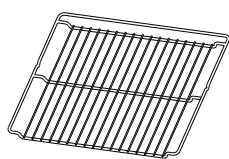


Fig. A



Fig. B

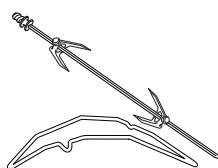


Fig. C

**A. GRELHA:** Deve ser usada para cozinhar alimentos ou como suporte para panelas, tartes e qualquer outro recipiente apropriado para forno.

**B. TABULEIRO COLETOR:** Deve ser colocada debaixo da grelha para recolher gordura ou pode ser utilizada como placa, para cozinhar carne, peixe, legumes, pão pita, etc.

**C. ESPETO:** para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e aves.

**O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.**

## ACESSÓRIOS NÃO INCLUÍDOS

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

## **INTRODUÇÃO DA GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO**

1. Introduza a grelha metálica na horizontal, com a parte "A" virada para cima (Fig. 1).
2. Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria, são introduzidos da mesma forma que a grelha (Fig. 2).

## **DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO**

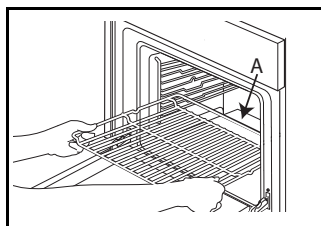


Fig. 1

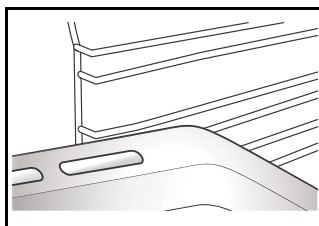
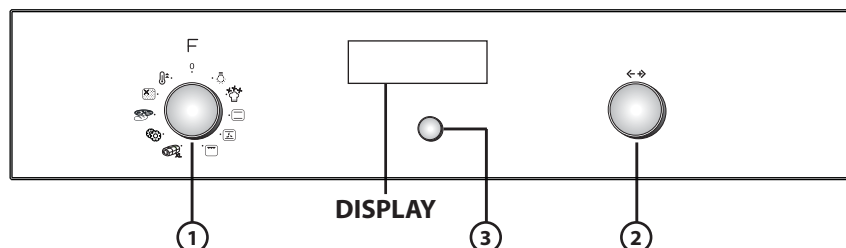


Fig. 2

## **PROGRAMADOR ELETRÓNICO**



1. **BOTÃO SELETOR DE FUNÇÕES:** botão para ligar/desligar e selecionar funções
2. **BOTÃO DE NAVEGAÇÃO:** navegação no menu, regulação dos valores predefinidos
3. **BOTÃO DE SELEÇÃO/CONFIRMAÇÃO**

**NOTA:** o visor apresenta ✓ para indicações relativas a este botão.

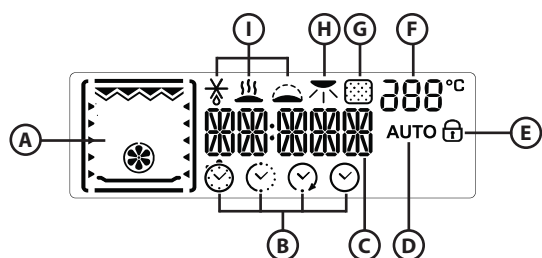
## **LISTA DE FUNÇÕES**

Rode o botão "Funções" para uma posição qualquer para ligar o forno: o visor exibe as funções ou os submenus associados a cada função.

Os submenus ficam disponíveis e selecionáveis rodando o botão para as funções GRELHADOR, ESPECIAIS, DEFINIÇÕES, PÃO/PIZZA, LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO.

