

EVE8P21X  
KVEBP21X



PT Forno

Manual de instruções

## Tire partido do seu produto



Para acesso rápido a manuais de utilizador,  
instruções, informação de suporte e muito  
mais, visite [electrolux.com/register](https://www.electrolux.com/register)



Electrolux

# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	8
4. PAINEL DE COMANDOS.....	9
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	11
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	11
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	17
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	18
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	19
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	21
11. SUGESTÕES E DICAS.....	23
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	39
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	42
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	43

## ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre óptimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso website para:**



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



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


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


## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

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

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

# 1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

## 1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

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

## 1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes efetuar qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Antes da limpeza pirolítica, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



#### AVISO!

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

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.
- Não puxe o aparelho pelo puxador.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra os requisitos de instalação.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento eléctrico. É necessário que tenha alimentação eléctrica.

### 2.2 Ligação eléctrica



#### AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

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

deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.

- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

### 2.3 Utilização



#### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative o aparelho após cada utilização.

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

**AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
  - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não verta água diretamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
  - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize um recipiente profundo quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza

**AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

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

## 2.5 Limpeza por pirólise



### AVISO!

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

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
  - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
  - todos os objectos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efectuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
  - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
  - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
  - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira

utilização com a temperatura máxima.

- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, painéis, assadeiras, utensílios e outros objectos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

## 2.6 Luz interior



### AVISO!

Risco de choque eléctrico.

- A lâmpada normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.7 Assistência Técnica

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

## 2.8 Eliminação



### AVISO!

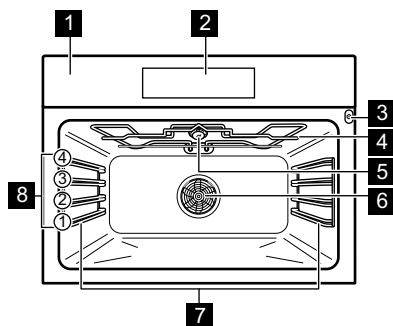
Risco de ferimentos ou asfíxia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

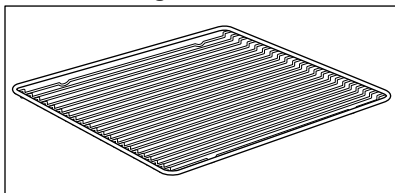
### 3.1 Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Programador eletrônico
- 3 Tomada para a sonda térmica
- 4 Resistência
- 5 Lâmpada
- 6 Ventoinha
- 7 Apoio para prateleiras, amovível
- 8 Posições de prateleira

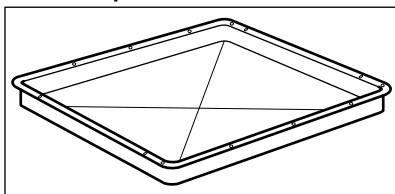
### 3.2 Acessórios

#### Prateleira em grelha



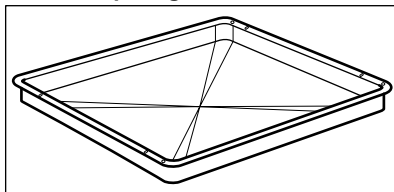
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

#### Tabuleiro para assar



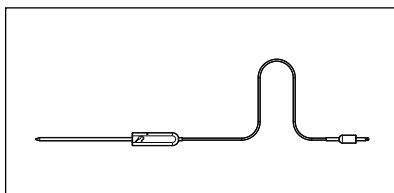
Para bolos e biscoitos.

#### Tabuleiro para grelhar / assar



Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.

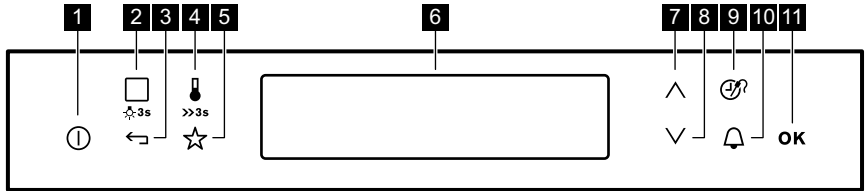
#### Sonda térmica










Para medir a temperatura no interior dos alimentos.




## 4. PAINEL DE COMANDOS

### 4.1 Programador electrónico

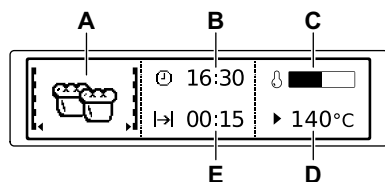


Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho.

Campo do sensor	Função	Comentário
1 	ON/OFF	Para activar e desactivar o aparelho.
2 	Tipos De Aquecimento ou Cozedura Assistida	Toque no campo do sensor uma vez para escolher um tipo de aquecimento ou o menu: Cozedura Assistida. Toque no campo do sensor novamente para alternar entre os menus: Tipos De Aquecimento, Cozedura Assistida. Para activar ou desactivar a luz, toque no campo durante 3 segundos.
3 	Botão de voltar	Para retroceder um nível no menu. Para ver o menu principal, toque no campo durante 3 segundos.
4 	Seleção da temperatura	Para definir a temperatura ou ver qual é a temperatura actual no aparelho. Toque no campo durante 3 segundos para activar ou desactivar a função: Aquecimento Rápido.
5 	Favoritos	Para guardar os seus programas favoritos e aceder a eles.
6 -	Visor	Apresenta as definições actuais do aparelho.
7 	Botão de subir	Para subir no menu.
8 	Botão de descer	Para descer no menu.







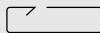

Campo do sensor	Função	Comentário
9 	Hora e funções adicionais	Para definir diferentes funções. Quando estiver um tipo de aquecimento a funcionar, toque no campo do sensor para regular o temporizador ou seleccionar as funções: Bloqueio De Funções, Favoritos, Manter Quente, Definir + Iniciar. Também pode alterar as definições da Sonda Térmica.
10 	Conta-Minutos	Para seleccionar a função: Conta-Minutos.
11 	OK	Para confirmar a selecção ou definição.




