

EOE8P31V
EOE8P31X



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. INSTALAÇÃO.....	8
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	10
5. PAINEL DE COMANDOS.....	10
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	12
7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	13
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	19
9. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	20
10. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	21
11. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	23
12. SUGESTÕES E DICAS.....	25
13. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	38
14. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	42
15. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	44

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



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registerelectrolux.com



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

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 incapacidade profunda e complexa devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho 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 poderão ficar quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, esse dispositivo 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 de efetuar qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- 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 elétricos.
- 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 o sensor de alimentos (sonda térmica) recomendado para este aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

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

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

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	569 mm

Profundidade de encaixe do aparelho	548 mm
Profundidade com a porta aberta	1022 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

2.2 Ligação elétrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas 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 a alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores com várias tomadas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efetuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela ou do nicho debaixo do aparelho, especialmente quando o aparelho estiver a funcionar ou a porta estiver quente.

- As proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica 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 corretos: disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e com cabo de alimentação.

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo de 1380	3 x 0.75
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 3680	3 x 1.5

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico 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 ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- 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 remover 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

produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.

- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe esmalte catalítico (se aplicável) com detergentes.

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 objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, 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 efetuada 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, panelas, assadeiras, utensílios e outros objetos 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 elétrico.

3. INSTALAÇÃO



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

- 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 elétrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência

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

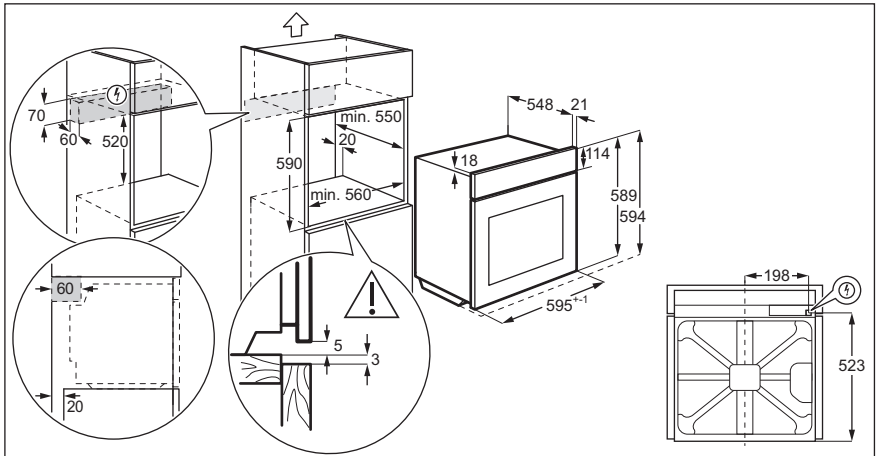
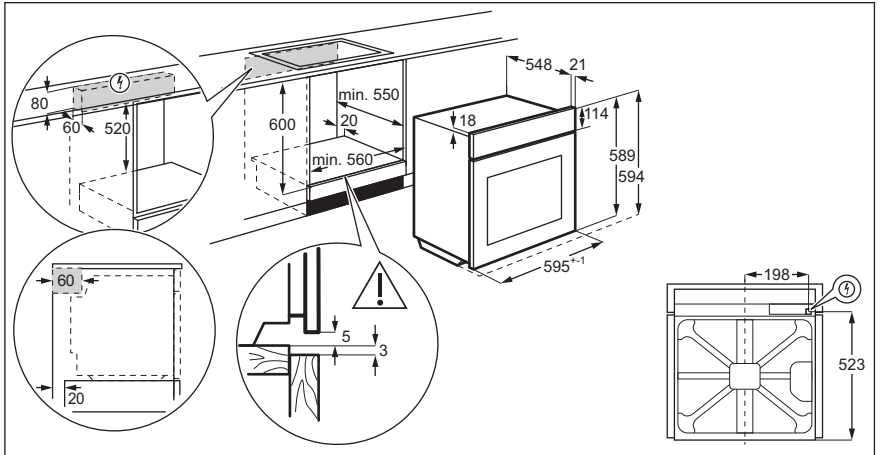
2.8 Eliminação



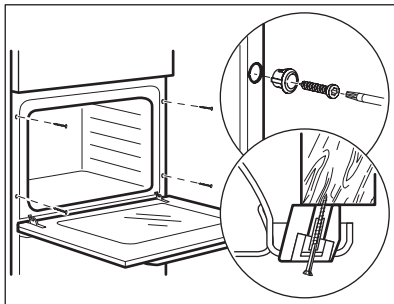
AVISO!
Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- 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.