**NOTA:** Para a lista e descrição das funções, consulte a tabela específica na página 17.

## **DESCRIÇÃO DO VISOR**



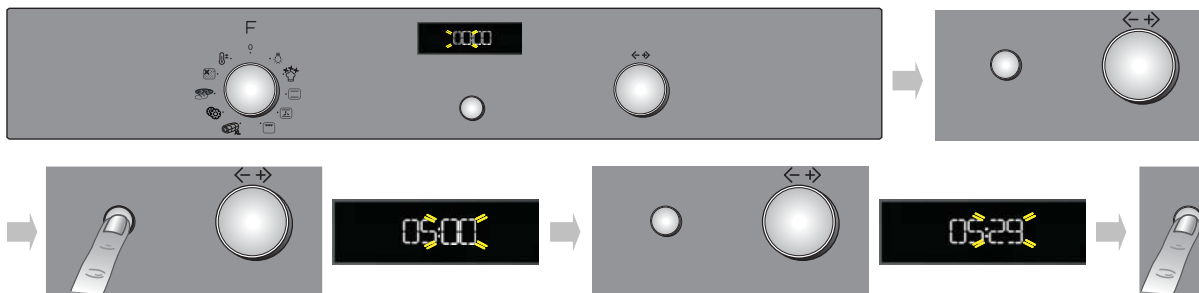
- A. Visualização das resistências ativas para diversas funções
- B. Símbolos relacionados com a gestão do tempo: temporizador, duração da cozedura, hora do fim da cozedura, hora atual
- C. Informações relacionadas com as funções pré-selecionadas
- D. Função automática PÃO/PIZZA selecionada
- E. Indicação de porta bloqueada durante o ciclo de limpeza automática (limpeza pirolítica)
- F. Temperatura interna do forno
- G. Função de limpeza automática (Pirólise)
- H. Tostar
- I. Funções especiais: descongelação, manutenção do calor, levedura.

## **INICIAR O FORNO - DEFINIR O IDIOMA**

Na primeira vez que liga o forno, aparece ENGLISH.

Rode o botão de "Navegação" até que seja apresentada a língua desejada no visor e depois prima o botão ③ para confirmar.

## **AJUSTE DA HORA**

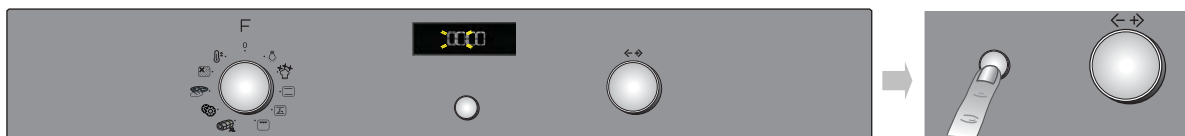


Após definir o idioma, deverá acertar a hora no relógio. No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar a hora correta.
2. Prima a tecla ③ para confirmar; No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.
3. Rode o botão "Navegação" até visualizar os minutos corretos.
4. Prima o botão ③ para confirmar.

Para modificar a hora, por exemplo após uma falha de energia elétrica, consulte o parágrafo seguinte (DEFINIÇÕES).

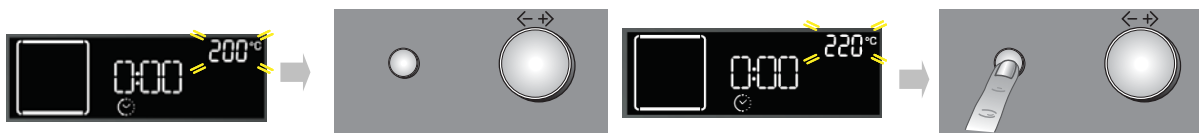
## **SELECIONAR FUNÇÕES DE COZEDURA**



1. Rode o botão "Funções" para a função pretendida: As definições de cozedura surgem no visor.
2. Se os valores propostos corresponderem aos pretendidos, prima ③. Para os modificar, proceda conforme se indica abaixo.

## **DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA/POTÊNCIA DO GRELHADOR**

Para modificar a temperatura ou a potência do grelhador, proceda como se segue:





1. Rode o botão "Navegação" até surgir o valor desejado.
2. Prima o botão ③ para confirmar.

O forno confirma automaticamente a seleção 10 segundos após a última operação.