## 4.2 Visor



- A. Função de aquecimento
- B. Hora do dia
- C. Indicador de aquecimento
- D. Temperatura
- E. Duração ou hora de fim de uma função

### Outros indicadores do visor:

Símbolo	Função	Função
	Conta-Minutos	A função está ativa.
	Hora do dia	O visor apresenta a hora atual.
	Duração	O visor apresenta o tempo de cozedura necessário.
	Fim Tempo	O visor apresenta a hora do fim do tempo de cozedura.
	Temperatura	O visor apresenta a temperatura.
	Indicação Do Tempo	O visor apresenta o tempo decorrido com a função de aquecimento. Prima $\nabla$ e $\blacktriangle$ ao mesmo tempo para reiniciar o tempo.
	Cálculo	O forno calcula o tempo de cozedura.
	Indicador de aquecimento	O visor apresenta a temperatura do forno.

Símbolo	Função	
	Aquecimento Rápido	A função está ativa. Diminui o tempo de aquecimento.
	Peso Automático	O visor mostra que o sistema de peso automático está ativo ou que o peso pode ser alterado.
	Manter Quente	A função está ativa.

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



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

### 5.1 Limpeza inicial

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



Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.

Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização.

Volte a colocar os acessórios e os suportes removíveis da prateleira na sua posição inicial.

### 5.2 Primeira ativação

Quando ligar o forno à energia elétrica, ou após um corte de energia, terá de selecionar o idioma, o contraste do visor, o brilho do visor e a hora do dia.



1. Prima  ou  para definir o valor.
2. Prima **OK** para confirmar.

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA




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

### 6.1 Navegar pelos menus





1. Ligue o forno.
2. Prima  ou  para selecionar a opção do menu.
3. Prima **OK** para entrar no submenu ou para aceitar a definição.






Pode voltar ao menu principal em qualquer momento com .





### 6.2 Descrição geral dos menus













#### Menu principal

Símbolo / Item do menu	Aplicação
 Tipos De Aquecimento	Contém uma lista de tipos de aquecimento.
 Receitas	Contém uma lista de programas automáticos.
 Favoritos	Contém uma lista, criada pelo utilizador, com os programas de cozedura favoritos.
 Limpeza	Limpeza pirolítica.








Símbolo / Item do menu	Aplicação
 Definições De Base	Serve para definir a configuração do aparelho.
 Especiais	Contém uma lista de tipos de aquecimento adicionais.
 Cozedura Assistida	Contém regulações do forno recomendadas para uma grande variedade de receitas. Selecione uma receita e inicie o processo de cozedura. A temperatura e o tempo são valores de referência para um bom resultado e podem ser ajustados. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.


#### Submenu para: Definições De Base

Símbolo / Item do menu	Descrição
 Definir a hora do dia	Regula a hora actual no relógio.
 Indicação Do Tempo	Se estiver ON (ligada), o visor mostra a hora actual quando o aparelho for desactivado.
 Aquecimento Rápido	Se estiver ON (ligada), esta função diminui o tempo de aquecimento.
 Definir + Iniciar	Para seleccionar uma função e activá-la mais tarde com um toque em qualquer símbolo do painel de comandos.

Símbolo / Item do menu	Descrição
 Manter Quente	Mantém os alimentos preparados quentes durante 30 minutos após a cozedura.
 Prolongar Tempo	Activa e desactiva a função de prolongamento do tempo.
 Contraste Do Visor	Ajusta o contraste do visor em graus.
 Brilho Do Visor	Ajusta o brilho do visor em graus.
 Idioma	Define o idioma para o visor.
 Volume Do Alar-me	Ajusta o volume dos sons de pressão dos botões e dos sinais.
 Sons "Teclado"	Activa e desactiva o som dos campos de toque. Não é possível desactivar o som do campo de toque ON/OFF (ligar/desligar).
 Sons De Alar-me/Erro	Activa e desactiva os sons de alarme.
 Aviso De Limpeza	Avisa quando for necessário limpar o aparelho.
 Modo DEMO	Código de ativação / desativação: 2468.
 Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.
 Definições De Fábrica	Repõe todas as definições de fábrica.

### 6.3 Tipos De Aquecimento












Função de aquecimento	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Calor superior/inferior.
 Pizza	Para cozer alimentos numa posição de prateleira com um alourado mais intenso e uma base estaladiça. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Calor superior/inferior.
 Calor superior/inferior (Calor Superior/Inferior)	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
 Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
 Grelhador Ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Para gratinar e alourar.
 Aquecimento Inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.

Função de aquecimento	Aplicação
 Ventilado	Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Consulte as instruções de cozedura no capítulo “Sugestões e dicas”, Ventilado. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura, para que a função não seja interrompida e para garantir que o forno funciona com a máxima eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode ser diferente da temperatura selecionada. O calor residual é utilizado. A potência de aquecimento pode ser reduzida. Para conhecer as recomendações gerais para poupança de energia, consulte “Poupança de energia” no capítulo “Eficiência energética”. Esta função foi utilizada para satisfazer a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1. Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.




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

## 6.4 Especiais

Função de aquecimento	Aplicação
  Função Manter Quente	Para manter os alimentos quentes.
 Aquecer Pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Conservar	Para fazer conservas de legumes (por exemplo, pickles).
 Secar	Para secar cogumelos, legumes e frutos fatiados secos.
 Massa De Pão	Para acelerar o crescimento da massa levedada. Evita que a superfície da massa seque e mantém a massa elástica.
 Aquecimento A Baixa Temp.	Para preparar assados tenros e succulentos.
  Pão	Utilize esta função para confeccionar pão e pãezinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para gratinar e alourar.

