



# Tire partido do seu produto



Para acesso rápido a manuais de utilizador, instruções, informação de suporte e muito mais, visite **[electrolux.com/register](https://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..... | 11 |
| 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....            | 11 |
| 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....           | 14 |
| 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....       | 16 |
| 10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....          | 21 |
| 11. SUGESTÕES E DICAS.....           | 22 |
| 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....        | 37 |
| 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....      | 41 |
| 14. 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



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

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

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

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

 **Aviso / Cuidado - Informações de segurança**

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## 1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

### 1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de 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 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 utilize o aparelho antes de o instalar na estrutura de encaixe.
- 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.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra os requisitos de instalação.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento 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 elétricas devem ser efetuadas por um eletricitista 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 uma ficha e um cabo de alimentação.

#### **Tipos de cabo aplicáveis para instalação ou substituição na Europa:**

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

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

| <b>Potência total (W)</b> | <b>Secção do cabo (mm²)</b> |
|---------------------------|-----------------------------|
| 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 acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos,

esfregões, solventes ou objectos metálicos.

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

## 2.5 Limpeza por pirólise



### AVISO!

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

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
  - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
  - todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação 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 Cozinhar a vapor



### AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
  - Não abra a porta do aparelho durante uma cozedura a vapor.

## 3. INSTALAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

- Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

## 2.7 Luz interior



### AVISO!

Risco de choque elétrico.

- 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.

## 2.8 Assistência

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

## 2.9 Eliminação

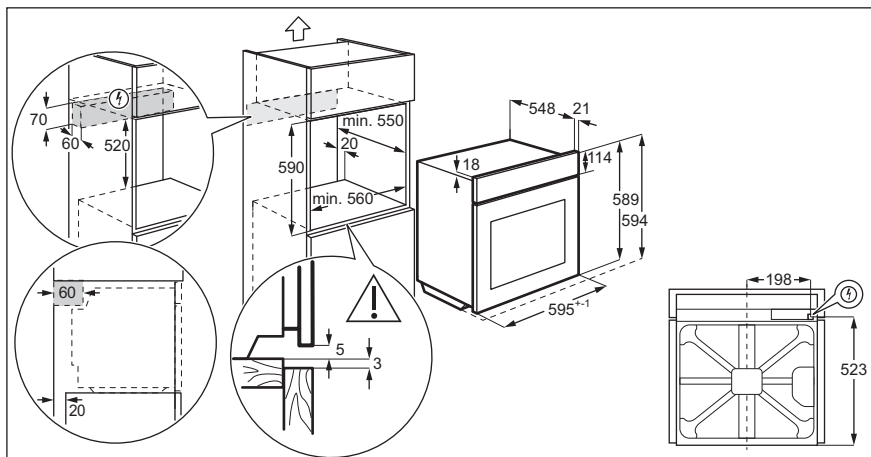
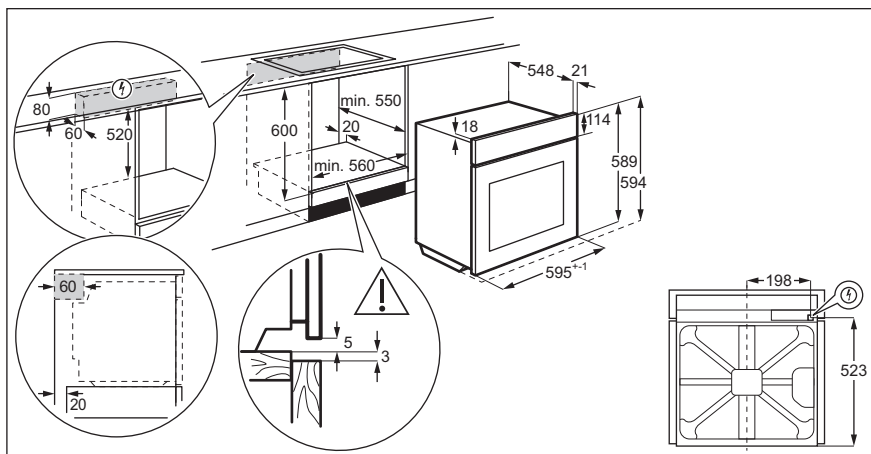


### AVISO!

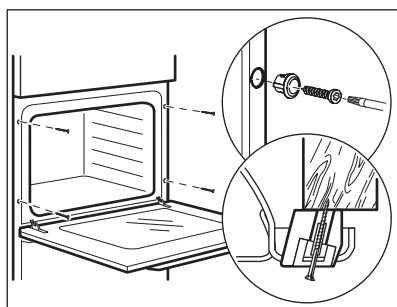
Risco de ferimentos ou asfixia.

- 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 Em construção

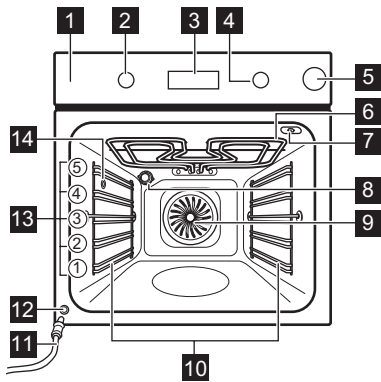


## 3.2 Fixação do forno no armário



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão das funções de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de comando (para a temperatura)
- 5 Gaveta da água
- 6 Resistência
- 7 Tomada para a sonda térmica
- 8 Lâmpada
- 9 Ventoinha
- 10 Apoio para prateleiras, amovível
- 11 Tubo de escoamento
- 12 Válvula de escoamento da água
- 13 Posições de prateleira
- 14 Entrada de vapor

### 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.

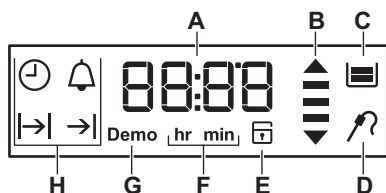
- **Tabuleiro de pasteleiro**  
Para pãezinhos, rosquinhas e pequenos pastéis.
- **Sonda térmica**  
Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas**  
Para prateleiras e tabuleiros.

## 5. PAINEL DE COMANDOS

### 5.1 Botões

| Campo do sensor / Botão                                                             | Função        | Descrição                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | CONTA-MINUTOS | Para regular o CONTA-MINUTOS. Mantenha este botão premido durante 3 segundos para ativar ou desativar a lâmpada do forno.                                  |
|  | RELÓGIO       | Para selecionar uma função de relógio.                                                                                                                     |
| °C                                                                                  | TEMPERATURA   | Para verificar a temperatura do forno ou a temperatura da sonda térmica (se aplicável). Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento a funcionar. |

## 5.2 Visor



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

## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



Para acertar a hora do dia, consulte o capítulo "Funções de relógio".

### 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.

Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respectivas posições originais.

### 6.2 Pré-aquecimento

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

1. Selecione a função . Selecione a temperatura máxima.
2. Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
3. Selecione a função . Selecione a temperatura máxima.
4. Deixe o forno funcionar durante 15 minutos.
5. Desligue o forno e deixe-o arrefecer. Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O forno pode emitir algum odor e fumo. Certifique-se de que a circulação de ar na divisão é suficiente.