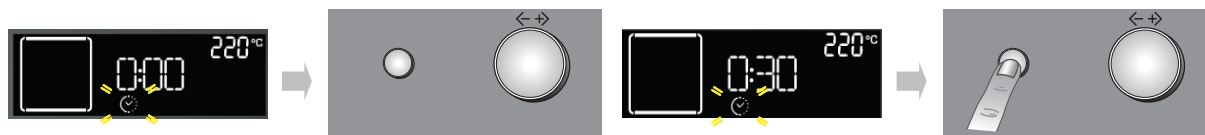
## **PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO**





1. Selecione a função pré-aquecimento rápido rodando o botão "Funções" até ao símbolo .
2. Confirme premindo: ③ as definições são apresentadas no visor.
3. Se a temperatura proposta corresponder à pretendida, prima a tecla ③. Para alterar a temperatura, proceda como indicado nos parágrafos anteriores. É apresentada no visor a palavra **PRE**. Quando a temperatura definida é atingida, o respetivo valor (por ex. 200 °C) é exibido e é emitido um sinal sonoro. No final da fase de pré-aquecimento, o forno seleciona automaticamente a função convencional .
4. Neste momento, introduza o alimento no forno e proceda à cozedura.
4. Caso pretenda definir uma função de cozedura diferente, rode o botão "Funções" e selecione a função pretendida.

## DEFINIÇÃO DA DURAÇÃO DA COZEDURA

Esta função permite cozer alimentos por um tempo definido, de um mínimo de 1 minuto até ao tempo máximo permitido pela função selecionada, no final do qual o forno se desliga automaticamente.




1. Após confirmar a temperatura, o símbolo  pisca.
2. Rode o botão de regulação até surgir o tempo de cozedura pretendido.
3. Confirme o tempo de cozedura premindo a tecla .

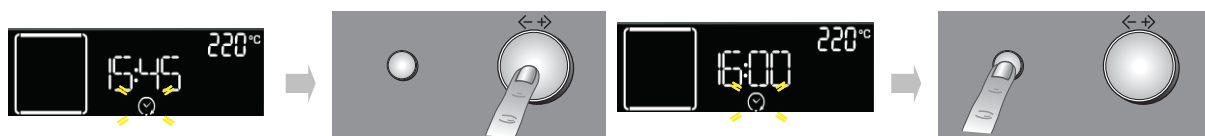
## DEFINIÇÃO DA HORA DO FIM DE COZEDURA/INÍCIO RETARDADO

**IMPORTANTE:** A programação de início retardado não se encontra disponível para as seguintes funções: PRÉ-AQUEC. RÁPIDO, PÃO/PIZZA, COZEDURA SUAVE POR CONVECÇÃO.


**NOTA:** com esta programação, a temperatura selecionada é atingida de forma mais gradual, por conseguinte os tempos de cozedura serão um pouco mais longos relativamente aos indicados na tabela de cozedura.

Pode definir a hora de fim de cozedura desejada, atrasando o início da cozedura até um máximo de 23 horas e 59 minutos. Isto só será possível após definir a duração da cozedura.

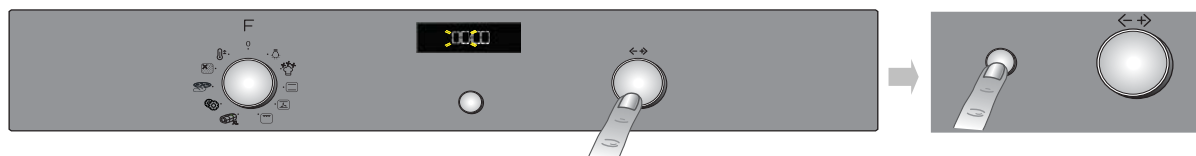
Após definir a duração da cozedura, surge no visor a hora de fim da cozedura (por exemplo 15:45) e o símbolo  pisca.





Para atrasar o fim da cozedura, adiando também a sua hora de início, proceda da seguinte forma:

1. Rode o botão "Navegação" até surgir a hora em que pretende que a cozedura termine (por exemplo 16:00).
2. Confirme o valor selecionado premindo o botão . Os dois pontos da hora do fim da cozedura piscam, a indicar que a programação foi realizada corretamente.
3. O forno atrasará automaticamente o início da cozedura de forma a terminar a cozedura à hora pré-definida.