## 6.5 Cozedura Assistida


### Categoria de alimentos: Peixe/Marisco








Prato	
Peixe	Peixe, cozido Barrinhas De Peixe Filete de peixe, congelado Peixe inteiro peq., grelh. Peixe inteiro, grelhado Peixe inteiro, grelhado 
Salmão Inteiro	-



### Categoria de alimentos: Aves

Prato	
Aves Com Osso	-
Frango	Asas de frango, frescas Asas de frango, congeladas Pernas de frango, frescas Pernas de frango, cong. Frango, 2 metades

### Categoria de alimentos: Carne

Prato	
Carne De Vaca	Carne estufada  Rolo De Carne

Prato	
Carne Assada	Mal Passado
	Mal Passado 
	Médio
	Médio 
	Bem Passado
	Bem Passado 
Carne Vaca Escandinava	Mal Passado 
	Médio 
	Bem Passado 
Porco	Entrecosto
	Joelho de porco, pré-coz.
	Pedaço De Porco
	Lombo de porco
	Cachaço De Porco
	Pá De Porco
Vitela	Mão De Vitela
	Lombo de vitela
	Vitela assada 
Borrego	Perna de borrego
	Lombo de borrego
	Borrego assado, médio

Prato	
Caça	Lebre <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perna de lebre</li> <li>• Lombo de lebre</li> </ul>
	Veado <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perna de veado</li> <li>• Lombo de veado</li> </ul>
	Assado de caça 
	Lombo de caça 

**Categoria de alimentos: Prato De Forno**

Prato	
Lasanha/Canelones, congel.	-
Gratinado de legumes	-
Receitas Doces	-

**Categoria de alimentos: Pizza/Quiche**

Prato	
Pizza	Pizza, fina
	Pizza, guarnição extra
	Pizza, congelada
	Pizza massa alta, congelada
	Pizza, refrigerada
	Pizza Snacks, congelados
Baguetes gratinadas	-
Tarte Flambeada	-
Tarte suíça, salgada	-
Quiche Lorraine	-
Flan Salgado	-

**Categoria de alimentos: Bolo/  
Pastelaria**

Prato	
Bolo Em Coroa	-
Bolo de maçã, co- berto	-
Pão De Ló	-
Tarte De Maçã	-
Cheesecake, For- ma	-
Brioche	-
Bolo Madeira	-
Tartes	-
Tarte suíça, doce	-
Bolo De Amêndoa	-
Queques	-
Pastelaria	-
Tiras De Massa Folhada	-
Duchaises	-
Pastéis De Massa Folhada	-
Éclairs	-
Maçapão	-
Biscoitos De Mas- sa Areada	-
Stollen De Natal	-
Strudel de maçã, congelado	-
Bolo em tabuleiro	Massa Levedada Massa Levedada
Cheesecake, Ta- buleiro	-
Brownies	-
Torta Suíça	-
Bolo Lêvedo	-

Prato	
Bolo Areado	-
Bolo De Açúcar	-
Base De Flan	Massa Areada
	Base De Flan (Le- vedada)
Flan De Fruta	Flan De Fruta (Amanteigada)
	Flan De Fruta (Le- vedada)
	Massa Levedada

**Categoria de alimentos: Pão/Baguetes**

Prato	
Pasteis	Pastéis, congela- dos
Ciabatta	-
Pão	Coroa De Pão
	Trança Levedada
	Pão Ázimo

**Categoria de alimentos: Guarnições**

Prato	
Batatas fritas, finas	-
Batatas fritas, grossas	-
Batatas fritas, con- geladas	-
Croquetes	-
Fatias	-
Batatas "Palitos" Gratinadas	-



Quando for necessário alterar o peso dos alimentos ou a temperatura de núcleo pretendida para os alimentos, utilize  $\wedge$  ou  $\vee$  para definir os novos valores.

## 6.6 Selecionar uma função de aquecimento

1. Ligue o forno.
2. Selecione o menu: Tipos De Aquecimento.
3. Prima **OK** para confirmar.
4. Selecione uma função de aquecimento.
5. Prima **OK** para confirmar.
6. Defina a temperatura.
7. Prima **OK** para confirmar.

## 6.7 Indicador de aquecimento


Quando ativar uma função de aquecimento, a barra acende no visor. A barra indica que a temperatura está a aumentar. Quando a temperatura for atingida, o alarme sonoro toca 3 vezes e a barra fica intermitente e depois desaparece.

## 6.8 Aquecimento Rápido

Esta função diminui o tempo de aquecimento.



Não coloque alimentos no forno quando a função Aquecimento Rápido estiver a funcionar.

Para ativar a função, prima  durante 3 segundos. O indicador de aquecimento rápido alterna.







Esta função não está disponível com algumas funções do forno.

## 6.9 Calor residual

Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar o calor para manter os alimentos quentes.

# 7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

## 7.1 Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
 Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente (máx. 2 h 30 m). Esta função não afeta o funcionamento do forno. Utilize  para ativar a função. Prima  ou  para definir os minutos e prima <b>OK</b> para iniciar.
 Duração	Para definir o tempo de funcionamento do forno (máx. 23 h 59 min).
 Fim Tempo	Para definir a hora de desativação para uma função de aquecimento (máx. 23 h 59 min).

Se definir o tempo para uma função de relógio, o tempo começa a contar após 5 segundos.






Se utilizar as funções de relógio: Duração e Fim Tempo, o forno desativa os elementos de aquecimento após 90% do tempo definido. O forno utiliza o calor residual para continuar o processo de cozedura até o tempo terminar (3 - 20 minutos).

## 7.2 Regular as funções de relógio



Antes de utilizar as funções: Duração e Fim Tempo, terá de selecionar a função de aquecimento e a temperatura. O forno desliga-se automaticamente. Pode utilizar as funções: Duração e Fim Tempo em simultâneo se pretender ativar e desativar automaticamente o forno mais tarde. As funções: Duração e Fim Tempo não funcionam quando utilizar a sonda térmica.

1. Selecione uma função de aquecimento.
2. Prima  várias vezes até o visor apresentar a função de relógio pretendida e o símbolo correspondente.
3. Prima  ou  para definir o tempo necessário.
4. Prima **OK** para confirmar. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. O forno desliga-se. O visor apresenta uma mensagem.
5. Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.


## 7.3 Manter Quente

Condições para a função:

- A temperatura definida é superior a 80 °C.
- A função: Duração está selecionada.

A função: Manter Quente mantém os alimentos preparados quentes a 80 °C durante 30 minutos. A função fica ativa após o fim do processo de cozedura ou assar.

Pode ativar ou desativar a função no menu: Definições De Base.



1. Ligue o forno.
2. Selecione a função de aquecimento.
3. Selecione uma temperatura acima dos 80 °C.
4. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Manter Quente.
5. Prima **OK** para confirmar. Quando a função terminar, é emitido um sinal sonoro. A função permanece ativa se alterar a função de aquecimento.

