



# 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)



# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	4
3. INSTALAÇÃO.....	8
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	10
5. PAINEL DE COMANDOS.....	10
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	11
7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	11
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	13
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	16
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	17
11. SUGESTÕES E DICAS.....	18
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	29
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	34
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	35

## 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 ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso website para:**



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

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



Registrar 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 pode ser encontrada 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 de 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. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que constantemente vigiadas.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando ele estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas 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.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



#### **AVISO!**

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se 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 de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.

- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- 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 de baixo 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 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 devidamente 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 no nicho abaixo do aparelho, 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.
- 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.
- 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 <sup>2</sup> )
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 no 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, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após 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.

## 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, painelas, 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, painelas, 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 Iluminação interna



**AVISO!**  
Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 3. INSTALAÇÃO



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

## 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.

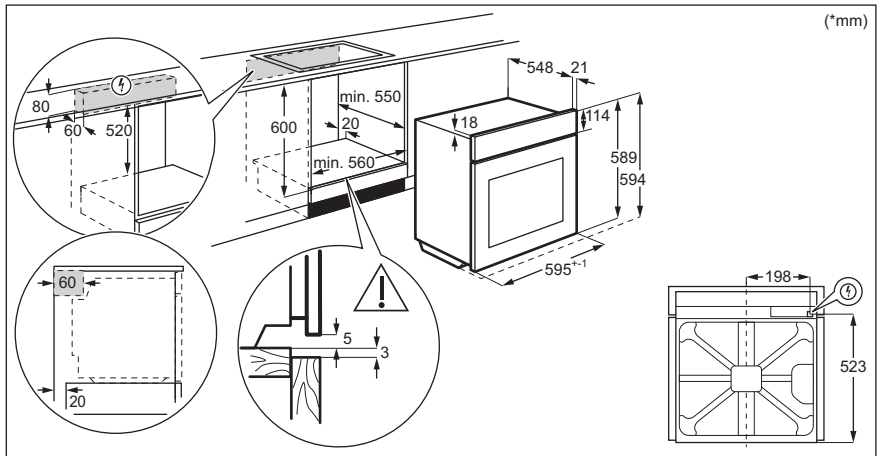
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

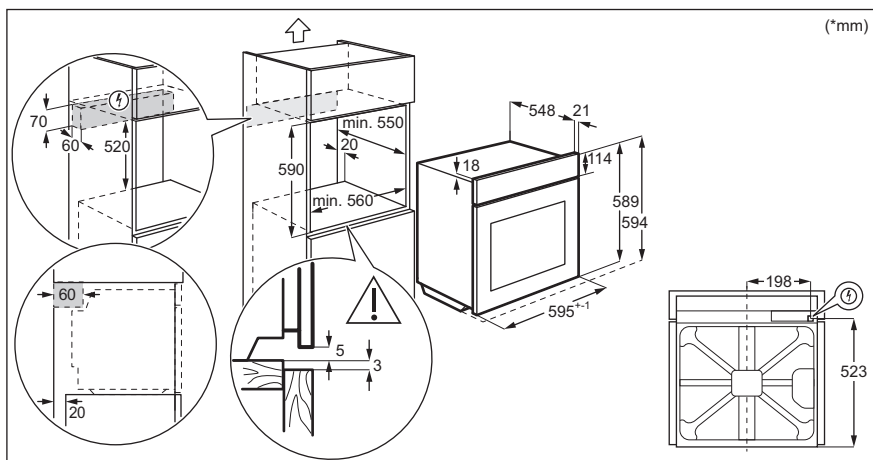
## 3.1 Encastre



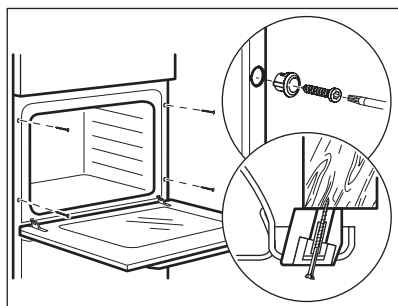
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