## TEMPORIZADOR DE COZINHA



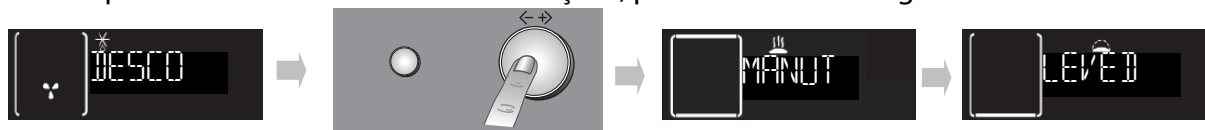
Esta função apenas pode ser utilizada com o forno desligado e é útil, por exemplo, para controlar o tempo de cozedura da massa. O tempo máximo que se pode definir é de 23 horas e 59 minutos.



1. Com o botão "Funções" no zero, rode o botão "Navegação" até visualizar o tempo pretendido.
2. Prima o botão  para dar início à contagem decrescente. No final do tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e no visor surge a indicação "END". Para interromper o sinal sonoro, prima o botão  (no visor surgirá a hora atual).

## SELECIONAR FUNÇÕES ESPECIAIS

Rode o indicador do botão "Funções" alinhando-o com o símbolo  para aceder a um submenu que contém as funções especiais.

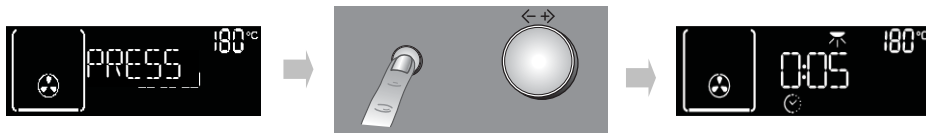
Para explorar e selecionar uma destas funções, proceda como se segue:



1. Rode o botão "Funções" para o símbolo : no visor surge "DESCONGELACAO" e o símbolo associado a esta função.
2. Rode o botão "Navegação" para percorrer a lista das funções; DESCONGELACAO, MANUTENÇÃO DO CALOR, LEVEDURA.
3. Prima o botão  para confirmar.


## **DOURAR**

No final da cozedura, nas funções que o permitem, no visor surge a possibilidade de aloar os alimentos. Só poderá activar esta função caso tenha definido uma duração de cozedura.




Quando o tempo de cozedura chegar ao fim, o visor exibe: "PREMIR ✓ P. DOURAR". Prima a tecla ③, e o forno inicia a fase "aloirar" durante 5 minutos. Esta função só pode ser utilizada duas vezes.

## **SELECIONAR A FUNÇÃO PÃO/PIZZA**

Rode o indicador do botão "Funções" para o símbolo  para aceder a um submenu que contém duas funções automáticas de cozedura para "pão" e "pizza".


### **Pão**



1. Rode o botão "Funções" para o símbolo  : no visor surge "PÃO" e AUTO ao lado.
2. Prima ③ para seleccionar a função.
3. Rode o botão "Navegação" para programar a temperatura pretendida (entre 180 °C e 220 °C) e confirme com o botão ③.
4. Rode o botão "Navegação" para programar a duração da cozedura pretendida e prima ③ para dar início à cozedura.

### **Pizza**





1. Rode o botão "Funções" para o símbolo  : No visor surge "PÃO". Para seleccionar a função "PIZZA", proceda como se segue:
2. Rode o botão "Navegação": no visor surge "PIZZA".
3. Prima ③ para seleccionar a função.
4. Rode o botão "Navegação" para programar a temperatura pretendida (entre 220 °C e 250 °C) e confirme com o botão ③.
5. Rode o botão "Navegação" para programar a duração da cozedura pretendida e prima ③ para dar início à cozedura.

## **DEFINIÇÕES**

Rode o indicador do botão “Funções” para o símbolo  para aceder a um submenu que contém quatro definições do visor que podem ser alteradas.


### **Idioma**



1. Rode o botão “Navegação” até visualizar “IDIOMA”.
2. Prima  para aceder à definição.
3. Rode o botão “Navegação” para seleccionar a língua desejada e confirme premindo o botão .

### **Relógio**

Rode o botão “Navegação” até visualizar RELOG. Para alterar a hora, consulte a secção anterior (PROGRAMAÇÃO DA HORA ATUAL).



### **Eco**

Com o modo ECO seleccionado (ON), o visor reduz a luminosidade, exibindo o relógio quando o forno estiver em standby há 3 minutos. Além disso, a luz do forno é desligada durante a cozedura. Para voltar a ver informação no visor e ligar a luz, basta premir a tecla  ou rodar um dos botões.