3.1 Em construção

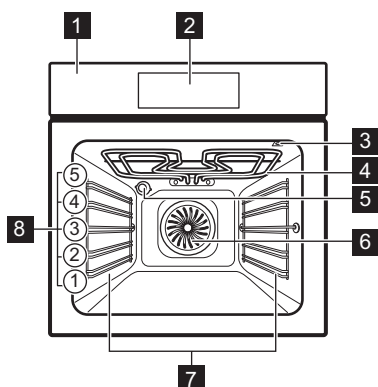


3.2 Fixação do forno no armário



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 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

4.2 Acessórios

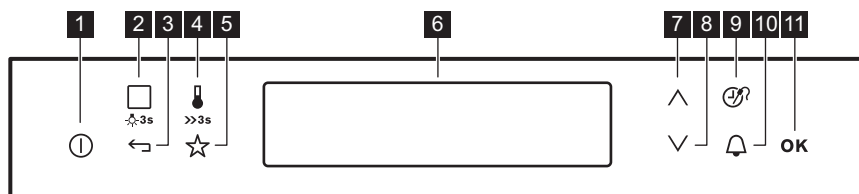
- **Prateleira em grelha**
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar**
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar / assar**

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

- **Sonda térmica**
Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas**
Para prateleiras e tabuleiros.








5. PAINEL DE COMANDOS

5.1 Programador eletrônico

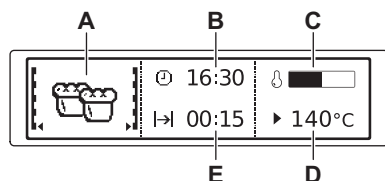


Utilize os campos do sensor para controlar o forno.

Campo do sensor	Função	Comentário
1	ON / OFF	Para ativar e desativar o forno.

Campo do sensor	Função	Comentário
2 	Tipos de aquecimento ou Cozedura Assistida	Prima o campo do sensor uma vez para escolher um tipo de aquecimento ou o menu: Cozedura Assistida. Prima o campo do sensor novamente para alternar entre os menus: Tipos de aquecimento, Cozedura Assistida. Para ligar ou desligar a luz, prima o campo durante 3 segundos.
3 	Voltar	Para retroceder um nível no menu. Para ver o menu principal, toque no campo durante 3 segundos.
4 	Seleção da temperatura/ Aquecimento Rápido	Para selecionar a temperatura ou ver qual é a temperatura atual no forno. Prima o campo durante 3 segundos para ativar ou desativar a função: Aquecimento Rápido.
5 	Favoritos	Para guardar os seus programas favoritos e aceder a eles.
6 -	Visor	Apresenta as definições atuais do forno.
7 	Subir	Para subir no menu.
8 	Descer	Para descer no menu.
9 	Hora e funções adicionais	Para definir diferentes funções. Quando estiver um tipo de aquecimento a funcionar, prima o campo do sensor para regular o temporizador ou selecionar as funções: Bloqueio de funções, Favoritos, Manter Quente, Definir + Iniciar. Também pode alterar as definições da sonda térmica.
10 	Conta-Minutos	Para selecionar a função: Conta-Minutos.
11 	OK	Para confirmar a seleção ou definição.

5.2 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
	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 \checkmark e \wedge 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.
	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.

6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 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.



6.2 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.

6.3 Pré-aquecimento

Remova todos os acessórios e pré-aqueça o forno antes da primeira utilização.

1. Selecione a função: Calor superior/inferior  e a temperatura máxima.
2. Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
3. Selecione a função: Ventilado + Resistência Circ  e a temperatura máxima.
4. Deixe o forno funcionar durante 15 minutos.

O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que a circulação de ar na divisão é suficiente.



7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA




AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 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 .

7.2 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.

Símbolo / Item do menu	Aplicação
 Favoritos	Contém uma lista, criada pelo utilizador, com os programas de cozedura favoritos.
 Limpeza	Contém uma lista de programas de limpeza.
 Definições de Base	Serve para definir a configuração do aparelho.
 Especiais	Contém uma lista de tipos de aquecimento adicionais.








Símbolo / Item do menu	Aplicação
 Cozedura Assistida	Contém regulações do forno recomendadas para uma grande variedade de receitas. Seleccione 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.
 Manter Quente	Mantém os alimentos preparados quentes durante 30 minutos após a cozedura.
 Prolongar tempo	Activa e desactiva a função de prolongamento do tempo.