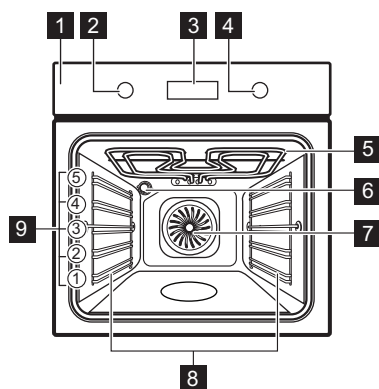


### 3.2 Fixação do forno no armário



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Visão geral



- 1** Painel de controle
- 2** Botão para as funções de aquecimento do forno
- 3** Visor
- 4** Botão de controle (para a temperatura)
- 5** Elemento de aquecimento
- 6** Lâmpada
- 7** Ventilador
- 8** Apoio para prateleira, removível
- 9** Posições de prateleira

### 4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para recipientes, formas de bolo, assados.
- **Assadeira**  
Para bolos e biscoitos. Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.




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

## 5. PAINEL DE COMANDOS

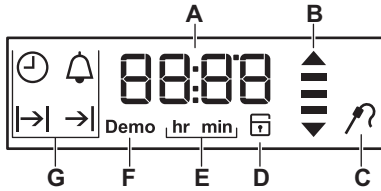
### 5.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

### 5.2 Campos/Botões do sensor

	Para regular o CONTA-MINUTOS. Mantenha este botão premido durante 3 segundos para ativar ou desativar a lâmpada do forno.
	Para selecionar uma função de relógio.
	Para verificar a temperatura do forno ou a temperatura da sonda térmica (se aplicável). Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento a funcionar.

### 5.3 Visor



- A. Temporizador / Temperatura
- B. Indicador de aquecimento e indicador de calor residual
- C. Sonda térmica (apenas alguns modelos)
- D. Bloqueio da porta (apenas alguns modelos)
- E. Horas / minutos
- F. Modo Demo
- G. Funções do relógio

## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



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

Defina o tempo antes de utilizar o forno.

### 6.1 Limpeza inicial

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.	Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.

### 6.2 Pré-aquecimento inicial

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.	
<b>Passo 1</b>	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
<b>Passo 2</b>	Regule a temperatura máxima para a função. . Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
<b>Passo 3</b>	Regule a temperatura máxima para a função. . Deixe o forno funcionar durante 15 min.
<p> O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.</p>	

## 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA




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




## 7.1 Como definir: Função de aquecimento








<b>Passo 1</b>	Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
<b>Passo 2</b>	Rode o botão de controle para selecionar a temperatura.
<b>Passo 3</b>	Quando a cozedura terminar, rode os botões para a posição off (desligado) para desligar o forno.


## 7.2 Indicador de aquecimento

Se ligar uma função do forno, as barras no visor  acendem uma a uma para indicar o aumento da temperatura do forno e desaparecem quando a temperatura diminui.

## 7.3 Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Posição off (desligado)	O forno está desligado.
 Aquecimento Ventilado	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que Cozedura Convencional.
 Cozedura Convencional	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.
 Grelhador rápido	Para grelhar alimentos finos em grandes quantidades e tostar pão.
 Turbo Grill	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Carne	Para preparar assados muito tenros e suculentos.
 Manter quente	Para manter os alimentos quentes.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Pirólise	Para ativar a limpeza pirolítica automática do forno.

### 7.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.






A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia.

## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO


### 8.1 Tabela das funções de relógio




Funções do relógio	Aplicação
 Hora do dia	Para ver ou alterar a hora do dia. Só pode alterar a hora do dia quando o forno está desligado.
 Duração	Para definir a duração da cozedura. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
 Fim tempo	Para definir o tempo de desativação do forno. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
 Atraso do temporizador	Combinação de funções: Duração, Fim tempo.
 Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Conta-Minutos - pode ser definido a qualquer momento, mesmo com o forno desligado.