## 7.4 Prolongar Tempo

A função: Prolongar Tempo faz com que a função de aquecimento continue após a função Duração terminar.



Aplica-se a todas as funções de aquecimento com Duração ou Peso Automático. Não se aplica a funções de aquecimento com sonda térmica.

1. Quando o tempo de cozedura terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima qualquer símbolo. O visor apresenta a mensagem.
2. Prima  para ativar ou  para cancelar.
3. Defina a duração da função.
4. Prima **OK**.

# 8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 8.1 Receitas online



Pode encontrar receitas para os programas automáticos específicos deste forno no nosso website. Para encontrar o Livro de Receitas adequado, utilize o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do forno.

1. Ligue o forno.
2. Selecione o menu: Receitas. Prima OK para confirmar.
3. Selecione a categoria e o prato. Prima OK para confirmar.
4. Selecione uma receita. Prima OK para confirmar.

## 8.2 Receitas com Receitas Automáticas

Este forno possui um conjunto de receitas que pode utilizar. As receitas são fixas e não poderá alterá-las.

# 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



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



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

## 9.1 Sonda térmica

A sonda térmica mede a temperatura de núcleo dos alimentos. Quando o alimento atingir a temperatura seleccionada, o aparelho é desactivado.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- a temperatura do forno (mínimo de 120 °C),
- a temperatura de núcleo do alimento.



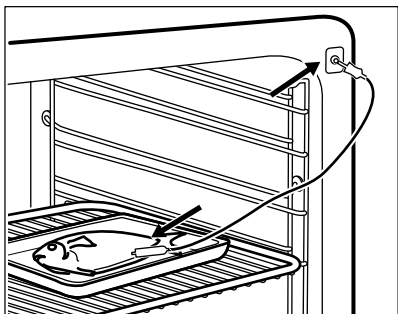
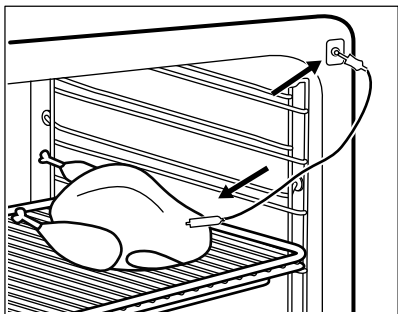
**CUIDADO!**  
Utilize apenas a sonda térmica fornecida e peças de substituição originais.

Orientações para obter os melhores resultados:

- Os ingredientes deverão estar à temperatura ambiente.
- A sonda térmica não pode ser utilizada em receitas líquidas.
- A sonda térmica tem de ficar inserida na carne e ligada na tomada durante toda a cozedura.
- Utilize as temperaturas de núcleo recomendadas. Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.

## Categorias de alimentos: carne, aves e peixe

1. Active o aparelho.
2. Introduza a extremidade da sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da sonda térmica no peixe.
3. Coloque a ficha da sonda térmica na tomada que se encontra na moldura frontal do aparelho.



O visor apresenta o símbolo da sonda térmica.

4. Prima  $\wedge$  ou  $\vee$  em menos de 5 segundos para definir a temperatura de núcleo do alimento.
5. Selecciona um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
6. Para alterar a temperatura de núcleo do alimento, prima  $\text{Ⓢ}$ .

Quando o alimento atingir a temperatura seleccionada, é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se automaticamente.

7. Toque em qualquer símbolo para desligar o sinal.
8. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

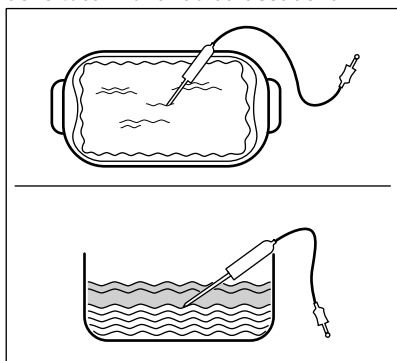


#### AVISO!

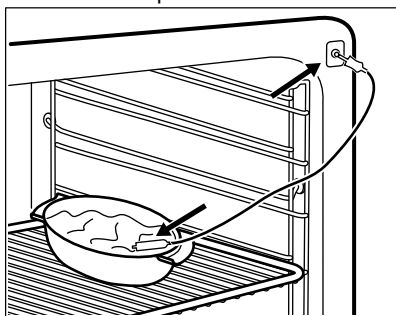
Existe o perigo de queimaduras porque a sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

## Categoria de alimentos: caçarola

1. Active o aparelho.
2. Coloque metade dos ingredientes numa assadeira.
3. Introduza a extremidade da sonda térmica exactamente no centro da caçarola. A sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da sonda térmica. A extremidade da sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.




4. Cubra a sonda térmica com os restantes ingredientes.
5. Coloque a ficha da sonda térmica na tomada que se encontra na moldura frontal do aparelho.



O visor apresenta o símbolo da sonda térmica.

6. Prima  $\wedge$  ou  $\vee$  em menos de 5 segundos para definir a temperatura de núcleo do alimento.

7. Selecciona um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
8. Para alterar a temperatura de núcleo do alimento, prima . Quando o alimento atingir a temperatura seleccionada, é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se automaticamente.
9. Toque em qualquer símbolo para desligar o sinal.
10. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

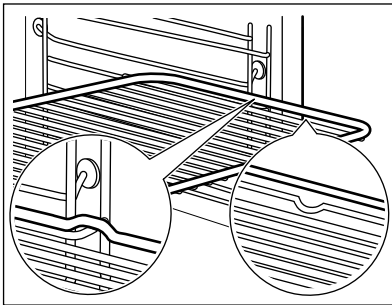


**AVISO!**  
 Existe o perigo de queimaduras porque a sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

## 9.2 Introduzir os acessórios

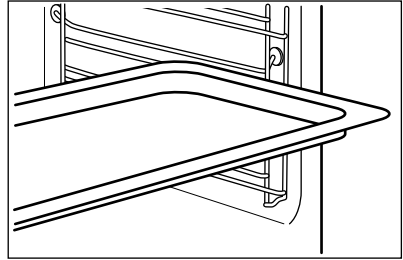
Prateleira em grelha:

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



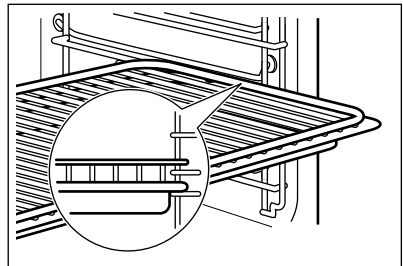
Tabuleiro para assar/ Tabuleiro para grelhar:

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



Prateleira em grelha e tabuleiro para assar / tabuleiro para grelhar em conjunto:

Introduza o tabuleiro para assar / tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras diretamente acima.



Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.






# 10. FUNÇÕES ADICIONAIS

## 10.1 Favoritos


Pode guardar as suas definições favoritas, como a duração, a temperatura ou o tipo de aquecimento. Ficam disponíveis no menu: Favoritos. Pode guardar 20 programas.

## Guardar um programa

1. Ligue o forno.
2. Selecciona uma função de aquecimento ou um programa automático.


3. Prima  várias vezes até o visor apresentar: GUARDAR.
  4. Prima OK para confirmar.  
O visor apresenta a primeira posição de memória livre.
  5. Prima OK para confirmar.
  6. Introduza o nome do programa.  
A primeira letra pisca.
  7. Prima  ou  para alterar a letra.
  8. Prima OK.  
A letra seguinte pisca.
  9. Execute o passo 7 novamente conforme necessário.
  10. Mantenha OK premido para guardar.  
É possível substituir uma posição de memória. Quando o visor apresentar a primeira posição de memória livre, prima  ou  e prima OK para substituir um programa existente.
- Pode alterar o nome de um programa no menu: Editar Nome Do Programa.

## Ativar o programa



1. Ligue o forno.
  2. Selecione o menu: Favoritos.
  3. Prima OK para confirmar.
  4. Selecione o nome do seu programa favorito.
  5. Prima OK para confirmar.
- Pode premir  para ir diretamente para o menu: Favoritos.

## 10.2 Utilizar o Bloqueio para Crianças

Quando o Bloqueio para Crianças está ativo, não é possível ativar o forno acidentalmente.


-  Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta é bloqueada automaticamente. Aparece uma mensagem no visor quando premir algum símbolo.


1. Prima  para ativar o visor.



2. Prima continuamente  e  em simultâneo até que o visor apresente uma mensagem.  
Para desativar a função Bloqueio para Crianças, repita o passo 2.


## 10.3 Bloqueio De Funções

Esta função evita uma alteração acidental da função de aquecimento. Pode ativar a função apenas quando o forno estiver a funcionar.

1. Ligue o forno.
2. Selecione uma função de aquecimento ou uma regulação.
3. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Bloqueio De Funções.
4. Prima OK para confirmar.



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


Para desativar a função, prima . O visor apresenta uma mensagem. Prima  novamente e depois OK para confirmar.

-  Quando desativar o forno, a função também é desativada.

## 10.4 Definir + Iniciar

A função permite selecionar uma função de aquecimento (ou programa) e utilizá-la mais tarde com um toque em qualquer símbolo.

1. Ligue o forno.
2. Selecione uma função de aquecimento.
3. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Duração.
4. Para definir a hora.
5. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Definir + Iniciar.
6. Prima OK para confirmar.

Prima qualquer símbolo (exceto ) para iniciar a função: Definir + Iniciar. A

função de aquecimento selecionada é iniciada.

Quando a função de aquecimento terminar, é emitido um sinal sonoro.



- Bloqueio De Funções está ativo quando está uma função de aquecimento a funcionar.
- O menu: Definições De Base permite ativar e desativar a função: Definir + Iniciar.

## 10.5 Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se automaticamente ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de regulação.

Temperatura (°C)	Tempo até à desativação (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - máximo	1,5

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Duração, Fim Tempo.

# 11. SUGESTÕES E DICAS



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



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

## 10.6 Brilho do visor

Existem dois modos do brilho do visor:

- Brilho noturno - quando o forno está desativado, o brilho do visor é menos intenso entre as 22h00 e as 06h00.
- Brilho diurno:
  - quando o forno está a funcionar.
  - Se tocar num símbolo durante o período de brilho noturno (exceto ON/OFF), o visor volta ao modo de brilho diurno durante os 10 segundos seguintes.
  - se o forno estiver desativado e a função for ativada: Conta-Minutos. Quando a função terminar, o visor volta ao brilho noturno.

## 10.7 Ventoinha de arrefecimento

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

## 11.1 Recomendações para cozinhar

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

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

## 11.2 Lado interior da porta

**Pode encontrar as seguintes informações no lado interior da porta:**

- números das posições de prateleira;
- informação sobre os tipos de aquecimento, posições de prateleira recomendadas e temperaturas para pratos típicos.

## 11.3 Conselhos para a utilização das funções de aquecimento especiais do forno

### Função Manter Quente

A função permite manter os alimentos quentes. A temperatura é regulada automaticamente para 80 °C.

### Aquecer Pratos

A função permite aquecer pratos e alimentos antes de servir. A temperatura é regulada automaticamente para 70 °C.

Coloque os pratos em pilhas na prateleira em grelha. Utilize a primeira

posição de prateleira. Após metade do tempo de aquecimento, troque os lugares.

### Descongela

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

## 11.4 Cozer

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

## 11.5 Sugestões para cozer

Resultados de cozedura	Causa possível	Solução
A base do bolo não está suficientemente alourada.	O nível da grelha não é o correto.	Coloque o bolo num nível inferior.
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno ligeiramente inferior.
	O tempo de cozedura é demasiado curto.	Aumente o tempo de cozedura. Não é possível reduzir os tempos de cozedura definindo temperaturas superiores.
	Há demasiado líquido na massa.	Utilize menos líquido. Tenha em atenção os tempos de mistura, principalmente se usar batedeira elétrica.

<b>Resultados de cozedura</b>	<b>Causa possível</b>	<b>Solução</b>
O bolo está demasiado seco.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno superior.
	O tempo de cozedura é demasiado longo.	Quando voltar a cozer, defina um tempo de cozedura mais curto.
O bolo não está alourado uniformemente.	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Defina uma temperatura do forno mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
	A massa não está distribuída uniformemente.	Distribua a massa uniformemente pelo tabuleiro para assar.
O bolo não fica cozido no tempo de cozedura indicado.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno ligeiramente superior.