## 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Botões retráteis

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

### 7.2 Funções de aquecimento

| Função do forno                                                                                     | Aplicação               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <div style="font-size: 2em; font-weight: bold; text-align: center;">0</div> Posição Off (desligado) | O forno está desligado. |

| Função do forno                                                                                                                        | Aplicação                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Aquecimento Rápido                                | Para diminuir o tempo de aquecimento.                                                                                                                                        |
| <br>Ventilado + Resistência Circ                      | Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Regule a temperatura para 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior. |
| <br>Pizza                                             | Para cozer piza. Para alourar com mais intensidade e deixar a base estaladiça.                                                                                               |
| <br>Calor superior/inferior (Calor Superior/Inferior) | Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.                                                                                                                        |
| <br>Aquecimento Inferior                              | Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.                                                                                                                |
| <br>Descongelar                                      | Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.                                          |

| Função do forno                                                                                            | Aplicação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ventilado             | <p>Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Consulte as instruções de cozedura no capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura, para que a função não seja interrompida e para garantir que o forno funciona com a máxima eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode ser diferente da temperatura selecionada. O calor residual é utilizado. Esta função pode contribuir para que a potência de aquecimento seja reduzida. Para conhecer as recomendações gerais para poupança de energia, consulte "Poupança de energia" no capítulo "Eficiência energética". Esta função foi utilizada para satisfazer a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1. Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.</p> |
| <br>Grelhador Ventilado | Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Para gratinar e alourar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Função do forno                                                                                                           | Aplicação                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ventilado + Resistência Circ + Vapor | Para cozer pratos a vapor. Utilize esta função para diminuir o tempo de cozedura e preservar as vitaminas e os nutrientes dos alimentos. Selecione a função e uma temperatura entre 130 °C e 230 °C. |
| <br>Pirólise                             | Para ativar a limpeza pirolítica do forno. Esta função queima a sujidade residual no forno.                                                                                                          |

## 7.3 Selecionar uma função de aquecimento

1. Rode o botão das funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
  2. Rode o botão de comando para selecionar a temperatura.
- A lâmpada acende quando o forno está a funcionar.
3. Para desligar o forno, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

## 7.4 Aquecimento Rápido

O aquecimento rápido diminui o tempo de aquecimento.



Não coloque alimentos no forno quando o aquecimento rápido estiver a funcionar.

1. Rode o botão das funções do forno para selecionar o aquecimento rápido.
  2. Rode o botão da temperatura para selecionar a temperatura.
- O forno emite um sinal sonoro quando atingir a temperatura selecionada.
3. Selecione uma função do forno.

## 7.5 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.

## 7.6 Cozinhar a vapor



Utilize apenas água. Não utilize água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não utilize outros líquidos. Não coloque líquidos inflamáveis alcoólicos na gaveta da água.

1. Selecione a função .
2. Pressione a tampa da gaveta da água para a abrir.
3. Encha a gaveta da água com água até o visor apresentar o indicador de depósito cheio.  
A capacidade máxima do depósito é 900 ml. Esta capacidade é suficiente para cerca de 55 - 60 minutos de cozedura.
4. Coloque a gaveta da água na respetiva posição inicial.
5. Selecione uma temperatura entre 130 °C e 230 °C.  
A cozedura com vapor oferece bons resultados dentro deste intervalo de temperaturas.
6. Esvazie a gaveta da água quando concluir a cozedura a vapor.

Aguarde pelo menos 60 minutos após cada utilização da função de vapor para evitar a saída de água quente pela válvula de saída de água.



### CUIDADO!

O aparelho está quente. Existe o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando esvaziar a gaveta da água.

## 7.7 Indicador do depósito de água

Durante uma cozedura com vapor, o indicador do depósito de água no visor apresenta o nível da água do depósito.

- Quando o depósito está cheio, o visor apresenta  e o forno emite um sinal sonoro. Prima qualquer botão para parar o sinal.

- Quando o depósito está cheio até metade, o visor apresenta .
- Quando o depósito está vazio, o visor apresenta  e o forno emite um sinal sonoro. Encha o depósito.



Se colocar demasiada água no depósito, a saída de segurança escoo o excesso de água para a parte inferior do forno. Remova a água com uma esponja.

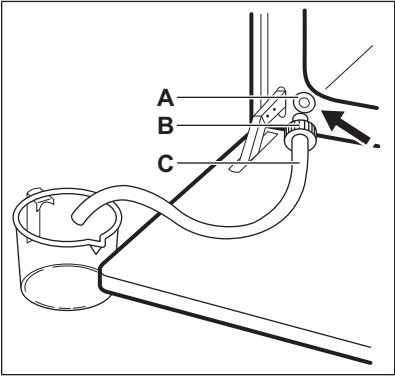
### 7.8 Esvaziar o depósito de água



#### **CUIDADO!**

Certifique-se de que o forno está frio antes de iniciar o escoamento do depósito de água.

1. Prepare o tubo de escoamento (C), incluído na embalagem do manual do utilizador. Coloque o conector (B) numa das extremidades do tubo de escoamento.
2. Coloque a segunda extremidade do tubo de escoamento (C) num recipiente. Coloque o recipiente mais baixo do que a válvula de saída (A).



3. Abra a porta do forno e coloque o conector (B) na válvula de saída (A).
4. Pressione o conector repetidamente para esvaziar o depósito de água. Pode existir água no interior após o visor apresentar:  Aguarde até que o fluxo de água da válvula de saída da água pare.
5. Remova o conector da válvula quanto já não passar mais água.



Não utilize a água drenada para voltar a encher o depósito de água.

## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 8.1 Tabela das funções de relógio

| Função de relógio                                                                                  | Aplicação                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>HORA DO DIA | Para ver ou alterar a hora do dia. Só pode alterar a hora do dia quando o forno está desligado.                    |
| <br>DURAÇÃO     | Para definir o tempo de funcionamento do forno. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada. |

| Função de relógio                                                                                           | Aplicação                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>FIM                  | Para definir quando o forno será desligado. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada. |
| <br>INÍCIO DIFE-<br>RIDO | Combinação das funções DURAÇÃO e FIM.                                                                          |

| Função de relógio                                                                                       | Aplicação                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>CONTA-MI-<br>NUTOS | Utilizado para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Pode regular o CONTA-MINUTOS a qualquer momento, mesmo com o forno desligado. |

## 8.2 Acertar e alterar a hora

Quando o aparelho for ligado à corrente elétrica pela primeira vez, o visor apresenta **hr** e "12:00". "12" está intermitente.

1. Rode o botão da temperatura para acertar as horas.
2. Prima  para confirmar e definir os minutos.

O visor apresenta **min** e a hora definida. "00" está intermitente.

3. Rode o botão da temperatura para acertar os minutos.
4. Prima  para confirmar ou a hora do dia definida será guardada automaticamente após 5 segundos.

O visor apresenta a nova hora.

Para alterar a hora do dia, prima  repetidamente até o indicador da hora do dia  ficar intermitente no visor.

## 8.3 Definir a função DURAÇÃO

1. Selecione uma função de aquecimento.
2. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.
3. Rode o botão da temperatura para definir os minutos e prima  para confirmar. Rode o botão da temperatura para definir as horas e prima  para confirmar.

Quando o tempo de Duração terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e  e o tempo definido ficam

intermitentes no visor. O forno desliga-se automaticamente.

4. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
5. Rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

## 8.4 Definir a função FIM

1. Selecione uma função de aquecimento.
2. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.
3. Rode o botão da temperatura para definir as horas e prima  para confirmar. Rode o botão da temperatura para definir os minutos e prima  para confirmar.

À hora de Fim definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e  e a hora definida ficam intermitentes no visor. O forno desliga-se automaticamente.

4. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
5. Rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

## 8.5 Definir a função INÍCIO DIFERIDO

1. Selecione uma função de aquecimento.
2. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.
3. Rode o botão da temperatura para definir os minutos para o tempo da DURAÇÃO e prima  para confirmar. Rode o botão da temperatura para definir as horas para o tempo da DURAÇÃO e prima  para confirmar.

O visor apresenta  intermitente.

4. Rode o botão da temperatura para definir as horas para a hora de FIM e prima  para confirmar. Rode o botão da temperatura para definir os minutos para a hora de FIM e prima

⌚ para confirmar. O visor apresenta  e 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 e  e a hora definida ficam intermitentes no visor. O forno desliga-se.

5. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
6. Rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

## 8.6 Regular o CONTA-MINUTOS

O Conta-Minutos pode ser definido quando o forno está ligado ou desligado.