### 8.2 Como definir: Hora do dia





apresente: **h, 12:00. 12** - fica intermitente.

Após a primeira ligação à corrente elétrica, aguarde até que o visor





<b>Passo 1</b>	Rode o botão da temperatura para definir a hora.
<b>Passo 2</b>	 - prima para confirmar. O visor apresenta a hora definida e: <b>min. 00</b> - fica intermitente.

<b>Passo 3</b>	Rode o botão da temperatura para definir os minutos.
<b>Passo 4</b>	 - prima para confirmar. O visor apresenta a hora definida.
	 - prima repetidamente para alterar a hora do dia.  - fica intermitente no visor.










### 8.3 Como seleccionar a função: Duração

<b>Passo 1</b>	Definir uma função de aquecimento.
<b>Passo 2</b>	 - prima repetidamente.  - começa a piscar.
<b>Passo 3</b>	Rode o botão de controlo para definir os minutos.  - prima para confirmar.
<b>Passo 4</b>	Rode o botão da temperatura para definir a hora.  - prima para confirmar. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. O tempo definido fica intermitente no visor. O forno desliga-se automaticamente.
<b>Passo 5</b>	Prima qualquer botão para parar o sinal.
<b>Passo 6</b>	Rode os botões para a posição de desligado.

### 8.4 Como seleccionar a função: Fim tempo




<b>Passo 1</b>	Definir uma função de aquecimento
<b>Passo 2</b>	 - prima repetidamente.  - começa a piscar.
<b>Passo 3</b>	Rode o botão da temperatura para definir a hora.  - prima para confirmar.
<b>Passo 4</b>	Rode o botão da temperatura para definir os minutos.  - prima para confirmar. À hora de fim definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. A hora definida fica intermitente no visor. O forno desliga-se automaticamente.
<b>Passo 5</b>	Prima qualquer botão para parar o sinal.
<b>Passo 6</b>	Rode os botões para a posição de desligado.

## 8.5 Como seleccionar a função: Atraso do temporizador

<b>Passo 1</b>	Definir uma função de aquecimento.
<b>Passo 2</b>	 - prima repetidamente.  - começa a piscar.
<b>Passo 3</b>	Rode o botão da temperatura para definir os minutos da função: Duração. Prima:  .
<b>Passo 4</b>	Rode o botão da temperatura para definir a hora para a função: Duração. Prima:  O visor exibe:  .
<b>Passo 5</b>	Rode o botão da temperatura para definir a hora para a função: Fim tempo. Prima:  .
<b>Passo 6</b>	Rode o botão da temperatura para definir os minutos da função: Fim tempo. Prima:  .
O visor apresenta: a temperatura definida.  ,  .	
O forno liga-se automaticamente mais tarde, funciona durante o tempo da duração e desliga-se à hora de fim definida.	
À hora de fim definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. A hora definida fica intermitente no visor. O forno desliga-se.	
<b>Passo 7</b>	Prima qualquer botão para parar o sinal.
<b>Passo 8</b>	Rode os botões para a posição de desligado.

## 8.6 Como seleccionar a função: Conta-Minutos

O conta-minutos pode ser definido quando o forno está ligado ou desligado.

<b>Passo 1</b>	  - prima repetidamente.  - intermitente.
<b>Passo 2</b>	Rode o botão da temperatura para definir os segundos e depois os minutos. Quando definir mais de 60 minutos, <b>h</b> fica intermitente.
<b>Passo 3</b>	Defina as horas. Conta-Minutos - inicia automaticamente após 5 segundos. Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro.

**Passo 4** Quando o tempo definido termina, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. **00:00**, 🔔 - intermitente. Prima qualquer botão para parar o sinal.