## 11.6 Cozer num nível do forno

### Cozer em formas

<b>Alimento</b>	<b>Função</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Posição de prateleira</b>
Bolo em coroa ou brioches	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	50 - 70	1
Bolo da Madeira/Bolo de fruta	Ventilado + Resistência Circ	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Pão de ló	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Pão de ló	Calor superior/inferior	160	35 - 50	1
Base para tarte - massa areada <sup>1)</sup>	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180	10 - 25	2
Base para flan - massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 170	20 - 25	2

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Apple pie / Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Ventilado + Resistência Circ	160	70 - 90	2
Apple pie / Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Calor superior/inferior	180	70 - 90	1
Cheesecake, tabuleiro <sup>2)</sup>	Calor superior/inferior	160 - 170	70 - 90	2

1) Pré-aqueça o forno.

2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

#### Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão entrançado/pão em coroa	Calor superior/inferior	170 - 190	30 - 40	1
Stollen (bolo de Natal alemão) <sup>1)</sup>	Calor superior/inferior	160 - 180	50 - 70	1
Pão (pão de centeio) <sup>1)</sup>	Calor superior/inferior			1
primeiro		230	20	
posteriormente		160 - 180	30 - 60	
Profiteroles/éclairs <sup>1)</sup>	Calor superior/inferior	190 - 210	20 - 35	2
Torta suíça <sup>1)</sup>	Calor superior/inferior	180 - 200	10 - 20	2
Bolo com cobertura granulada (seco)	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	2
Bolo de amêndoa amanteigado/bolos açucarados <sup>1)</sup>	Calor superior/inferior	190 - 210	20 - 30	2
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) <sup>2)</sup>	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	35 - 55	2

<b>Alimento</b>	<b>Função</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Posição de prateleira</b>
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) <sup>2)</sup>	Calor superior/inferior	170	35 - 55	2
Flans de fruta com massa areada	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	40 - 80	2
Bolos de massa levedada com coberturas sensíveis (ex., requeijão, natas, creme de ovos) <sup>1)</sup>	Calor superior/inferior	160 - 180	40 - 80	2

1) Pré-aqueça o forno.

2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

### **Biscoitos**

<b>Alimento</b>	<b>Função</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Posição de prateleira</b>
Biscoitos de massa de manteiga	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Bolachas de manteiga / Biscoitos	Ventilado + Resistência Circ	140	20 - 35	2
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de pastelaria <sup>1)</sup>	Calor superior/inferior	160	20 - 30	2
Biscoitos feitos com massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	15 - 20	2
Pastéis feitos com claras, merengues	Ventilado + Resistência Circ	80 - 100	120 - 150	2
Maçapão	Ventilado + Resistência Circ	100 - 120	30 - 50	2
Biscoitos de massa levedada	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	2
Pastéis de massa folhada <sup>1)</sup>	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180	20 - 30	2

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pastéis <sup>1)</sup>	Ventilado + Resistência Circ	160	10 - 25	2
Pastéis <sup>1)</sup>	Calor superior/inferior	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Bolos pequenos <sup>1)</sup>	Ventilado + Resistência Circ	160	20 - 35	2
Small cakes / Bolos pequenos <sup>1)</sup>	Calor superior/inferior	170	20 - 35	2

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno.

## 11.7 Assados e gratinados

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

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno.

## 11.8 Ventilado

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa gratinada	200 - 220	45 - 60	1
Batatas gratinadas	180 - 200	70 - 85	1

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Moussaka	180 - 200	75 - 90	1
Lasanha	180 - 200	70 - 90	1
Canelones	180 - 200	65 - 80	1
Pudim de pão	190 - 200	55 - 70	1
Pudim de arroz	180 - 200	55 - 70	1
Bolo de maçã, feito com massa batida (forma de bolo redonda)	160 - 170	70 - 80	1
Pão branco	200 - 210	55 - 70	1

## 11.9 Cozedura em vários níveis

Utilize a função: Ventilado + Resistência Circ.

### Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Profiteroles/éclairs <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Bolo areado (seco)	150 - 160	30 - 45	1 / 4

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno.

### Bolos/bolos pequenos/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos de massa areada	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Bolachas de manteiga / Biscoitos	140	25 - 45	1 / 4
Biscoitos feitos com massa batida	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Pastéis feitos com claras, merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Maçapão	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Biscoitos de massa levedada	160 - 170	30 - 60	1 / 4

## 11.10 Aquecimento A Baixa Temp.

Utilize esta função para confeccionar pedaços magros e tenros de carne e peixe. Esta função não é adequada para porco gordo estufado ou assado. Pode utilizar o Sonda térmica para garantir que a carne tem a temperatura de núcleo correcta.



### AVISO!

Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".

Nos primeiros 10 minutos, pode regular a temperatura do forno entre 80 °C e 150 °C. O valor predefinido é 90 °C. Após definir a temperatura, o forno continua a

cozinhar a 80 °C. Não utilize esta função para cozinhar aves.



Cozinhe sempre sem tampa quando utilizar esta função.

1. Aloure a carne num tacho sobre a placa, com uma definição de calor muito elevada, durante 1 a 2 minutos de cada lado.
2. Coloque a carne na assadeira quente e esta sobre a prateleira em grelha no forno.
3. Introduza a Sonda Térmica na carne.
4. Seleccione a função: Aquecimento A Baixa Temp. e defina a temperatura de núcleo final correcta.

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Lombo de vaca	1 - 1,5	150	90 - 110	1
Vitela assada	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Bife	0,2 - 0,3	120	20 - 40	1

## 11.11 Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza (massa fina) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (com muitos ingredientes) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Flan de espinafres	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (flan salgado)	170 - 190	45 - 55	1
Flan suíço	170 - 190	45 - 55	2
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Bolo de maçã, coberto	150 - 170	50 - 60	1
Tarte de legumes	160 - 180	50 - 60	1

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão ázimo <sup>1)</sup>	230 - 250	10 - 20	2
Flan de massa folhada <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen <sup>1)</sup>	230 - 250	12 - 20	2
Piroggen (versão russa do calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	2

1) Pré-aqueça o forno.