1. Prima  repetidamente até que apareça um  e "00" a piscar no visor.
2. Rode o botão da temperatura para acertar os segundos e depois os minutos.  
Quando definir mais de 60 minutos, aparece **hr** intermitente no visor.
3. Defina as horas.
4. O CONTA-MINUTOS inicia automaticamente após 5 segundos. Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro.
5. Quando o tempo definido termina, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. "00:00" e  ficam intermitentes no visor. Prima qualquer botão para parar o sinal.

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 9.1 Utilizar a sonda térmica

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

Devem ser definidas duas temperaturas:

- A temperatura do forno. Consulte a tabela de assar.
- A temperatura de núcleo. Consulte a tabela da sonda térmica.

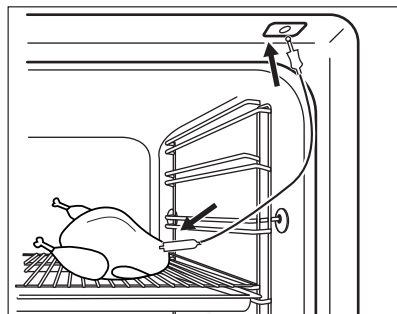


### CUIDADO!

Utilize apenas a sonda térmica fornecida com o forno ou peças de substituição genuínas.

1. Selecciona a função do forno e a temperatura do forno.
2. Coloque a extremidade da sonda térmica (com o símbolo  no manípulo) no centro da carne.
3. Introduza a ficha da sonda térmica na tomada da parte superior da

cavidade.



Certifique-se de que a sonda térmica fica introduzida na carne e ligada na tomada durante a cozedura.

Quando utilizar a sonda térmica pela primeira vez, a temperatura de núcleo predefinida é 60 °C. Enquanto o símbolo  estiver intermitente, pode utilizar o botão da temperatura para alterar a temperatura de núcleo predefinida.

O visor apresenta o símbolo da sonda térmica e a temperatura de núcleo predefinida.

4. Prima  para guardar a nova temperatura de núcleo ou aguarde

10 segundos para que a definição seja guardada automaticamente.

A nova temperatura de núcleo predefinida será indicada quando voltar a utilizar a sonda térmica.

Quando a carne atingir a temperatura de núcleo definida, o símbolo da sonda

térmica  e a temperatura de núcleo predefinida ficam intermitentes. É emitido um sinal sonoro durante 2 minutos.

5. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
6. Retire a ficha da sonda térmica da respectiva tomada. Retire a carne do forno.
7. Desligue o forno.



#### AVISO!

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

Sempre que ligar a sonda térmica na tomada, terá de definir novamente o valor da temperatura de núcleo. Não pode seleccionar a duração e a hora do fim.

Quando o forno está a calcular o tempo de duração provisório pela primeira vez, o símbolo  fica intermitente no visor. Quando o cálculo termina, o visor apresenta a duração da cozedura. O aparelho efectua cálculos durante a cozedura e o valor da duração vai sendo actualizado em conformidade no visor.

Pode alterar a temperatura em qualquer momento durante a cozedura:

1. Prima **°C**:
  - Uma vez - o visor apresenta a temperatura de núcleo seleccionada; se desejar, pode alterá-la no período de 5 segundos.
  - Duas vezes - o visor apresenta a temperatura actual do forno.
  - Três vezes - o visor apresenta a temperatura do forno seleccionada; se desejar, pode alterá-la no período de 5 segundos. Esta informação está

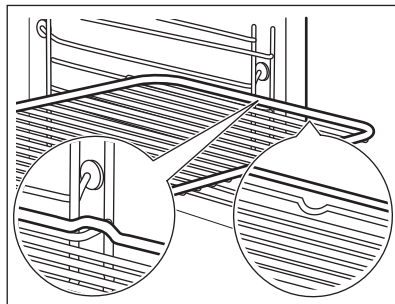
disponível apenas durante a fase de aquecimento.

2. Utilize o botão da temperatura para alterar a temperatura.

## 9.2 Introduzir os acessórios

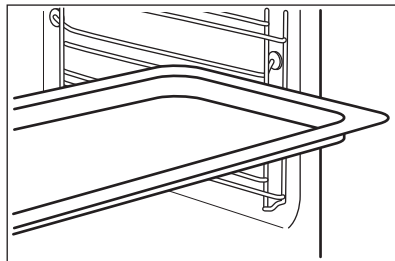
Prateleira em grelha:

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



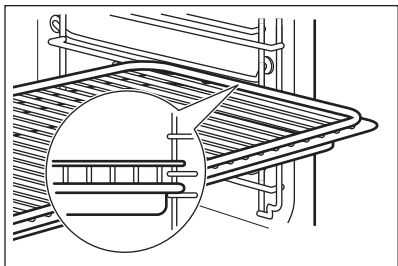
Tabuleiro para assar/ Tabuleiro para grelhar:

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



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

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



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

### 9.3 Calhas telescópicas



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

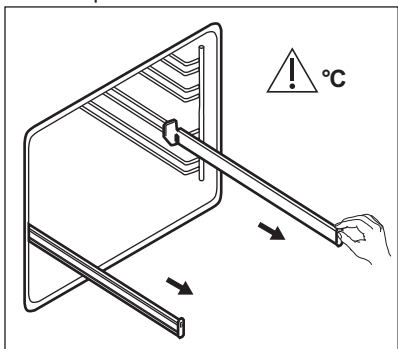
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.



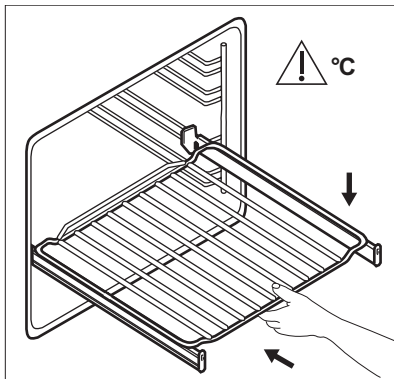
#### **CUIDADO!**

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.

### 9.4 Acessórios para cozinhar a vapor

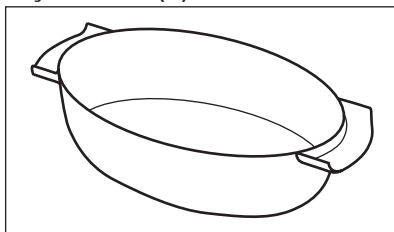


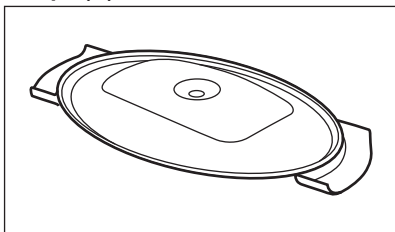
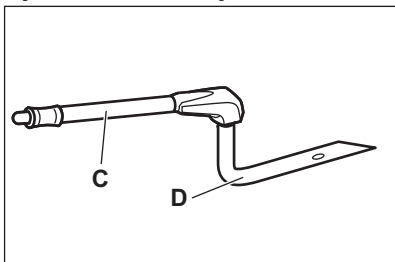
Os acessórios do kit para vapor não são fornecidos com o forno. Para obter mais informação, contacte o seu fornecedor local.

#### **Assadeira dietética para as funções de cozedura a vapor**

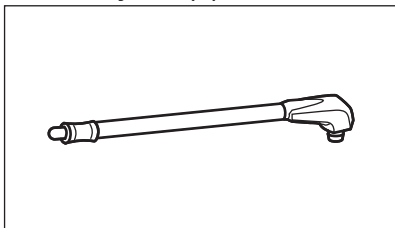
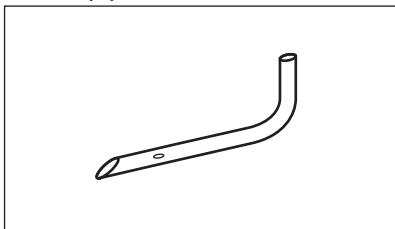
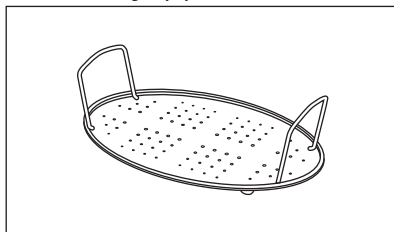
O recipiente é composto por uma taça de vidro, uma tampa com um orifício para o tubo do injetor (C) e uma grelha de aço para colocar no fundo do recipiente.