Símbolo / Item do menu	Descrição
 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.


7.3 Tipos de aquecimento

Função de aquecimento	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Calor superior/inferior.
 Função 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	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 finos e tostar pão.
 Grelhador ventilado	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.

Função de aquecimento	Aplicação
 Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. 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 mais alta eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. O poder calorífico pode ser reduzido. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia. Esta função foi utilizada para cumprir com a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1. Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 segundos.


7.4 Especiais

Função de aquecimento	Aplicação
  Função manter quente	Para manter os alimentos quentes.
 Aquecer pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Conservar	Para conservar legumes (por exemplo, pickles).
 Secar	Para secar frutos fatiados, legumes e cogumelos.
 Massa de pão	Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne que a superfície da massa seque e mantém a elasticidade da massa.
 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.
 Descongela	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.

Função de aquecimento	Aplicação
 Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alou-rar.

7.5 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, cong.
	Pernas de frango, frescas
	Pernas de frango, cong.
	Frango, 2 metades

Categoria de alimentos: carne

Prato	
Carne De Vaca	Carne estufada 
	Rolo de carne
Carne assada	Mal Passado
	Mal Passado 
	Média
	Média 
	Bem passado
	Bem passado 
Carne à escandinava	Mal Passado 
	Média 
	Bem passado 
Lombo de porco	Entrecosto
	Joelho de porco, pré-coz.
	Lobo de porco assado
	Lombo de porco
	Cachaço de porco
Vitela	Pá de porco
	Mão de vitela
	Lombo de vitela
Cordeiro	Vitela assada 
	Perna de borrego
	Lombo de borrego
	Borrego assado, médio

Prato	
Lombo de caça	Lebre <ul style="list-style-type: none"> • Perna de lebre • Lombo de lebre
	Veado <ul style="list-style-type: none"> • Perna de veado • Lombo de veado
	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 massa fina	Pizza, fina
	Pizza, guarnição extra
	Pizza, congelada
	Pizza Americana, 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	-
Bolos secos (area- dos)	-
Tartes	-
Tarte suíça, doce	-
Bolo de amêndoa	-
Queques	-
Pastelaria	-
Tiras de massa fo- lhada	-
Duchaises	-
Pastéis de massa folhada	-
Éclairs	-
Biscoitos de amên- doa	-
Biscoitos de mas- sa de manteiga	-
Stollen de Natal	-
Strudel de maçã, congelado	-
Bolo em tabuleiro	Massa lêveda Massa levedada
Cheesecake, tabu- leiro	-
Brownies	-
Torta suíça	-




Prato	
Bolo lêvedo	-
Bolo areado	-
Bolo de açúcar	-
Base de flan	Base de flan de massa areada
	Base de flan de massa batida
Bolo de fruta	Flan de fruta de massa areada
	Flan de fruta de massa batida
	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 aos palitos	-

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

7.6 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. Selecione a temperatura.
7. Prima **OK** para confirmar.


7.7 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.

7.8 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.


7.9 Calor residual

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

8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

8.1 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 OK para iniciar.
 Duração	Para definir o tempo de funcionamento do forno (máx. 23 h 59 min).

Função de relógio	Aplicação
 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).




8.2 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.

8.3 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.

8.4 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**.

9. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Receitas com Receitas automáticas

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

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.

9.2 Cozedura Assistida com Peso Automático

Esta função calcula automaticamente o tempo de cozedura. Para a utilizar, é necessário introduzir o peso dos alimentos.

1. Ligue o forno.
2. Selecione o menu: Cozedura Assistida. Prima **OK**.

3. Selecione o prato com a função: Peso Automático. Prima **OK**.
4. Prima **^** ou **v** para definir o peso dos alimentos. Prima **OK**.
O programa automático inicia.
5. Pode alterar o peso a qualquer momento. Prima **^** ou **v** para alterar o peso.
6. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.

10. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 Sonda térmica

Devem ser definidas duas temperaturas: a temperatura do forno e a temperatura de núcleo.

A sonda térmica mede a temperatura de núcleo da carne. Quando a carne atingir a temperatura selecionada, o forno é desativado.

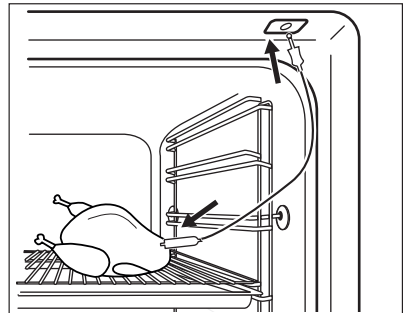


CUIDADO!
Utilize apenas a sonda térmica fornecida ou peças de substituição corretas.