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



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

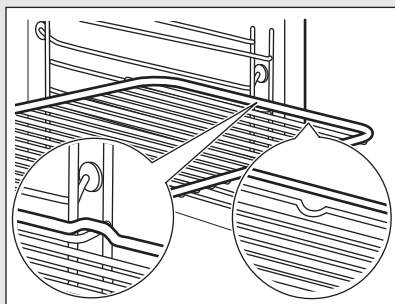
são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

### 9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes

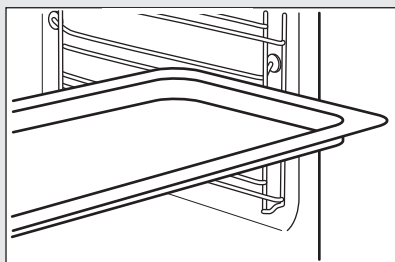
#### Prateleira em grelha:

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



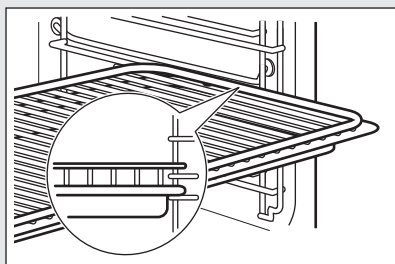
#### Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



#### Prateleira em grelha, Tabuleiro para grelhar:

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



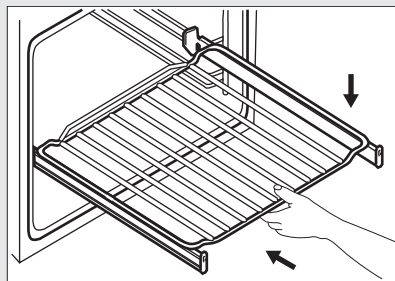
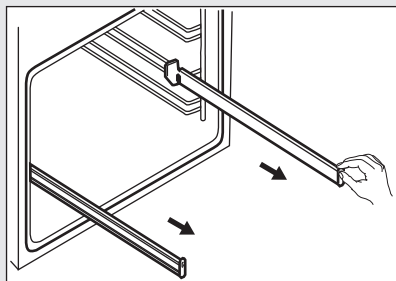
## 9.2 Utilizar as calhas telescópicas

Não lubrifique as calhas telescópicas.

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

**Passo 1** Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.

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





## 10. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 10.1 Como utilizar: Bloqueio para crianças

Quando a função está ativa, não é possível ativar o forno acidentalmente.


**Passo 1** Certifique-se de que o botão das funções do forno está na posição de desligado.

**Passo 2**  , °C - mantenha pressionados os botões e em simultâneo durante 2 segundos.

É emitido um sinal sonoro. SEGURO ,  - aparece no visor. A porta está bloqueada.

Para desativar o Bloqueio para Crianças, repita o passo 2.

**Passo 1** Selecione uma função do forno.

**Passo 2**  , °C - mantenha pressionados os botões e em simultâneo durante 2 segundos. É emitido um sinal sonoro. **Loc** aparece no visor durante 5 segundos.

Para desativar o Bloqueio de Funções, repita o passo 2.

**Loc** aparece no visor quando rodar o botão de comando ou premir qualquer botão quando o Bloqueio de Funções está ativo. Quando rodar o botão das funções do forno, o forno pára.


Quando desativar o aparelho com o Bloqueio de Funções ativo, o Bloqueio de Funções muda automaticamente para Bloqueio para Crianças. Consulte o capítulo “Funções adicionais”, utilizando o Bloqueio para crianças.

### 10.2 Como utilizar: bloqueio de funções

Pode ativar a função apenas com o forno em funcionamento. Quando a função está ativada, não é possível alterar a temperatura e o tempo acidentalmente.



### 10.3 Indicador de calor residual

Quando desligar o forno, o visor apresenta o indicador de calor residual

 se a temperatura do forno for superior a 40 °C. Rode o botão da temperatura para a esquerda ou direita para ver a temperatura do forno.

### 10.4 Desativação automática

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

Após um desligar automático, rode os botões para a posição desligado.

A desativação automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Duração, Fim tempo.