#### **Taça de vidro (A)**

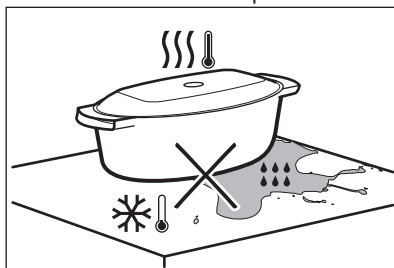


**Tampa (B)****Injector e tubo do injector**

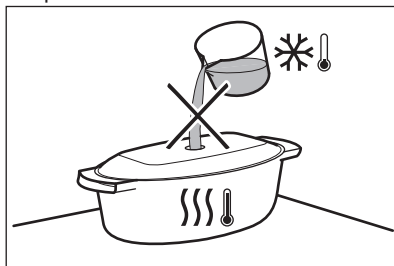
"C" é o tubo do injector para cozer a vapor e "D" é o injector para cozer com vapor directo.

**Tubo do injector (C)****Injector para cozedura com vapor directo (D)****Grelha de aço (E)**

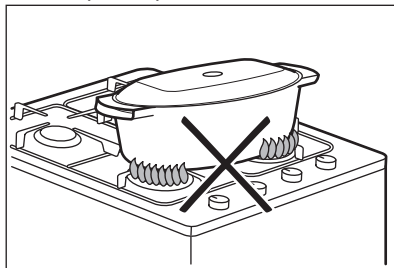
- Não coloque a assadeira dietética sobre superfícies quentes ou molhadas se estiver quente.



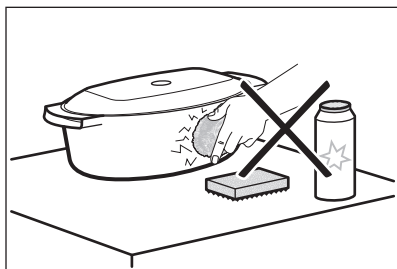
- Não verta líquidos frios sobre a assadeira dietética se esta estiver quente.



- Não utilize a assadeira dietética sobre uma placa quente.



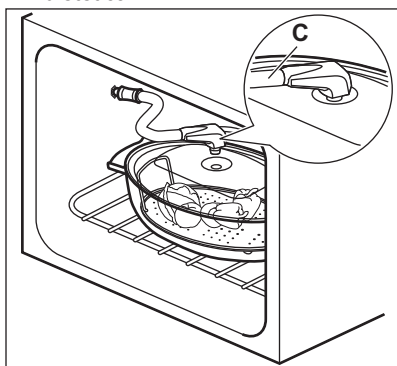
- Não limpe a assadeira dietética com produtos abrasivos, esfregões ou pós.



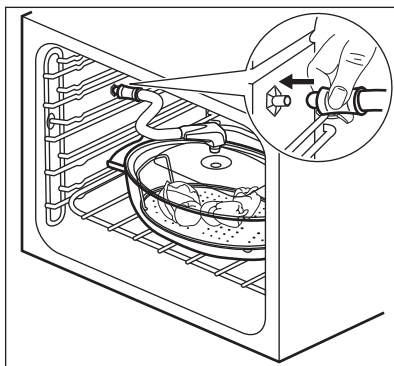
### 9.5 Cozedura a vapor numa assadeira dietética

Coloque os alimentos sobre a grelha de aço na assadeira dietética e feche-a com a tampa.

1. Insira o tubo do injector no orifício especial da tampa da assadeira dietética.



2. Coloque a assadeira dietética na segunda posição de prateleira a contar do fundo.
3. Coloque a outra extremidade do tubo do injector na entrada de vapor.



Certifique-se de que o tubo do injector não fica pressionado e não permita que ele toque na resistência da parte superior do forno.

4. Regule o forno para a função de cozer com vapor.

### 9.6 Cozedura com vapor directo

Coloque os alimentos sobre a grelha de aço na assadeira dietética. Adicione alguma água.



#### **CUIDADO!**

Não utilize a tampa do prato.



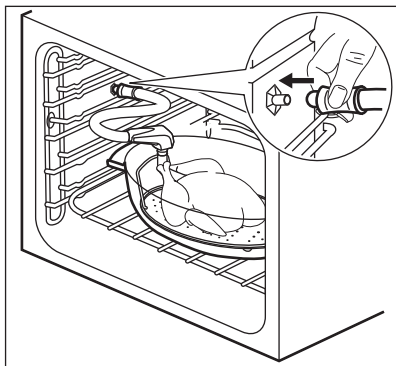
#### **AVISO!**

Tenha cuidado quando manusear o injector com o forno em funcionamento. Utilize sempre luvas de forno quando tocar no injector com o forno quente. Remova sempre o injector do forno quando não pretender utilizar a função de vapor.



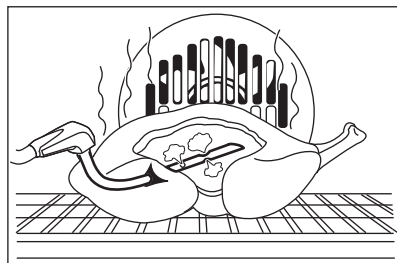
O tubo do injector foi concebido especificamente para cozinhar e não contém substâncias perigosas.

1. Coloque o injector (D) no tubo do injector (C). Ligue a outra extremidade na entrada de vapor.



2. Coloque a assadeira dietética na primeira ou na segunda posição de prateleira, a contar do fundo. Certifique-se de que o tubo do injetor não fica pressionado e não permita que ele toque na resistência da parte superior do forno.
3. Regule o forno para a função de cozer com vapor.

Quando cozinhar alimentos como frango, pato, peru ou peixe pequeno ou grande, coloque o injetor (D) directamente na parte oca do alimento. Certifique-se de que os orifícios não ficam obstruídos.



Para obter mais informação sobre a cozedura a vapor, consulte as tabelas de cozedura a vapor no capítulo "Sugestões e conselhos".

## 10. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 10.1 Utilizar o Bloqueio para Crianças

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

1. Certifique-se de que o botão das funções do forno está na posição Off (desligado).

2. Prima continuamente e  $^{\circ}\text{C}$  simultaneamente durante 2 segundos.

É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta SAFE e . A porta é bloqueada.



O visor apresenta o símbolo quando a função Pirólise estiver a funcionar.

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

### 10.2 Utilizar o Bloqueio de Funções

Pode activar o Bloqueio de Funções apenas com o forno em funcionamento.

O Bloqueio de Funções evita uma alteração accidental da temperatura e dos tempos definidos quando uma função do forno está em funcionamento.

1. Selecciona uma função do forno e configure-a como desejar.
2. Mantenha os botões e  $^{\circ}\text{C}$  premidos em simultâneo durante 2 segundos.

É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta Loc durante 5 segundos.



Loc acende no visor quando rodar o botão da temperatura ou premir outro botão quando o Bloqueio de Funções estiver activo.

Quando rodar o botão das funções do forno, o forno pára.

Quando desactivar o aparelho com o Bloqueio de Funções activo, o Bloqueio

de Funções muda automaticamente para Bloqueio para Crianças. Consulte “Utilizar o Bloqueio para Crianças”.



Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta é bloqueada e o visor apresenta

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

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 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 |

| (°C)         | (h) |
|--------------|-----|
| 120 - 195    | 8,5 |
| 200 - 245    | 5,5 |
| 250 - máximo | 3   |
| Pirólise     | 4,5 |

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, 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 continua 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



**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.

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 uma assadeira 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 na assadeira. 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 Cozer e assar

### Bolos

| Alimento                                   | Aquecimento inferior/superior |                       | Ventilado + Resistência Circ |                        | Tempo (min.) | Comentários                                                  |
|--------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------|------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------|
|                                            | Temperatura (°C)              | Posição de prateleira | Temperatura (°C)             | Posição de prateleira  |              |                                                              |
| Receitas batidas                           | 170                           | 2                     | 160                          | 3 (2 e 4)              | 45 - 60      | Em forma de bolo                                             |
| Massa amanteigada                          | 170                           | 2                     | 160                          | 3 (2 e 4)              | 20 - 30      | Em forma de bolo                                             |
| Cheese-cake buttermilk                     | 170                           | 1                     | 165                          | 2                      | 80 - 100     | Em forma de bolo de 26 cm                                    |
| Bolo de maçã (tarde de maçã) <sup>1)</sup> | 170                           | 2                     | 160                          | 2 (esquerda e direita) | 80 - 100     | Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha |
| Strudel                                    | 175                           | 3                     | 150                          | 2                      | 60 - 80      | Em tabuleiro para assar                                      |

| Alimento                                         | Aquecimento inferior/superior |                       | Ventilado + Resistência Circ |                        | Tempo (min.) | Comentários               |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------|------------------------|--------------|---------------------------|
|                                                  | Temperatura (°C)              | Posição de prateleira | Temperatura (°C)             | Posição de prateleira  |              |                           |
| Tarte de compota                                 | 170                           | 2                     | 165                          | 2 (esquerda e direita) | 30 - 40      | Em forma de bolo de 26 cm |
| Pão-de-ló                                        | 170                           | 2                     | 150                          | 2                      | 40 - 50      | Em forma de bolo de 26 cm |
| Bolo de Natal / Bolo de fruta rico <sup>1)</sup> | 160                           | 2                     | 150                          | 2                      | 90 - 120     | Em forma de bolo de 20 cm |
| Bolo de ameixa <sup>1)</sup>                     | 175                           | 1                     | 160                          | 2                      | 50 - 60      | Em forma de pão           |
| Bolos pequenos - um nível <sup>1)</sup>          | 170                           | 3                     | 150 - 160                    | 3                      | 20 - 30      | Em tabuleiro para assar   |
| Bolos pequenos - dois níveis <sup>1)</sup>       | -                             | -                     | 140 - 150                    | 2 e 4                  | 25 - 35      | Em tabuleiro para assar   |
| Bolos pequenos - três níveis <sup>1)</sup>       | -                             | -                     | 140 - 150                    | 1, 3 e 5               | 30 - 45      | Em tabuleiro para assar   |
| Biscoitos / Tiras de pastelaria - um nível       | 140                           | 3                     | 140 - 150                    | 3                      | 25 - 45      | Em tabuleiro para assar   |
| Biscoitos / Tiras de pastelaria - dois níveis    | -                             | -                     | 140 - 150                    | 2 e 4                  | 35 - 40      | Em tabuleiro para assar   |
| Biscoitos / Tiras de pastelaria - três níveis    | -                             | -                     | 140 - 150                    | 1, 3 e 5               | 35 - 45      | Em tabuleiro para assar   |

| Alimento                              | Aquecimento inferior/superior |                       | Ventilado + Resistência Circ |                        | Tempo (min.) | Comentários               |
|---------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------|------------------------|--------------|---------------------------|
|                                       | Temperatura (°C)              | Posição de prateleira | Temperatura (°C)             | Posição de prateleira  |              |                           |
| Merenques - um nível                  | 120                           | 3                     | 120                          | 3                      | 80 - 100     | Em tabuleiro para assar   |
| Merenques - dois níveis <sup>1)</sup> | -                             | -                     | 120                          | 2 e 4                  | 80 - 100     | Em tabuleiro para assar   |
| Pães de leite <sup>1)</sup>           | 190                           | 3                     | 190                          | 3                      | 12 - 20      | Em tabuleiro para assar   |
| Éclairs - um nível                    | 190                           | 3                     | 170                          | 3                      | 25 - 35      | Em tabuleiro para assar   |
| Éclairs - dois níveis                 | -                             | -                     | 170                          | 2 e 4                  | 35 - 45      | Em tabuleiro para assar   |
| Tartes planas                         | 180                           | 2                     | 170                          | 2                      | 45 - 70      | Em forma de bolo de 20 cm |
| Bolo de fruta rico                    | 160                           | 1                     | 150                          | 2                      | 110 - 120    | Em forma de bolo de 24 cm |
| Bolo de duas camadas <sup>1)</sup>    | 170                           | 1                     | 160                          | 2 (esquerda e direita) | 30 - 50      | Em forma de bolo de 20 cm |

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

### Pão e Pizza

| Alimento                 | Aquecimento inferior/superior |                       | Ventilado + Resistência Circ |                       | Tempo (min.) | Comentários                  |
|--------------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------|-----------------------|--------------|------------------------------|
|                          | Temperatura (°C)              | Posição de prateleira | Temperatura (°C)             | Posição de prateleira |              |                              |
| Pão branco <sup>1)</sup> | 190                           | 1                     | 190                          | 1                     | 60 - 70      | 1 - 2 peças, 500 g cada peça |
| Pão de centeio           | 190                           | 1                     | 180                          | 1                     | 30 - 45      | Em forma de pão              |

| Alimento                | Aquecimento inferior/superior |                       | Ventilado + Resistência Circ |                       | Tempo (min.) | Comentários                                       |
|-------------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------|-----------------------|--------------|---------------------------------------------------|
|                         | Temperatura (°C)              | Posição de prateleira | Temperatura (°C)             | Posição de prateleira |              |                                                   |
| Pãezinhos <sup>1)</sup> | 190                           | 2                     | 180                          | 2 (2 e 4)             | 25 - 40      | 6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar           |
| Pizza <sup>1)</sup>     | 230 - 250                     | 1                     | 230 - 250                    | 1                     | 10 - 20      | Em tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar |
| Scones <sup>1)</sup>    | 200                           | 3                     | 190                          | 3                     | 10 - 20      | Em tabuleiro para assar                           |

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

### Flans

| Alimento                | Aquecimento inferior/superior |                       | Ventilado + Resistência Circ |                       | Tempo (min.) | Comentários |
|-------------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------|-----------------------|--------------|-------------|
|                         | Temperatura (°C)              | Posição de prateleira | Temperatura (°C)             | Posição de prateleira |              |             |
| Flan de massa           | 200                           | 2                     | 180                          | 2                     | 40 - 50      | Em forma    |
| Flan de vegetais        | 200                           | 2                     | 175                          | 2                     | 45 - 60      | Em forma    |
| Quiches <sup>1)</sup>   | 180                           | 1                     | 180                          | 1                     | 50 - 60      | Em forma    |
| Lasanha <sup>1)</sup>   | 180 - 190                     | 2                     | 180 - 190                    | 2                     | 25 - 40      | Em forma    |
| Canelones <sup>1)</sup> | 180 - 190                     | 2                     | 180 - 190                    | 2                     | 25 - 40      | Em forma    |