A sonda térmica tem de ficar inserida na carne e ligada na tomada durante a cozedura.

1. Coloque a extremidade da sonda térmica no centro da carne.
2. Coloque a ficha da sonda térmica na tomada da parte superior da cavidade.



3. Ligue o forno.
O visor apresenta o símbolo da sonda térmica.
 4. Prima **^** ou **v** em menos de 5 segundos para definir a temperatura de núcleo.
 5. Selecione a função de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
- O forno calcula uma hora de fim aproximada. A hora de fim depende da quantidade de alimentos, das temperaturas do forno reguladas (mínimo de 120 °C) e dos modos de funcionamento. O forno calcula a hora de fim em aproximadamente 30 minutos.
6. Para alterar a temperatura de núcleo, prima **Ⓢ**.

Quando a carne atingir a temperatura de núcleo definida, é emitido um sinal sonoro. O forno desliga-se automaticamente.

7. Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.
8. Retire a ficha da sonda térmica da respetiva tomada e retire a carne do forno.
9. Prima  para desativar o forno.



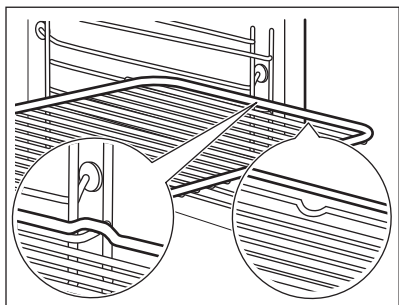
AVISO!

A sonda térmica está quente. Existe o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando retirar a extremidade e a ficha da sonda térmica.

10.2 Introduzir os acessórios

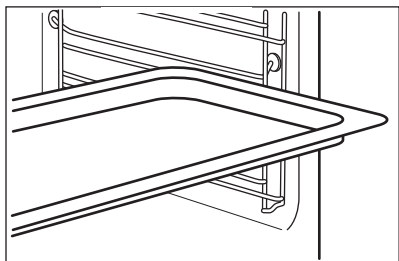
Prateleira em grelha:

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



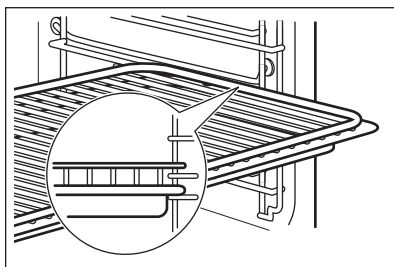
Tabuleiro para assar/ Tabuleiro para grelhar:

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



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

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



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

10.3 Calhas telescópicas



Guarde as instruções de instalação das calhas telescópicas para futura referência.

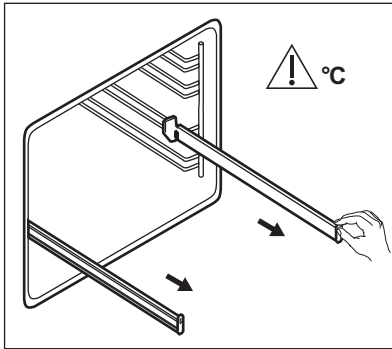
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.



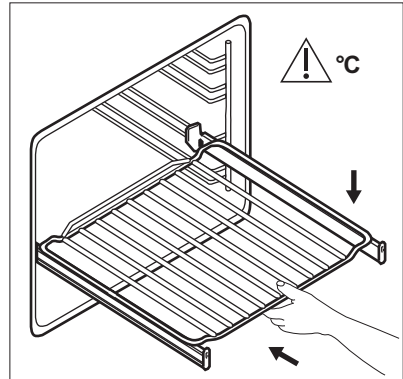
CUIDADO!

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

1. Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.



2. Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para o interior do forno.



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

11. FUNÇÕES ADICIONAIS

11.1 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. Selecione uma função de aquecimento ou um programa automático.
3. Prima OK 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 \blacktriangle 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 \blacktriangle 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 \star para ir diretamente para o menu: Favoritos.

11.2 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.


11.3 Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração accidental 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.

11.4 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.

11.5 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.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - máximo	3

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

11.6 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.

11.7 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.

11.8 Termóstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

12. 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.

12.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui cinco posições de prateleira.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

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.

O forno possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro

e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia.

Cozer bolos

Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.

Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

Cozinhar carne e peixe

Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.

Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.









Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele seque.









Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume.