1. Rode o botão “Navegação” até visualizar “ECO”.
2. Prima  para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão “Navegação” para seleccionar a configuração desejada e confirme premindo o botão .
4. Durante uma função de cozedura, se o Modo Eco estiver activado, a lâmpada interior do forno é desligada após 1 minuto de cozedura e reactivada para cada interacção do utilizador.



### **Sinal sonoro**

Para ativar ou desativar o sinal sonoro, proceda como se segue:

1. Rode o botão “Navegação” até visualizar “SOM”.
2. Prima  para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão “Navegação” para seleccionar a configuração desejada e confirme premindo o botão .

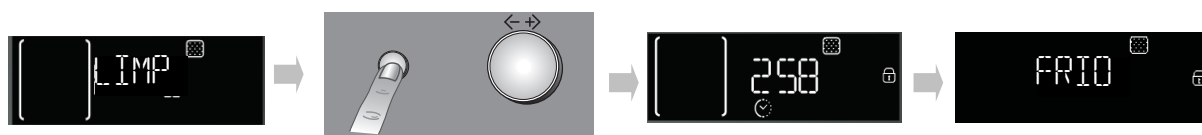
### **Luminosidade**

Para modificar a luminosidade do ecrã, proceder como se segue:

1. Rode o botão “Navegação” até visualizar “LUMINOSIDADE”.
2. Prima o botão : Surgirá no visor o número 1.
3. Rode o botão “Navegação” para aumentar ou diminuir a luminosidade e confirme premindo .


## **LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO**



Para obter uma descrição desta função, consulte o capítulo LIMPEZA e a tabela de funções na página página 17.





Para iniciar o ciclo de limpeza automática do forno (limpeza pirolítica), proceda como se segue:

1. Rode o botão “Funções” para o símbolo : é apresentada no visor a palavra LIMP.
2. Prima a tecla  para confirmar a sua escolha e iniciar o ciclo de limpeza pirolítica.












Para seleccionar a limpeza pirolítica ECO, rode o botão “Navegação”: é apresentada na parte inferior direita do visor a palavra ECO. Prima a tecla  para iniciar o programa reduzido.

Durante a limpeza pirolítica, a porta do forno é bloqueada automaticamente e surge no visor o símbolo . A porta permanece bloqueada até o final do ciclo de limpeza: Surge no visor a indicação “FRIO” a indicar a fase de arrefecimento do forno. Quando o forno arrefece para uma temperatura segura, o símbolo  apaga-se e o visor exibe “END”.




**NOTA:** o procedimento de controlo de fecho da porta automática não é devidamente executado, o símbolo  surge no visor. Se, no entanto, a porta se mantiver fechada devido a uma avaria do sistema de bloqueio, surge no visor o símbolo  acompanhado da indicação “PORTA FECHADA”. Neste caso, contacte o Serviço Pós-Venda.

















## TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES DO FORNO

BOTÃO DE FUNÇÕES			
	<b>OFF</b>	Para interromper a cozedura e desligar o forno.	
	<b>LÂMPADA</b>	Para ligar/desligar a lâmpada no interior do forno.	
	<b>FUNÇÕES ESPECIAIS</b>	 <b>DESCONGELAR</b>	Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.
		 <b>MANUTENÇÃO DO CALOR</b>	Para manter os alimentos quentes e crocantes depois de cozinhados (ex.: carne, fritos, flan). É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. A função não se ativa se a temperatura da cavidade for superior a 65 °C.
		 <b>LEVEDURA</b>	Para obter a levedação ideal de massas doces ou salgadas. Colocar a massa no 2.º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno. Para salvaguardar a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.
	<b>CONVENCIONAL</b>	Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível. Utilize o 2.º nível. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.	
	<b>COZEDURA POR CONVECÇÃO</b>	Para cozinhar bolos com recheio líquido (doce ou salgado) numa única calha. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Troque a posição dos alimentos para obter uma cozedura mais homogénea. Utilize o 2.º nível para cozinhar numa única calha, o 1.º e 3.º para cozinhar em duas calhas. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.	
	<b>COZEDURA SUAVE POR CONVECÇÃO</b>	Para cozinhar alimentos que exijam temperatura de cozedura média/baixa em, no máximo, duas calhas. Esta função é usada para cozinhar alimentos lenta e suavemente em duas calhas sem ser necessário mudar a posição dos tabuleiros durante o processo de cozedura. Utilize o 2.º nível para cozinhar numa única calha, o 1.º e o 4.º para cozinhar em duas calhas. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.	
	<b>GRILL</b>	Para grelhar costeletas, 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-a no 3.º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. 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-a no 1º/2º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário preaquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Com esta função é possível utilizar o espeto, se fornecido.	
	<b>MAXI COZEDURA</b>	Para cozinhar pedaços grandes de carne (superior a 2,5 kg). Utilize o 1º ou 3º nível dependendo da dimensão da carne. Não é necessário pré-aquecer o forno. Sugerimos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. É conveniente regá-la com molho esporadicamente para que não seque demasiado.	
	<b>SETTING</b>	Para definir o visor (idioma, hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, poupança de energia).	