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

**Carne**

| Alimento                  | Aquecimento inferior/superior |                       | Ventilado + Resistência Circ |                       | Tempo (min.) | Comentários |
|---------------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------|-----------------------|--------------|-------------|
|                           | Temperatura (°C)              | Posição de prateleira | Temperatura (°C)             | Posição de prateleira |              |             |
| Carne De Vaca             | 200                           | 2                     | 190                          | 2                     | 50 - 70      | Na grelha   |
| Porco                     | 180                           | 2                     | 180                          | 2                     | 90 - 120     | Na grelha   |
| Vitela                    | 190                           | 2                     | 175                          | 2                     | 90 - 120     | Na grelha   |
| Carne assada, mal passada | 210                           | 2                     | 200                          | 2                     | 50 - 60      | Na grelha   |
| Carne assada, média       | 210                           | 2                     | 200                          | 2                     | 60 - 70      | Na grelha   |
| Carne assada, bem passada | 210                           | 2                     | 200                          | 2                     | 70 - 75      | Na grelha   |
| Pá de porco               | 180                           | 2                     | 170                          | 2                     | 120 - 150    | Com couro   |
| Lombo de porco            | 180                           | 2                     | 160                          | 2                     | 100 - 120    | 2 unidades  |
| Borrego                   | 190                           | 2                     | 175                          | 2                     | 110 - 130    | Perna       |
| Frango                    | 220                           | 2                     | 200                          | 2                     | 70 - 85      | Inteiro     |
| Peru                      | 180                           | 2                     | 160                          | 2                     | 210 - 240    | Inteiro     |
| Pato                      | 175                           | 2                     | 220                          | 2                     | 120 - 150    | Inteiro     |
| Ganso                     | 175                           | 2                     | 160                          | 1                     | 150 - 200    | Inteiro     |
| Coelho                    | 190                           | 2                     | 175                          | 2                     | 60 - 80      | Em pedaços  |
| Lebre                     | 190                           | 2                     | 175                          | 2                     | 150 - 200    | Em pedaços  |
| Faisão                    | 190                           | 2                     | 175                          | 2                     | 90 - 120     | Inteiro     |

**Peixe**

| Alimento        | Aquecimento inferior/superior |                       | Ventilado + Resistência Circ |                       | Tempo (min.) | Comentários   |
|-----------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------|-----------------------|--------------|---------------|
|                 | Temperatura (°C)              | Posição de prateleira | Temperatura (°C)             | Posição de prateleira |              |               |
| Truta / Dourada | 190                           | 2                     | 175                          | 2                     | 40 - 55      | 3 - 4 peixes  |
| Atum / Salmão   | 190                           | 2                     | 175                          | 2                     | 35 - 60      | 4 - 6 filetes |

**11.3 Grelhador Ventilado**

Utilize a primeira ou a segunda posição de prateleira.

**Carne De Vaca**

Pré-aqueça o forno.

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

| Alimento                           | Temperatura (°C) | Tempo (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       |

**Porco**

| Alimento                          | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|-----------------------------------|------------------|--------------|
| Pá, cachorro, pernil, 1 - 1,5 kg  | 160 - 180        | 90 - 120     |
| Costeleta, entrecosto, 1 - 1,5 kg | 170 - 180        | 60 - 90      |

| Alimento                                  | Temperatura (°C) | Tempo (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**

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

**Borrego**

| Alimento                                     | Temperatura (°C) | Tempo (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**

| Alimento                           | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|------------------------------------|------------------|--------------|
| Partes de aves, 0,2 - 0,25 kg cada | 200 - 220        | 30 - 50      |
| Frango, meio, 0,4 - 0,5 kg cada    | 190 - 210        | 35 - 50      |
| Frango, do campo, 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    |

| Alimento           | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|--------------------|------------------|--------------|
| Peru, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180        | 120 - 150    |
| Peru, 4 - 6 kg     | 140 - 160        | 150 - 240    |

**Peixe (com vapor)**

| Alimento                  | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|---------------------------|------------------|--------------|
| Peixe inteiro, 1 - 1,5 kg | 210 - 220        | 40 - 60      |

**11.4 Ventilado**

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

| Alimento                     | Acessórios                                                 | Temperatura (°C) | Posição de prateleira | Tempo (min.) |
|------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|
| Pãezinhos doces, 12 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180              | 2                     | 20 - 30      |
| Pãezinhos, 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      |

| <b>Alimento</b>                      | <b>Acessórios</b>                                          | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Posição de prateleira</b> | <b>Tempo (min.)</b> |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------|---------------------|
| Bolo Victoria                        | 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, 0,2 kg                | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180                     | 3                            | 25 - 35             |
| Filetes de peixe, 0,3 kg             | forma de piza na prateleira em grelha                      | 180                     | 3                            | 25 - 30             |
| Peixe escalfado, 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             |
| Maçapão, 20 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, 16 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 escalfados, 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             |

| Alimento                        | Acessórios                                                 | Temperatura (°C) | Posição de prateleira | Tempo (min.) |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|
| Legumes, mediterrânicos, 0,7 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180              | 4                     | 25 - 30      |

## 11.5 Descongelar

| Alimento | Quantidade (kg) | Tempo de descongelação (min.) | Tempo extra de descongelação (min.) | Comentários                                                                                             |
|----------|-----------------|-------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frango   | 1,0             | 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             | 100 - 140                     | 20 - 30                             | Vire a meio do tempo.                                                                                   |
|          | 0,5             | 90 - 120                      |                                     |                                                                                                         |
| Truta    | 0,15            | 25 - 35                       | 10 - 15                             | -                                                                                                       |
| Morangos | 0,3             | 30 - 40                       | 10 - 20                             | -                                                                                                       |
| Manteiga | 0,25            | 30 - 40                       | 10 - 15                             | -                                                                                                       |
| Natas    | 2 x 0,2         | 80 - 100                      | 10 - 15                             | Também é possível bater as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.                            |
| Gateau   | 1,4             | 60                            | 60                                  | -                                                                                                       |

## 11.6 Secar - Ventilado + Resistência Circ

desidratação, abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para acabar de desidratar.

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

Para obter o melhor resultado, desligue o forno a meio do tempo de

### Legumes

Para um tabuleiro, utilize a terceira posição de prateleira.

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

| Alimento | Temperatura (°C) | Tempo (h) |
|----------|------------------|-----------|
| Feijões  | 60 - 70          | 6 - 8     |
| Pimentos | 60 - 70          | 5 - 6     |

| Alimento          | Temperatura (°C) | Tempo (h) |
|-------------------|------------------|-----------|
| Legumes para sopa | 60 - 70          | 5 - 6     |
| Cogumelos         | 50 - 60          | 6 - 8     |
| Ervas aromáticas  | 40 - 50          | 2 - 3     |

#### Fruta

| Alimento       | Temperatura (°C) | Tempo (h) | Posição de prateleira |            |
|----------------|------------------|-----------|-----------------------|------------|
|                |                  |           | 1 posição             | 2 posições |
| Ameixas        | 60 - 70          | 8 - 10    | 3                     | 1 / 4      |
| Alperces       | 60 - 70          | 8 - 10    | 3                     | 1 / 4      |
| Fatias de maçã | 60 - 70          | 6 - 8     | 3                     | 1 / 4      |
| Pêras          | 60 - 70          | 6 - 9     | 3                     | 1 / 4      |

## 11.7 Ventilado + Resistência Circ + Vapor

### Bolos e pastéis

| Alimento                      | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira | Comentários               |
|-------------------------------|------------------|--------------|-----------------------|---------------------------|
| Bolo de maçã <sup>1)</sup>    | 160              | 60 - 80      | 2                     | Em forma de bolo de 20 cm |
| Tartes                        | 175              | 30 - 40      | 2                     | Em forma de bolo de 26 cm |
| Bolo de fruta                 | 160              | 80 - 90      | 2                     | Em forma de bolo de 26 cm |
| Pão-de-ló                     | 160              | 35 - 45      | 2                     | Em forma de bolo de 26 cm |
| Panettone <sup>1)</sup>       | 150 - 160        | 70 - 100     | 2                     | Em forma de bolo de 20 cm |
| Bolo de ameixa <sup>1)</sup>  | 160              | 40 - 50      | 2                     | Em forma de pão           |
| Bolos pequenos                | 150 - 160        | 25 - 30      | 3 (2 e 4)             | Em tabuleiro para assar   |
| Biscoitos                     | 150              | 20 - 35      | 3 (2 e 4)             | Em tabuleiro para assar   |
| Pãezinhos doces <sup>1)</sup> | 180 - 200        | 12 - 20      | 2                     | Em tabuleiro para assar   |
| Brioche <sup>1)</sup>         | 180              | 15 - 20      | 3 (2 e 4)             | Em tabuleiro para assar   |

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

#### Flans

Preparar em forma de bolo.

| Alimento              | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|-----------------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Recheados com legumes | 170 - 180        | 30 - 40      | 1                     |
| Lasanha               | 170 - 180        | 40 - 50      | 2                     |
| Batatas gratinadas    | 160 - 170        | 50 - 60      | 1 (2 e 4)             |

### Carne

Utilize a segunda posição de prateleira.