No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores regulações (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

12.2 Cozer e assar

 BOLOS						
	Calor superior/ inferior		Ventilado + Re- sistência Circ		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Receitas bati- das	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Forma de bolo
Massa aman- teigada	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Forma de bolo
Cheesecake buttermilk	170	1	165	2	80 - 100	Forma de bolo, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tabuleiro para as- sar
Torta de com- pota	170	2	165	2	30 - 40	Forma de bolo, Ø 26 cm
Bolo-rei, pré- -aqueça o for- no vazio	160	2	150	2	90 - 120	Forma de bolo, Ø 20 cm
Bolo de amei- xa, pré-aqueça o forno vazio	175	1	160	2	50 - 60	Forma retangular
Biscoitos	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Tabuleiro para as- sar
Merengue	120	3	120	3	80 - 100	Tabuleiro para as- sar
Merengue, pré- -aqueça o for- no vazio, dois níveis	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Tabuleiro para as- sar
Pãezinhos, pré-aqueça o forno vazio	190	3	190	3	12 - 20	Tabuleiro para as- sar
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Tabuleiro para as- sar
Éclairs, dois ní- veis	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Tabuleiro para as- sar
Tartes	180	2	170	2	45 - 70	Forma de bolo, Ø 20 cm








 BOLOS						
	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Forma de bolo, Ø 24 cm
Bolo de duas camadas	170	1	160	2	30 - 50	Forma de bolo, Ø 20 cm

Pré-aqueça o forno vazio.

 PÃO E PIZZA						
	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pão branco, 1 - 2 unidades, 0,5 kg cada	190	1	190	1	60 - 70	-
Pão de centeio, não é necessário pré-aquecer	190	1	180	1	30 - 45	Forma retangular
Pãezinhos, 6 - 8 pãezinhos	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	Tabuleiro para assar
Pizza massa fina	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Tabuleiro para assar








Pré-aqueça o forno vazio.








Utilize uma forma de bolo.

 FLANS					
	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Empadas, não é necessário pré-aquecer	200	2	180	2	40 - 50
Flan de vegetais, não é necessário pré-aquecer	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasanha	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40






Utilize a segunda posição de prateleira.

Utilize a prateleira em grelha.

 CARNE					
	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Carne De Vaca	200		190		50 - 70
Lombo de porco	180		180		90 - 120
Vitela	190		175		90 - 120
Carne assada, mal passada	210		200		50 - 60
Carne assada, média	210		200		60 - 70
Carne assada, bem passada	210		200		70 - 75

 CARNE					
	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Pá de porco, com courato	180	2	170	2	120 - 150
Perna de porco, 2 unidades	180	2	160	2	100 - 120
Perna de borrego	190	2	175	2	110 - 130
Frango inteiro	220	2	200	2	70 - 85
Peru inteiro	180	2	160	2	210 - 240
Pato inteiro	175	2	220	2	120 - 150
Ganso inteiro	175	2	160	1	150 - 200
Coelho, cortado em pedaços	190	2	175	2	60 - 80
Lebre, cortada em pedaços	190	2	175	2	150 - 200
Faisão inteiro	190	2	175	2	90 - 120

Utilize a segunda posição de prateleira.






 PEIXE			
	Calor superior/inferior	Ventilado + Resistência Circ	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Truta / Dourada, 3 - 4 peixes	190	175	40 - 55
Atum / Salmão, 4 - 6 filetes	190	175	35 - 60

12.3 Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize a quarta posição de prateleira.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.





 GRELHADOR			
	 (kg)	 (min.) 1.º lado	 (min.) 2.º lado
Bifes do lombo, 4 unidades	0,8	12 - 15	12 - 14
Bife de vaca, 4 unidades	0,6	10 - 12	6 - 8
Salgados, 8	-	12 - 15	10 - 12
Costeleta de porco, 4 unidades	0,6	12 - 16	12 - 14
1/2 Frango, 2	1	30 - 35	25 - 30
Espetadas, 4	-	10 - 15	10 - 12
Peito de frango, 4 unidades	0,4	12 - 15	12 - 14
Hambúrgueres, 6	0,6	20 - 30	-
Filete de peixe, 4 unidades	0,4	12 - 14	10 - 12
Sandes tostadas, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosta, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





12.4 Grelhador ventilado





Pré-aqueça o forno vazio.





Utilize a primeira ou a segunda posição de prateleira.





Para calcular o tempo de assar, multiplique o tempo indicado na tabela abaixo pelos centímetros de espessura da carne.