**BOTÃO DE FUNÇÕES (Continuação)**

	<b>PÃO/PIZZA</b>	Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Esta função possui dois programas pré-definidos. Deverá apenas indicar os valores pedidos (temperatura e tempo) e o forno fará automaticamente a gestão do ciclo de cozedura. Coloque a massa no 2.º nível depois de aquecer previamente o forno.
	<b>LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO</b>	Para eliminar a sujidade produzida durante a cozedura, através de um ciclo a temperatura extremamente elevada. Estão disponíveis dois ciclos de limpeza automática: um ciclo completo (LIMPEZA PIROLITICA) e um ciclo reduzido (ECO). O ciclo completo deve ser utilizado apenas no caso de o forno estar muito sujo, enquanto o ciclo reduzido deve ser utilizado com maior regularidade.
	<b>PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO</b>	Para pré-aquecer o forno rapidamente.















## 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	30-90	Forma para assar na grelha
	 <b>DELI-CADO</b>	Sim	1-4	160-180	30-90	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha
<b>Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)</b>		Sim	2	160-200	30-85	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria ou forma para bolos na grelha
		Sim	1-3	160-200	35-90	Nível 3: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: forma para assar na grelha
<b>Biscoitos/Pastéis</b>		Sim	2	170-180	15-45	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
	 <b>DELI-CADO</b>	Sim	1-4	160-170	20-45	Nível 4: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
<b>Massa choux</b>		Sim	2	180-200	30-40	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
	 <b>DELI-CADO</b>	Sim	1-4	180-190	35-45	Nível 4: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
<b>Merengues</b>		Sim	2	90	110-150	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
	 <b>DELI-CADO</b>	Sim	1-4	90	130-150	Nível 4: 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	25-45	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
<b>Pão</b>	 (Pão)	Sim	2	180-220	30-50	Tabuleiro coletor / tabuleiro ou grelha
<b>Pizza</b>	 (Pizza)	Sim	2	220-250	15-30	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Acessórios e notas
Pizza congelada		Sim	2	250	10-15	Nível 3: tabuleiro coletor/ tabuleiro ou grelha
		Sim	1-3	250	10-20	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	2	180-190	40-55	Forma para assar na grelha
		Sim	1-3	180-190	40-55	Nível 3: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: forma para assar na grelha
Vol-au-vent/ Salgadinhos de massa folhada		Sim	2	190-200	20-30	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
	 DELI-CADO	Sim	1-4	180-190	20-40	Nível 4: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria
Lasanha/ Massa ao forno/ Cannellones/Flan		Sim	2	190-200	45-65	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Borrego/Vitela/ Vaca/Porco 1 kg		Sim	2	190-200	70-100	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Frango/coelho/ pato 1 kg		Sim	2	200-230	50-100	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Peru/Ganso 3 kg		Sim	1/2	190-200	80-130	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		Sim	2	180-200	40-60	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	2	180-200	50-60	Tabuleiro de assar na grelha
Pão tostado		-	4	Alto (3)	2-5	Grelha
Filetes/postas de peixe		-	4	Médio (2)	20-35	Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)
						Nível 3: tabuleiro coletor com água
Salsichas/ espetadas/ costeletas/ hambúrgueres		-	4	Médio - Alto (2-3)	15-40	Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)
						Nível 3: tabuleiro coletor com água