Utilize a prateleira em grelha.

| Alimento                         | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|----------------------------------|------------------|--------------|
| Porco assado, 1 kg               | 180              | 90 - 110     |
| Vitela, 1 kg                     | 180              | 90 - 110     |
| Carne assada - mal passada, 1 kg | 210              | 45 - 50      |
| Carne assada - média, 1 kg       | 200              | 55 - 65      |
| Carne assada - bem passada, 1 kg | 190              | 65 - 75      |

Utilize a segunda posição de prateleira.

| Alimento                   | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|----------------------------|------------------|--------------|
| Borrego, perna, 1 kg       | 175              | 110 - 130    |
| Frango, inteiro, 1 kg      | 200              | 55 - 65      |
| Peru, inteiro, 4 kg        | 170              | 180 - 240    |
| Pato, inteiro, 2 - 2,5 kg  | 170 - 180        | 120 - 150    |
| Coelho, cortado em pedaços | 170 - 180        | 60 - 90      |

Utilize a primeira posição de prateleira.

| Alimento             | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|----------------------|------------------|--------------|
| Ganso, inteiro, 3 kg | 160 - 170        | 150 - 200    |

### Peixe

Utilize a segunda posição de prateleira.

| Alimento                    | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|-----------------------------|------------------|--------------|
| Truta, 3 - 4 peixes, 1,5 kg | 180              | 25 - 35      |
| Atum, 4 - 6 filetes, 1,2 kg | 175              | 35 - 50      |
| Badejo                      | 200              | 20 - 30      |

### Reaquecer a vapor

Reaqueça o prato na placa.

Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Utilize a segunda posição de prateleira.

| Alimento                                 | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|------------------------------------------|------------------|--------------|
| Caçarolas/Gratinados                     | 130              | 15 - 25      |
| Massas e molhos                          | 130              | 10 - 15      |
| Guarnições (arroz, batatas, massa, etc.) | 130              | 10 - 15      |
| Pratos individuais                       | 130              | 10 - 15      |
| Carne                                    | 130              | 10 - 15      |

| Alimento | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|----------|------------------|--------------|
| Legumes  | 130              | 10 - 15      |

## 11.8 Cozer na assadeira dietética

Utilize a função: Ventilado + Resistência Circ + Vapor.

### Legumes

Utilize a segunda posição de prateleira.

Regule a temperatura para 130 °C.

| Alimento            | Tempo (min.) |
|---------------------|--------------|
| Brócolos, pedaços   | 20 - 25      |
| Beringelas          | 15 - 20      |
| Couve-flor, pedaços | 25 - 30      |
| Tomate              | 15           |
| Espargos, brancos   | 25 - 35      |
| Espargos, verdes    | 35 - 45      |
| Curgete, fatiada    | 20 - 25      |
| Cenouras            | 35 - 40      |
| Funcho              | 30 - 35      |
| Couve-rábano        | 25 - 30      |
| Tiras de pimento    | 20 - 25      |
| Aipo, fatiado       | 30 - 35      |

### Carne

Utilize a segunda posição de prateleira.

Regule a temperatura para 130 °C.

| Alimento                         | Tempo (min.) |
|----------------------------------|--------------|
| Presunto cozido                  | 55 - 65      |
| Peito de frango escalado         | 25 - 35      |
| Kasseler (lombo de porco fumado) | 80 - 100     |

### Peixe

Utilize a segunda posição de prateleira.

Regule a temperatura para 130 °C.

| Alimento         | Tempo (min.) |
|------------------|--------------|
| Truta            | 25 - 30      |
| Postas de salmão | 25 - 30      |

### Guarnições

Utilize a segunda posição de prateleira.

Regule a temperatura para 130 °C.

| Alimento                 | Tempo (min.) |
|--------------------------|--------------|
| Arroz                    | 35 - 40      |
| Batatas com pele, médias | 50 - 60      |
| Batatas cozidas, quartos | 35 - 45      |
| Polenta                  | 40 - 45      |

## 11.9 Tabela da sonda térmica

| Alimento                  | Temperatura de núcleo do alimento (°C) |
|---------------------------|----------------------------------------|
| Vitela assada             | 75 - 80                                |
| 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                                |
| Borrego                   | 70 - 75                                |
| Frango                    | 98                                     |
| Lebre                     | 70 - 75                                |
| Truta / Dourada           | 65 - 70                                |
| Atum / Salmão             | 65 - 70                                |

## 11.10 Informação para testes

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

| Alimen-<br>to                 | Função                                                            | Acessó-<br>rios              | Posi-<br>ção<br>de<br>prate-<br>leira | Tem-<br>peratu-<br>ra (°C) | Tempo (min.) | Comentários                                                                                            |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bolo pe-<br>queno             | Calor supe-<br>rior/inferior                                      | Tabuleiro<br>para as-<br>sar | 3                                     | 170                        | 20 - 30      | Coloque 20 bo-<br>los pequenos por<br>tabuleiro.                                                       |
| Bolo pe-<br>queno             | Ventilado +<br>Resistência<br>Circ / Coze-<br>dura venti-<br>lada | Tabuleiro<br>para as-<br>sar | 3                                     | 150 -<br>160               | 20 - 35      | Coloque 20 bo-<br>los pequenos por<br>tabuleiro.                                                       |
| Bolo pe-<br>queno             | Ventilado +<br>Resistência<br>Circ / Coze-<br>dura venti-<br>lada | Tabuleiro<br>para as-<br>sar | 2 e 4                                 | 150 -<br>160               | 20 - 35      | Coloque 20 bo-<br>los pequenos por<br>tabuleiro.                                                       |
| Tarte de<br>maçã              | Calor supe-<br>rior/inferior                                      | Pratelei-<br>ra em<br>grelha | 2                                     | 180                        | 70 - 90      | Utilize 2 formas<br>(20 cm de diâ-<br>metro), desfasa-<br>das diagonal-<br>mente.                      |
| Tarte de<br>maçã              | Ventilado +<br>Resistência<br>Circ / Coze-<br>dura venti-<br>lada | Pratelei-<br>ra em<br>grelha | 2                                     | 160                        | 70 - 90      | Utilize 2 formas<br>(20 cm de diâ-<br>metro), desfasa-<br>das diagonal-<br>mente.                      |
| Pão-de-<br>-lô sem<br>gordura | Calor supe-<br>rior/inferior                                      | Pratelei-<br>ra em<br>grelha | 2                                     | 170                        | 40 - 50      | Utilize uma for-<br>ma de bolo (26<br>cm de diâmetro).<br>Pré-aqueça o<br>forno durante 10<br>minutos. |
| Pão-de-<br>-lô sem<br>gordura | Ventilado +<br>Resistência<br>Circ / Coze-<br>dura venti-<br>lada | Pratelei-<br>ra em<br>grelha | 2                                     | 160                        | 40 - 50      | Utilize uma for-<br>ma de bolo (26<br>cm de diâmetro).<br>Pré-aqueça o<br>forno durante 10<br>minutos. |