2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

## 11.12 Assar

Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

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

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

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

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

Para manter a carne mais suculenta:

- asse as carnes magras numa assadeira com tampa ou utilize um saco de assar.
- asse peças de carne e peixe em grandes porções (1 kg ou mais).
- regue as peças grandes de carne e as aves com os respectivos sucos várias vezes durante o assado.

## 11.13 Tabelas para assar

### Carne De Vaca

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

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

1) Pré-aqueça o forno.

### Porco

Alimento	Função	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pá, cachorro, pedaço de presunto	Grelhador Ventilado	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Costeleta, entrecosto	Grelhador Ventilado	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Rolo de carne	Grelhador Ventilado	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Joelho de porco (pré-cozinhado)	Grelhador Ventilado	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

### Vitela

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

### Borrego

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

**Caça**

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

1) Pré-aqueça o forno.

**Aves**

Alimento	Função	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Frango, frango jovem	Grelhador Ventilado	200 - 250 g cada	200 - 220	30 - 50	1
Frango, metade	Grelhador Ventilado	400 - 500 g cada	190 - 210	35 - 50	1
Partes de aves	Grelhador Ventilado	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Pato	Grelhador Ventilado	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

**Peixe (com vapor)**

Alimento	Função	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inteiro	Calor superior/inferior	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

**11.14 Grelhador**

- Grelhe sempre com a definição de temperatura máxima.
- Coloque a prateleira na posição recomendada na tabela de grelhados.
- Coloque sempre o recipiente para recolher a gordura no primeiro nível da grelha.
- Grelhe apenas pedaços de carne ou peixe com pouca espessura.

- Pré-aqueça sempre o forno vazio com as funções de grelhador, durante 5 minutos.

**CUIDADO!**

Grelhe sempre com a porta do forno fechada.

**Grelhador**

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo de grelhador (min.)		Posição de prateleira
		1.º lado	2.º lado	
Carne assada, média	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo de vaca, médio	230	20 - 30	20 - 30	1
Lombo de porco	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo de vitela	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo de borrego	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Peixe inteiro, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

**11.15 Congelados**

- Retire os alimentos da embalagem. Coloque os alimentos num prato.
- Não tape com uma tigela ou um prato. Isso pode tornar o descongelamento mais demorado.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza, congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza massa alta, congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks, congelados	180 - 200	15 - 30	2
Batatas fritas, finas	200 - 220	20 - 30	2
Batatas fritas, grossas	200 - 220	25 - 35	2
Fatias/Croquetes	220 - 230	20 - 35	2
Batatas "palitos" gratinadas	210 - 230	20 - 30	2
Lasanha/Canelones, frescos	170 - 190	35 - 45	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Lasanha/Canelones, congel.	160 - 180	40 - 60	2
Queijo no forno	170 - 190	20 - 30	2
Asas de frango	190 - 210	20 - 30	2

### Refeições prontas congeladas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza Congelada	Calor superior/inferior	conforme as indicações do fabricante	conforme as indicações do fabricante	2
Batatas aos patitos <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Calor superior/inferior ou Grelhador Ventilado	200 - 220	conforme as indicações do fabricante	2
Baguetes	Calor superior/inferior	conforme as indicações do fabricante	conforme as indicações do fabricante	2
Bolo de fruta	Calor superior/inferior	conforme as indicações do fabricante	conforme as indicações do fabricante	2

<sup>1)</sup> Vire as batatas 2 ou 3 vezes durante a cozedura.

### 11.16 Descongelar

- Retire os alimentos da embalagem e coloque-os num prato.
- Utilize a primeira posição de prateleira a contar do fundo.

- Não tape os alimentos com uma tigela ou um prato, pois podem demorar mais tempo a descongelar.

Alimento	Quantidade	Tempo de descongelação (min.)	Tempo extra de descongelação (min.)	Comentários
Frango	1 kg	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário num prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Vire a meio do tempo.

Alimen- to	Quantida- de	Tempo de desconge- lação (min.)	Tempo ex- tra de des- congelção (min.)	Comentários
Truta	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Moran- gos	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Mantei- ga	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Natas	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Bata as natas quando ainda es- tão ligeiramente congeladas.
Gateau	1,4 kg	60	60	-

### 11.17 Conservar

Utilize apenas frascos para conservas com dimensões idênticas, disponíveis no mercado.

Não utilize frascos com tampas roscadas ou fecho de baioneta, nem latas metálicas.

Utilize o primeiro nível a partir de baixo para esta função.

Não coloque mais de seis frascos de um litro no tabuleiro para assar.

Encha os frascos até ao mesmo nível e feche-os bem.

Os frascos não podem tocar uns nos outros.

Coloque aproximadamente 1/2 litro de água no tabuleiro para assar, para existir humidade suficiente no forno.

Quando o líquido nos frascos começar a levantar fervura (após cerca de 35 - 60 minutos com frascos de um litro), desligue o forno ou diminua a temperatura para 100 °C (consulte a tabela).

### Fruta mole

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervu- ra (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Morangos / Amo- ras / Framboesas / Groselhas maduras	160 - 170	35 - 45	-

### Fruta com caroço

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervu- ra (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Peras / Marmelos / Ameixas	160 - 170	35 - 45	10 - 15

**Legumes**

<b>Alimento</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo até à fervura (min.)</b>	<b>Continuação da cozedura a 100 °C (min.)</b>
Cenouras <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Pepinos	160 - 170	50 - 60	-
Picles mistos	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Couve-rábano / Ervilhas / Espargos	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

**11.18 Secar**

<b>Alimento</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo (h)</b>	<b>Posição de prateleira</b>
Feijões	60 - 70	6 - 8	2
Pimentos	60 - 70	5 - 6	2
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6	2
Cogumelos	50 - 60	6 - 8	2
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3	2
Ameixas	60 - 70	8 - 10	2
Alperces	60 - 70	8 - 10	2
Fatias de maçã	60 - 70	6 - 8	2
Pêras	60 - 70	6 - 9	2

**11.19 Pão**

O pré-aquecimento não é recomendado.