 VACA		
	 (°C)	 (min.)
Carne assada ou lombo, mal passado	190 - 200	5 - 6
Carne assada ou lombo, médio	180 - 190	6 - 8





 VACA		
	 (°C)	 (min.)
Carne assada ou lombo, bem passado	170 - 180	8 - 10





 PORCO		
	 (°C)	 (min.)
Pá / Cachaço / Fiambre, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Costeletas / Entrecosto, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90





 PORCO			
	 (°C)	 (min.)	
Rolo de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Joelho de porco, pré-cozido, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	

 VITELA			
	 (°C)	 (min.)	
Vitela assada, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Mão de vitela, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 BORREGO			
	 (°C)	 (min.)	
Perna de borrego / Borrego assado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Lombo de borrego, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 AVES			
	 (°C)	 (min.)	
Aves, partes, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50	
1/2 Frango, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50	

 AVES			
	 (°C)	 (min.)	
Frango, galinha, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Peru, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Peru, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 PEIXE (COM VAPOR)			
	 (°C)	 (min.)	
Peixe, inteiro (até 1Kg), 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	






12.5 Aquecimento a Baixa temp.

Esta função permite-lhe preparar carne magra e macia e peixe. Não é aplicável para: aves, porco assado gordo, assado na panela. Sonda térmica a temperatura não deve ser superior a 65 °C.






1. Sele a carne durante 1 a 2 minutos de cada lado numa panela em lume forte.
2. Coloque a carne numa assadeira ou diretamente na grelha. Coloque um tabuleiro sob a grelha para recolher a gordura. Cozinhe sempre sem tampa enquanto utilizar esta função.
3. Utilize Sonda térmica.
4. Seleccione a função: Aquecimento a Baixa temp.. Pode definir a temperatura entre 80 °C e 150 °C durante os primeiros 10 minutos. A

pré-definição é de 90 °C. Defina a temperatura para Sonda térmica.

5. Após 10 minutos, o forno baixa automaticamente a temperatura para 80 °C.

 Defina a temperatura para 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Bifes	0,2 - 0,3	20 - 40	3
Lombo de vaca	1 - 1,5	90 - 150	3
Carne assada	1 - 1,5	120 - 150	1
Vitela assada	1 - 1,5	120 - 150	1

12.6 Descongelar

	 (kg)	 Tempo de descongelamento (min.)	 Tempo extra de descongelamento (min.)	
Frango	1	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário e este sobre um prato grande. Vire a meio do tempo.
carne	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
	0,5	90 - 120		
Natas	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Também é possível bater as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Truta	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Morangos	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1,4	60	60	-

12.7 Conservar

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

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

Utilize a primeira posição de prateleira.

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).

Regule a temperatura para 160 - 170 °C.

 FRUTA MOLE	
	 (min.) Tempo de cozedura até passar para lume brando
Morangos / Mirtilos / Framboesas / Groselhas maduras	35 - 45

 FRUTA COM CAROÇO		
	 (min.) Tempo de cozedura até passar para lume brando	 (min.) Continuação da cozedura a 100 °C
Pêssegos / Marmelos / Ameixas	35 - 45	10 - 15

 LEGUMES		
	 (min.) Tempo de cozedura até passar para lume brando	 (min.) Continuação da cozedura a 100 °C
Cenouras	50 - 60	5 - 10
Pepinos	50 - 60	-
Picles mistos	50 - 60	5 - 10
Couve-rábano / Ervilhas / Espargos	50 - 60	15 - 20





12.8 Secar - Ventilado + Resistência Circ





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

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




Para 1 tabuleiro, utilize a terceira posição de prateleira.

Para 2 tabuleiros, utilize a primeira e a quarta posições de prateleira.



 LEGUMES		
	 (°C)	 (h)
Feijões	60 - 70	6 - 8
Pimentos	60 - 70	5 - 6
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6
Cogumelos	50 - 60	6 - 8



 LEGUMES		
	 (°C)	 (h)
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Regule a temperatura para 60 - 70 °C.