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Acessórios e notas
<b>Frango assado 1-1,3 kg</b>		-	2	Médio (2)	50-65	Nível 2: grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura) Nível 1: tabuleiro coletor com água
		-	2	Alto (3)	60-80	Nível 2: espeto (se existente) Nível 1: tabuleiro coletor com água
<b>Rosbife mal passado 1 kg</b>		-	2	Médio (2)	35-45	Tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
<b>Perna de borrego/ pernis</b>		-	2	Médio (2)	60-90	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
<b>Batatas assadas</b>		-	2	Médio (2)	45-55	Tabuleiro coletor / tabuleiro (se necessário, vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)
<b>Gratinado de legumes</b>		-	2	Alto (3)	10-15	Tabuleiro de assar na grelha
<b>Lasanha e Carne</b>		Sim	1-3	200	50-100	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
						Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
<b>Carne e Batatas</b>		Sim	1-3	200	45-100	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
						Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
<b>Peixe e Legumes</b>	 <b>DELI-CADO</b>	Sim	1-4	180	30-50	Nível 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha

**RECEITAS TESTADAS (em conformidade com a norma IEC 60350-1:2011-12 e DIN 3360-12:07:07)**

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Acessórios e notas
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Biscoitos (Shortbread)		Sim	2	170	15-25	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	160	20-30	Nível 3: tabuleiro para pastelaria (alterar níveis a meio da cozedura) Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Bolos pequenos		Sim	2	170	20-30	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	160	25-35	Nível 3: tabuleiro para pastelaria (alterar níveis a meio da cozedura) Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Pão de ló sem gordura		Sim	2	170	35-45	Forma para assar na grelha
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Duas tartes de maçã		Sim	2	185	60-75	Forma para assar na grelha
		Sim	1-3	175	65-75	Nível 3: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nível 1: forma para assar na grelha
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Tostas*		-	4	Alto (3)	3-5	Grelha
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hambúrgueres*		-	4	Alto (3)	30-40	Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)
						Nível 3: tabuleiro coletor com água
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Bolo de maçã, bolo no tabuleiro de levedar		Sim	2	180	30-40	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	160	50-60	Nível 3: tabuleiro para pastelaria (alterar níveis a meio da cozedura) Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Porco assado		-	2	170	110-150	Nível 2: tabuleiro coletor
<b>DIN 3360-12:07 anexo C</b>						
Bolo achatado		Sim	2	170	35-45	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	170	40-50	Nível 3: tabuleiro para pastelaria (alterar níveis a meio da cozedura) Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria

A tabela de cozedura sugere as funções e temperatura de cozedura ideais para obter os melhores resultados com todas as receitas. Para cozinhar com ar quente num único nível, recomendamos que utilize o segundo nível e a mesma temperatura sugerida para cozinhar com "COZEDURA CONVECÇÃO" em vários níveis.

\*Ao grelhar alimentos, deixe um espaço de 3-4 cm na parte frontal para facilitar a remoção dos alimentos do forno.

**As indicações na tabela não têm em conta a utilização de calhas deslizantes. Efetue os testes sem as calhas deslizantes.**

**Classe de eficiência energética (de acordo com EN 60350-1:2013-07)**

Para realizar o teste, utilize a tabela respetiva.

## 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 caçarolas e acessórios em pirex ou em 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 "COZEDURA CONVECÇÃO" permite cozinhar em simultâneo alimentos diferentes (por exemplo: peixe e legumes), que requerem a mesma temperatura, em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno o alimento que necessita 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 efetuando uma mistura mais cuidadosa.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "COZEDURA POR CONVECÇÃO". 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 tabuleiro para fornos ou pirex adequado ao tamanho do pedaço 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. Os pedaços de carne muito grossos 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 uma pingadeira com meio litro de água diretamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

### Espeto

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 uma pingadeira 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 mozarela sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

### Função de levedura

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedação à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de levedação para uma quantidade de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.



Printed in Italy  
04/2021

**400011543529**

PT



Whirlpool é uma marca registada da Whirlpool, USA