### 10.5 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 pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.

### 10.6 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.

## 11. SUGESTÕES E DICAS

 Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 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.








**11.2 Fazer bolos e assar**

 BO- LOS	Cozedura Conventional		Aquecimento Ventilado		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Receitas batidas	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Forma de bolo
Massa amanteigada	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 assar
Torta de compota	170	2	165	2	30 - 40	Forma de bolo, Ø 26 cm
Pão-de-ló	170	2	150	2	40 - 50	Forma de bolo, Ø 26 cm
Bolo-rei, pré-aqueça o forno vazio	160	2	150	2	90 - 120	Forma de bolo, Ø 20 cm
Bolo de ameixa, pré-aqueça o forno vazio	175	1	160	2	50 - 60	Forma retangular
Queques, pré-aqueça o forno vazio	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Tabuleiro para assar
Queques, dois níveis, pré-aqueça o forno vazio	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Tabuleiro para assar
Queques, três níveis, pré-aqueça o forno vazio	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Tabuleiro para assar

 BOLOS	Cozedura Conventional		Aquecimento Ventilado		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biscoitos	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Tabuleiro para assar
Biscoitos, dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Tabuleiro para assar
Biscoitos, três níveis	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Tabuleiro para assar
Merengue	120	3	120	3	80 - 100	Tabuleiro para assar
Merengue, dois níveis, pré-aqueça o forno vazio	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Tabuleiro para assar
Pãezinhos, pré-aqueça o forno vazio	190	3	190	3	12 - 20	Tabuleiro para assar
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Tabuleiro para assar
Éclairs, dois níveis	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Tabuleiro para assar
Tartes	180	2	170	2	45 - 70	Forma de bolo, Ø 20 cm
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Forma de bolo, Ø 24 cm







Pré-aqueça o forno vazio.

 PÃO E PIZZA	Cozedura Conventional		Aquecimento Ventilado		 (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

 <b>PÃO E PIZZA</b>	Cozedura Convencional		Aquecimento Ventilado		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
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.







 <b>FLANS</b>	Cozedura Convencional		Aquecimento Ventilado		 (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 da prateleira.





Utilize a prateleira em grelha.

 <b>CARNE</b>	Cozedura Convencional	Aquecimento Ventilado	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Carne De Vaca	200	190	50 - 70
Lombo de porco	180	180	90 - 120

 <b>CARNE</b>	Cozedura Con- vencional	Aquecimento Ventilado	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
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

 <b>CARNE</b>	Cozedura Convenci- onal		Aquecimento Venti- lado		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pá de porco, com coura- to	180	2	170	2	120 - 150
Perna de porco, 2 unida- des	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 peda- ços	190	2	175	2	60 - 80
Lebre, cortada em peda- ços	190	2	175	2	150 - 200
Faisão inteiro	190	2	175	2	90 - 120

Utilize a segunda posição da prateleira.





 <b>PEIXE</b>	Cozedura Con- vencional	Aquecimento Ventilado	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Truta / Dourada, 3 - 4 peixes	190	175	40 - 55
Atum / Salmão, 4 - 6 filetes	190	175	35 - 60

## 11.3 Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize a quarta posição da prateleira.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.




 <b>GRELHAR</b>	 (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




## 11.4 Turbo Grill




Pré-aqueça o forno vazio.




Utilize a primeira e a segunda posições da prateleira




Para calcular o tempo do assado, multiplique o tempo dado na tabela abaixo pelos centímetros de espessura do filete.




 <b>CARNE DE VACA</b>	 (°C)	 (min)
Carne assada ou lombo, mal passado	190 - 200	5 - 6
Carne assada ou lombo, médio	180 - 190	6 - 8
Carne assada ou lombo, bem passado	170 - 180	8 - 10




 <b>PORCO</b>	 (°C)	 (min)
Pá / Cachaço / Fiambre, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Costeletas / Entrecosto, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Rolo de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Joelho de porco, pré-cozido, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

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






 <b>CORDEIRO</b>	 (°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






 <b>AVES</b>	 (°C)	 (min)
Aves, partes, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50

 <b>AVES</b>	 (°C)	 (min)
1/2 Frango, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50
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

 <b>PEIXE (AO VAPOR)</b>	 (°C)	 (min)
Peixe, inteiro (até 1Kg), 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 11.5 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 0,5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Natas	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Também é possível bater as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.