 FRUTA	
	 (h)
Ameixas	8 - 10
Alperces	8 - 10
Fatias de maçã	6 - 8
Peras	6 - 9

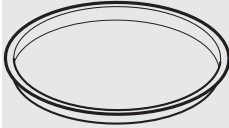
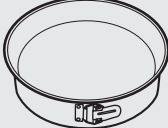


12.9 Sonda térmica

	 (°C)
Vitela assada	75 - 80

	 (°C)
Mão de vitela	85 - 90
Carne assada, mal passada	45 - 50
Carne assada, média	60 - 65
Carne assada, bem passada	70 - 75
Pá de porco	80 - 82
Lombo de porco	75 - 80
Cordeiro	70 - 75
Frango	98
Lebre	70 - 75
Truta / Dourada	65 - 70
Atum / Salmão	65 - 70






12.10 Ventilado com Resistência – acessórios recomendados






Utilize formas e recipientes escuros e não refletores. Absorvem o calor melhor do que os recipientes de cores claras e refletores.

			
Tabuleiro de pizza	Assadeira	Formas pequenas	Forma de base de flan
Escura, não refletora 28 cm de diâmetro	Escura, não refletora 26 cm de diâmetro	Cerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escura, não refletora 28 cm de diâmetro

12.11 Ventilado com Resistência








Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.








		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pasteis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base de flan de massa batida	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo de duas camadas	assadeira na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	20 - 25
Peixe, inteiro (até 1Kg), 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30








		 (°C)		 (min.)
Biscoitos de amêndoa, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Legumes, escalafados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	25 - 30

12.12 Informação para testes

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	-

						
				(°C)	(min.)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Massa amanteigada	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Massa amanteigada	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Massa amanteigada	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min.)	
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado	Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.
Hambúrguer de vaca, 6 unidades, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

13. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 Notas sobre a limpeza



Produtos de 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.

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



Utilização diária

Limpe a cavidade do forno após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode causar um incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhar.

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, ligue o forno pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.



Acessórios

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.

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

13.2 Fornos de aço inoxidável ou alumínio

Limpe a porta do forno apenas com um pano húmido ou uma esponja húmida. Seque com um pano macio.

Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

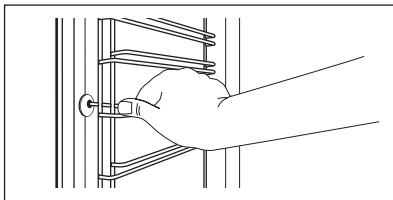
13.3 Como remover: apoios para prateleiras

Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.

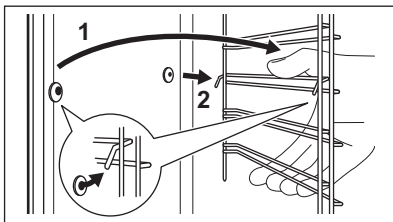


CUIDADO!
Tenha cuidado quando remover os apoios para prateleiras.

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



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



Instale os acessórios removidos na sequência inversa.



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

13.4 Pirólise



CUIDADO!
Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar a função: Pirólise. Isso pode danificar o aparelho.

A limpeza não pode iniciar:

- se a sonda térmica não for retirada;
- se a porta do forno não estiver fechada.

1. Remova todos os acessórios e os apoios de prateleira amovíveis.
2. Limpe a cavidade do forno com água morna e detergente suave. Limpe o vidro interior da porta com água morna e um pano macio.
3. Ligue o forno.
4. Entre no menu principal e selecione a função: Pirólise. Prima OK.
5. Selecione a duração da limpeza:

Opção	Descrição
Rápida	Para uma limpeza ligeira: 1 h.
Normal	Para uma limpeza normal: 1 h 30 min.

Intensa

Para uma limpeza profunda: 2 h 30 min.

6. Prima OK.

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

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

**AVISO!**

O forno está muito quente quando a função termina.

Existe o risco de queimaduras.

A porta permanece bloqueada e algumas funções do forno não estarão disponíveis após a limpeza enquanto o forno não arrefecer.

13.5 Retirar e instalar a porta

A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia toda a secção de instruções "Retirar e instalar a porta" antes de retirar os painéis de vidro.

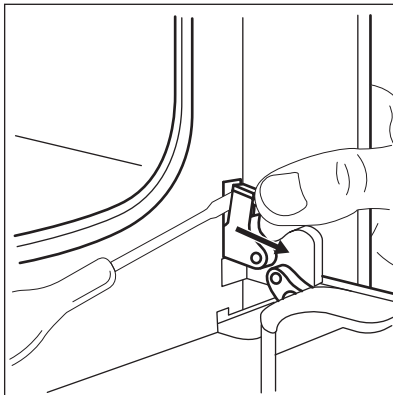


A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro antes de remover a porta do forno.