<b>Alimento</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Posição de prateleira</b>
Pão branco	180 - 200	40 - 60	2
Baguete	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pão de centeio	180 - 200	50 - 70	2
Pão escuro	180 - 200	50 - 70	2
Pão integral	170 - 190	60 - 90	2

## 11.20 Tabela do Sonda térmica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



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

### 12.1 Notas sobre a limpeza

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

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

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

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

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

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

Limpe a humidade da cavidade após cada utilização.

## 12.2 Remover os apoios para prateleiras

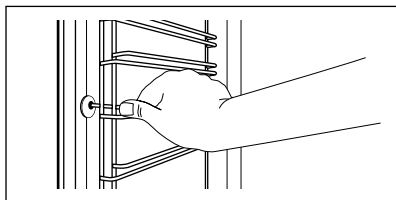
Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.



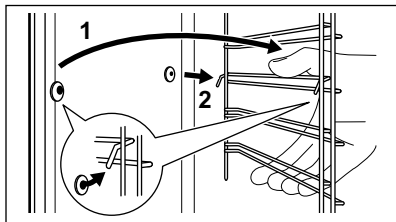
### CUIDADO!

Tenha cuidado quando remover os apoios para prateleiras.

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



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



Instale os acessórios removidos na sequência inversa.

## 12.3 Limpeza



### CUIDADO!

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.



### Não é possível iniciar o processo de limpeza pirolítica:

- se não tiver removido a ficha da sonda térmica da respetiva tomada;
- se não tiver fechado totalmente a porta do forno.

Remova a sujidade mais difícil à mão.



### CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar a função: Limpeza. Isso pode danificar o forno.

1. Limpe o lado interior da porta com água quente para evitar a queima de resíduos devido ao ar quente.
2. Ative o forno e selecione no menu principal a função: Limpeza. Prima OK para confirmar.
3. Defina a duração do procedimento de limpeza:

Opção	Descrição
Rápida	1 h para um grau de sujidade baixo
Normal	1 h 30 min para um grau de sujidade normal
Intensa	2 h 30 min para um grau de sujidade elevado

4. Prima OK para confirmar.



Quando a limpeza pirolítica iniciar, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada apaga-se.

**i** Para parar a limpeza pirolítica antes de estar concluída, desative o forno.



**AVISO!**  
O forno está muito quente quando a função termina. Deixe-o arrefecer. Existe o risco de queimaduras.



Após a função terminar, a porta continua bloqueada durante a fase de arrefecimento. Algumas das funções do forno não estão disponíveis durante a fase de arrefecimento.

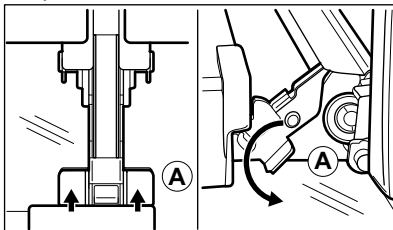
## 12.4 Retirar e instalar a porta

Pode retirar a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia de modelo para modelo.

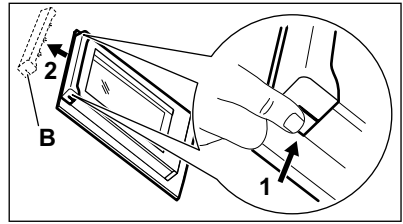


**AVISO!**  
A porta é pesada.

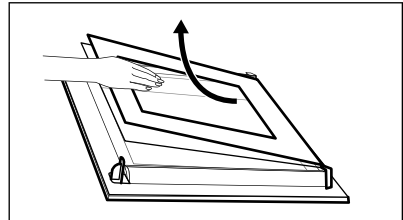
1. Abra a porta totalmente.
2. Prima totalmente as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.



3. Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°).
4. Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente.
5. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.
6. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



7. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
8. Segure os painéis de vidro da porta pela extremidade superior, um após o outro, e puxe-os para cima, para fora da guia.



9. Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente o painel de vidro.
- Quando terminar a limpeza, execute os passos indicados acima em sequência inversa. Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.



**AVISO!**  
Certifique-se de que introduz os painéis de vidro nas posições corretas, para que a superfície da porta não aqueça demais.

## 12.5 Substituir a lâmpada

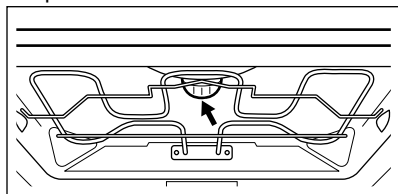


**AVISO!**  
Risco de choque eléctrico. A lâmpada pode estar quente.

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

## Lâmpada superior

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



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

## 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 13.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente elétrica (consulte o diagrama de ligações se disponível).
O forno não aquece.	O forno está desligado.	Ligue o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
O forno não aquece.	A desativação automática está ativada.	Consulte “Desativação automática”.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está ativado.	Consulte “Utilizar o Bloqueio para Crianças”.
O forno não aquece.	A porta não está bem fechada.	Feche totalmente a porta.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.

Problema	Causa possível	Solução
O visor apresenta F111.	A ficha da sonda térmica não está bem introduzida na tomada.	Introduza a ficha da sonda térmica totalmente na tomada.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia elétrica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desligue o forno através do disjuntor do quadro elétrico da casa e ligue-o novamente.</li> <li>• Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.</li> </ul>
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O aparelho ativa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta " <b>Demo</b> ".	O modo Demo está ativado.	Consulte a secção "Definições de Base" no capítulo "Utilização diária".

### 13.2 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o concessionário ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na

placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

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

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Nome do fornecedor	Electrolux
--------------------	------------

Identificação do modelo	EVE8P21X KVEBP21X	
Índice de eficiência energética	80,8	
Classe de eficiência energética	A+	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,89 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,59 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	43 l	
Tipo de forno	Forno de encastrar	
Massa	EVE8P21X	31.6 kg
	KVEBP21X	31.6 kg

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

## 14.2 Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

### Sugestões gerais

Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o forno estiver a funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos.

No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, dependendo da duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre cozeduras.

### Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de aquecimento que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### Calor residual

Em algumas funções do forno, se for ativado um programa com seleção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências são desativadas automaticamente antes do fim do tempo.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.

### Manter os alimentos quentes

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

### Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.


**Ventilado**


Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30

segundos. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

## 15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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





[electrolux.com/shop](http://electrolux.com/shop)



867352476-A-482018