	 (kg)	 Tempo de descongela- ção (min.)	 Tempo extra de descongelação (min.)	
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	-




### 11.6 Secagem - Aquecimento Ventilado




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 terminar a secagem.



Para 1 tabuleiro, utilize a terceira posição da prateleira.

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

 LEGU- MES	 (°C)	 (h)
Feijões	60 - 70	6 - 8
Pimentos	60 - 70	5 - 6

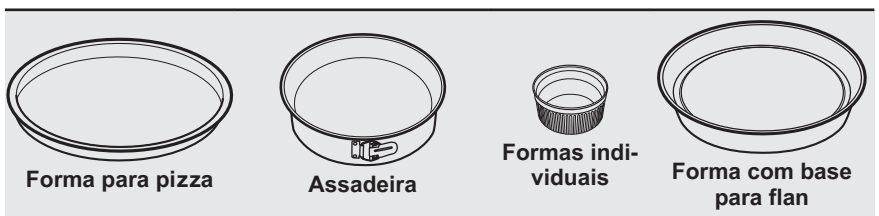
 LEGU- MES	 (°C)	 (h)
Legumes para so- pa	60 - 70	5 - 6
Cogumelos	50 - 60	6 - 8
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Defina a temperatura para 60 a 70 °C.

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

### 11.7 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.








Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro	Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro	Vitrocerâmica 8 cm de diâ- metro, 5 cm de altura	Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro
-------------------------------------------	-------------------------------------------	-----------------------------------------------------------	-------------------------------------------

## 11.8 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 reco- lha de gorduras	180	2	20 - 30
Pasteis, 9 uni- dades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para reco- lha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, congela- da, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para reco- lha de gorduras	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para reco- lha de gorduras	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unida- des	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 gre- lha	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 reco- lha de gorduras	180	3	20 - 25
Peixe, inteiro (até 1Kg), 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para reco- lha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na pra- teleira em grelha	180	3	25 - 30

		 (°C)		 (min.)
Carne escalada, 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
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, escalados, 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

## 11.9 Informação para testes

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Cozedura Convencional	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Cozedura Convencional	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Cozedura Convencional	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Massa amanteigada	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-

				(°C)		(min)	
Massa amanteigada	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-	
Massa amanteigada	Cozedura Convencional	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-	
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.	

## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



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

### 12.1 Notas sobre a limpeza



**Agentes de limpeza**

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



### Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o forno funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. 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 morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

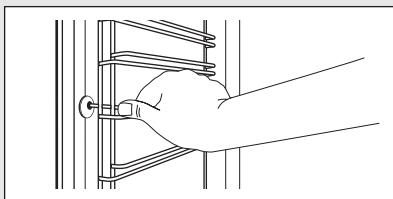
Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

## 12.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

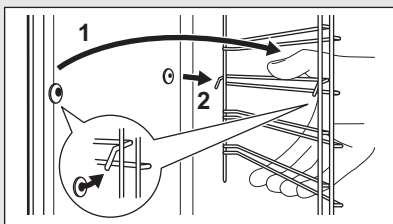
**Passo 1** Desligue o forno e aguarde até estar frio.

**Passo 2** Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



**Passo 3** Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.

**Passo 4** Instale os apoios para grelhas na sequência inversa. Os pinos de fixação das caixas telescópicas devem ficar virados para a parte da frente.



## 12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpe o forno com limpeza pirolítica.







**AVISO!**  
Existe o risco de queimaduras.




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

Antes da limpeza pirolítica:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.