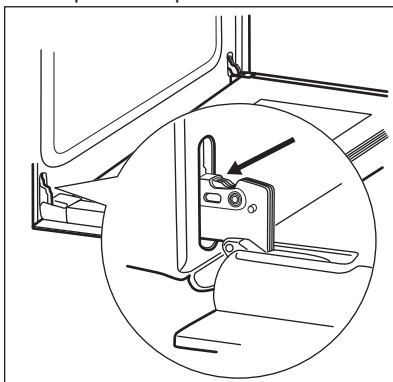
**CUIDADO!**

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

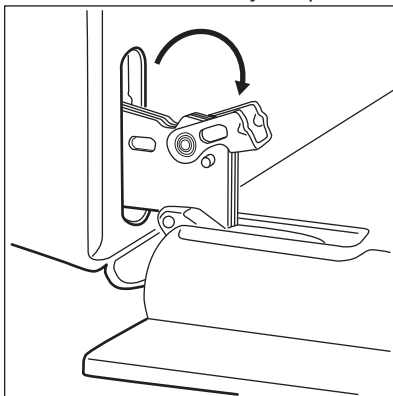
1. Abra totalmente a porta e localize a dobradiça no lado direito da porta.
2. Utilize uma chave de parafusos para elevar e rodar totalmente a alavanca da dobradiça do lado direito.



3. Localize a dobradiça no lado esquerdo da porta.

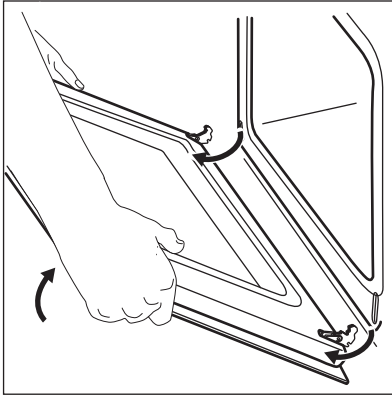


4. Levante e rode totalmente a alavanca na dobradiça esquerda.

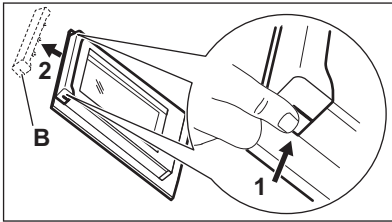


5. Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe

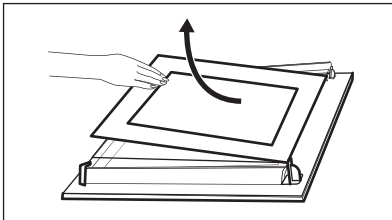
a porta para si e remova-a dos encaixes.



6. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.
7. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



8. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
9. Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



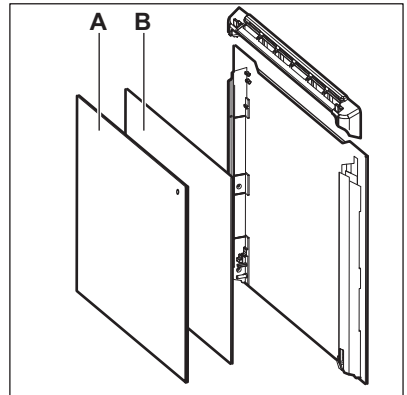
10. Lave os painéis de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os

painéis de vidro na máquina de lavar loiça.

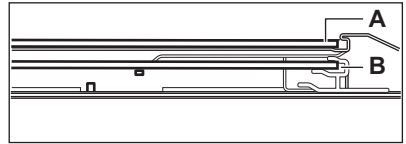
Quando terminar a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A e B) pela ordem correta. Preste atenção ao símbolo / à impressão no lado do painel de vidro. Os painéis de vidro são diferentes para facilitar a desmontagem e a montagem.

O friso da porta emite um clique ao ser bem instalado.



Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente no respetivo local.



13.6 Como substituir: Lâmpada



AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

1. Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.
2. Desligue o forno da corrente elétrica.
3. Coloque um pano no fundo da cavidade.

**CUIDADO!**

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

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.

Lâmpada posterior

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

14. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

**AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

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

14.2 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.)

15. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

15.1 Informação de produto e folha de informação de produto*

Nome do fornecedor	Electrolux	
Identificação do modelo	EOE8P31V 949498425 EOE8P31X 949498421	
Índice de eficiência energética	81.2	
Classe de eficiência energética	A+	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno de encastrar	
Massa	EOE8P31V	31.9 kg
	EOE8P31X	31.8 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.

Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.

Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

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

15.2 Poupança de energia



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

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 cozinhar.

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

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

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

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 com Resistência

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.

16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

www.electrolux.com/shop



867355876-B-432019