<b>Passo 1</b>	Selecione a função:     – fica intermitente.		
<b>Passo 2</b>	Rode o botão de controlo (para a temperatura) para selecionar o modo de limpeza.		
	<b>Opção</b>	<b>Modo de limpeza</b>	<b>Duração</b>
	P1	Limpeza ligeira	1 h 30 min
	P2	Limpeza normal	2 h 30 min
<b>Passo 3</b>	 – prima para iniciar a limpeza.		
<b>Passo 4</b>	Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.		

 Durante a limpeza, a luz do forno está apagada. A porta do forno fica bloqueada. Quando o forno estiver frio, a porta é desbloqueada.



Quando o forno atingir a temperatura definida, a porta é bloqueada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta: as barras do indicador de calor, . Para parar a limpeza antes do fim, rode o botão das funções do forno para a posição de desligado.

Quando a limpeza termina:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire os resíduos do fundo da cavidade.

## 12.4 Aviso de limpeza

O forno lembra-o quando o limpar com: limpeza pirolítica.

PYR - pisca no visor durante 10 segundos após cada ativação e desativação do forno.

  , °C - prima ao mesmo tempo para desligar o lembrete.

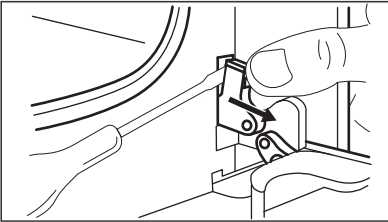
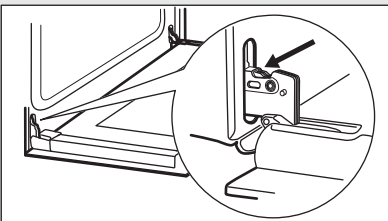
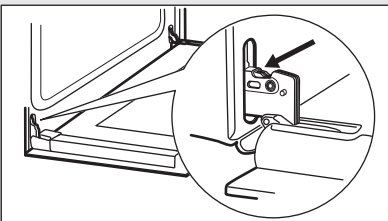
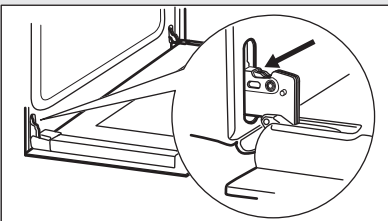
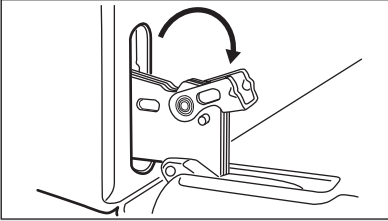
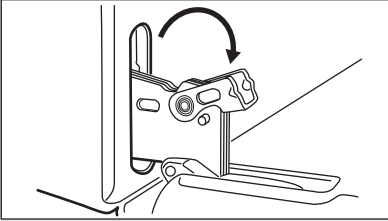
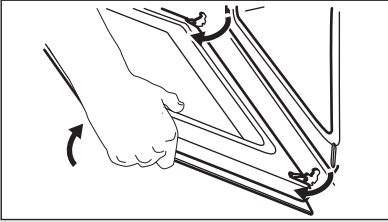
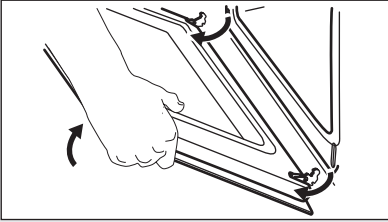
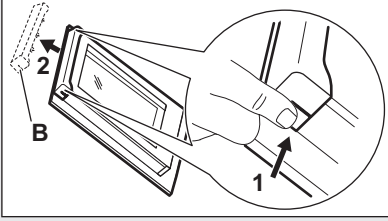
## 12.5 Como remover e instalar: Porta

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 todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

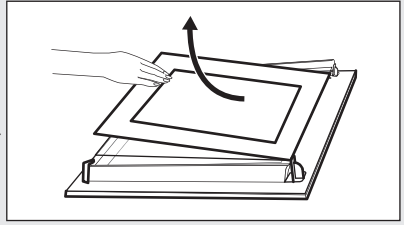


### **CUIDADO!**

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

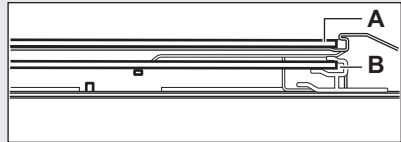
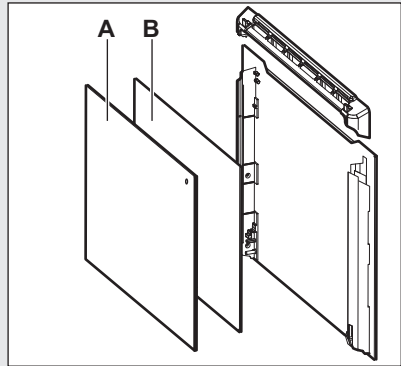
<p><b>Passo 1</b> Abra totalmente a porta e localize a dobradiça no lado direito da porta.</p>	
<p><b>Passo 2</b> Utilize uma chave de fendas para levantar e rodar totalmente a alavanca da dobradiça do lado direito.</p>	
<p><b>Passo 3</b> Localize a dobradiça no lado esquerdo da porta.</p>	
<p><b>Passo 4</b> Levante e rode totalmente a alavanca na dobradiça esquerda.</p>	
<p><b>Passo 5</b> Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta e remova-a dos encaixes.</p>	
<p><b>Passo 6</b> Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.</p>	
<p><b>Passo 7</b> Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.</p>	
<p><b>Passo 8</b> Puxe o friso da porta para a frente para o remover.</p>	
<p><b>Passo 9</b> 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.</p>	

**Passo 10** Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.



**Passo 11** Após 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 correcta. Verifique o símbolo/impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece diferente para facilitar a desmontagem e a montagem. Quando instalado correctamente, o friso para porta emite um clique. Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio correctamente nos respectivos encaixes.



### 12.6 Como substituir: Lâmpada



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

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

#### Antes de substituir a lâmpada:

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

### Lâmpada posterior

**Passo 1** Rode a protecção de vidro para a retirar.

<b>Passo 2</b>	Limpe a proteção de vidro.
<b>Passo 3</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
<b>Passo 4</b>	Instale a proteção de vidro.

## 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



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

### 13.1 O que fazer se...




Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

<b>O forno não liga ou não aquece.</b>	
<b>Problema</b>	<b>Certifique-se de que...</b>
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno está ligado corretamente à corrente elétrica.
O forno não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O forno não aquece.	A porta do forno está fechada.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está desligado.

<b>Componentes</b>	
<b>Problema</b>	<b>Certifique-se de que...</b>
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ligada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.

<b>Código de erro</b>	
<b>O visor mostra...</b>	<b>Certifique-se de que...</b>
C3	A porta do forno está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
F102	A porta do forno está fechada.
F102	O bloqueio da porta não está partido.
12:00	Houve uma falha de corrente elétrica. Definir a hora do dia.
Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o forno. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.	

<b>Outros problemas</b>	
<b>Problema</b>	<b>Certifique-se de que...</b>

Outros problemas	
O aparelho ativa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta "Demo".	<p>O Modo Demo está desativado:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o forno.</li> <li>2.  3s, , °C -</li> <li>3. O primeiro dígito no visor e Demo piscam.</li> <li>4. Rode o botão da temperatura para introduzir o código: 2468. Prima: . O dígito seguinte pisca.</li> </ol>

### 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 Informação de produto e folha de informação de produto\*

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	KOFFP70TX 949498152
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	30.8 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 eléctricos 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.

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno 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 correcta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Quando 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 cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### Calor residual

Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente antes do fim do tempo.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas. Quando desliga o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. 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, seleccione 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 desliga-se automaticamente após 30 segundos. Pode activar 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.





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



867359666-A-332020