| Alimen-<br>to                                            | Função                                                            | Acessó-<br>rios                                                          | Posi-<br>ção<br>de<br>prate-<br>leira | Tem-<br>peratu-<br>ra (°C) | Tempo (min.)                                                                             | Comentários                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pão-de-<br>-lô sem<br>gordura                            | Ventilado +<br>Resistência<br>Circ / Coze-<br>dura venti-<br>lada | Prateleira em<br>grelha                                                  | 2 e 4                                 | 160                        | 40 - 60                                                                                  | Utilize uma for-<br>ma de bolo (26<br>cm de diâmetro).<br>Desfasada diag-<br>onalmente.<br>Pré-aqueça o<br>forno durante 10<br>minutos.                                                                                                        |
| Massa<br>amantei-<br>gada                                | Ventilado +<br>Resistência<br>Circ / Coze-<br>dura venti-<br>lada | Tabuleiro<br>para as-<br>sar                                             | 3                                     | 140 -<br>150               | 20 - 40                                                                                  | -                                                                                                                                                                                                                                              |
| Massa<br>amantei-<br>gada                                | Ventilado +<br>Resistência<br>Circ / Coze-<br>dura venti-<br>lada | Tabuleiro<br>para as-<br>sar                                             | 2 e 4                                 | 140 -<br>150               | 25 - 45                                                                                  | -                                                                                                                                                                                                                                              |
| Massa<br>amantei-<br>gada                                | Calor supe-<br>rior/inferior                                      | Tabuleiro<br>para as-<br>sar                                             | 3                                     | 140 -<br>150               | 25 - 45                                                                                  | -                                                                                                                                                                                                                                              |
| Tosta<br>4 - 6 uni-<br>dades                             | Grelhador                                                         | Prateleira em<br>grelha                                                  | 4                                     | máx.                       | 2 - 3 minutos<br>para o primei-<br>ro lado; 2 - 3<br>minutos para<br>o segundo la-<br>do | Pré-aqueça o<br>forno durante 3<br>minutos.                                                                                                                                                                                                    |
| Hambúr-<br>guer de<br>vaca<br>6 unida-<br>des, 0,6<br>kg | Grelhador                                                         | Prateleira em<br>grelha e<br>tabuleiro<br>de reco-<br>lha de<br>gorduras | 4                                     | máx.                       | 20 - 30                                                                                  | Coloque a prate-<br>leira em grelha<br>no quarto nível e<br>o tabuleiro de re-<br>colha de gordu-<br>ras no terceiro<br>nível do forno.<br>Vire os alimentos<br>a meio do tempo<br>de cozedura.<br>Pré-aqueça o<br>forno durante 3<br>minutos. |

## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 Notas sobre a limpeza

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

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

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

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

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

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

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. Limpe a humidade da cavidade após cada utilização.

### 12.2 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.

### 12.3 Remover os apoios para prateleiras

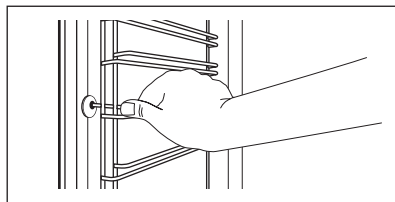
Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.



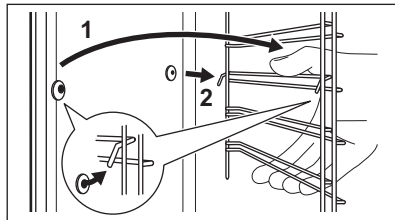
### CUIDADO!

Tenha cuidado quando remover os apoios para prateleiras.

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



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



Instale os acessórios removidos na sequência inversa.



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

### 12.4 Pirólise



### CUIDADO!

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.



Não inicie a Pirólise se não tiver fechado totalmente a porta do forno. Em alguns modelos, o visor apresenta “C3” quando este erro ocorre.

**AVISO!**

O forno aquece muito. Existe o risco de queimaduras.

**CUIDADO!**

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

1. Limpe a cavidade com um pano macio e húmido.
2. Limpe o lado interior da porta com água quente para evitar a queima de resíduos devido ao ar quente.
3. Selecione a função Pirólise. Consulte o capítulo “Utilização diária”, secção “Funções do forno”.
4. Quando piscar, rode o botão da temperatura para definir a duração da pirólise:

| Opção | Descrição                             |
|-------|---------------------------------------|
| P1    | Limpeza ligeira. Duração: 1 h 30 min. |
| P2    | Limpeza normal. Duração: 2 h 30 min.  |

Após 2 segundos, a pirólise inicia. Pode utilizar a função FIM para atrasar o início da limpeza. Durante a pirólise, a lâmpada do forno está apagada.

5. Quando o forno estiver à temperatura definida, a porta é trancada. O visor apresenta e as barras do indicador de calor até a porta ser desbloqueada.

Para parar a pirólise antes do fim, rode o botão das funções do forno para a posição Off (desligado).

6. Quando a pirólise terminar, o visor apresenta a hora do dia. A porta do forno permanece bloqueada.
7. Quando o forno arrefecer, a porta será desbloqueada.

## 12.5 Aviso de limpeza

Para lhe lembrar que é necessário efetuar uma pirólise, a indicação PYR aparece intermitente no visor durante 10 segundos após cada ativação e cada desativação do forno.

**O aviso de limpeza apaga-se:**

- após a conclusão da pirólise.
- se premir 3s e °C ao mesmo tempo enquanto PYR estiver intermitente no visor.

## 12.6 Limpar o depósito de água

**AVISO!**

Não coloque água no depósito de água durante o procedimento de limpeza.



Durante o procedimento de limpeza, pode cair alguma água da entrada de vapor na cavidade do forno. Coloque o tabuleiro de recolha de gordura no nível de prateleira mesmo abaixo da entrada de vapor, para evitar que a água caia diretamente na parte inferior da cavidade do forno.

Após algum tempo, podem surgir depósitos de calcário no forno. Para evitar isto, limpe as peças do forno que geram o vapor. Esvazie o depósito após cada cozedura a vapor.

**Tipos de água**

- **Água mole com baixo teor de calcário** - tipo recomendado Diminui

a quantidade de procedimentos de limpeza.

- **Água da torneira** - pode utilizá-la se possuir um purificador ou descalcificador de água.

- **Água dura com elevado teor de calcário** - não afeta o desempenho do forno, mas aumenta a quantidade de procedimentos de limpeza.

**TABELA DE QUANTIDADE DE CÁLCIO INDICADA PELA OMS (Organização Mundial de Saúde)**

| Depósito de cálcio  | Dureza da água    |                 | Classificação da água | Realizar descalcificação a cada |
|---------------------|-------------------|-----------------|-----------------------|---------------------------------|
|                     | (Graus franceses) | (Graus alemães) |                       |                                 |
| 0 - 60 mg/l         | 0 - 6             | 0 - 3           | Macia ou suave        | 75 ciclos - 2,5 meses           |
| 60 - 120 mg/l       | 6 - 12            | 3 - 7           | Dureza média          | 50 ciclos - 2 meses             |
| 120 - 180 mg/l      | 12 - 18           | 8 - 10          | Dura ou calcária      | 40 ciclos - 1,5 meses           |
| superior a 180 mg/l | superior a 18     | superior a 10   | Muito dura            | 30 ciclos - 1 mês               |

1. Encha o depósito de água com 850 ml de água e 50 ml de ácido cítrico (cinco colheres de chá). Desligue o forno e aguarde aproximadamente 60 minutos.
2. Ligue o forno e selecione a função: Ventilado + Resistência Circ + Vapor. Selecione a temperatura de 230 °C. Desligue o forno após 25 minutos e deixe arrefecer durante 15 minutos.
3. Ligue o forno e selecione a função: Ventilado + Resistência Circ + Vapor. Defina uma temperatura entre 130 e 230 °C. Desligue o forno após 10 minutos.

Deixe-o arrefecer e prossiga com a remoção do conteúdo do depósito. Consulte "Esvaziar o depósito de água" no capítulo "Utilização diária".

4. Enxagúe o depósito de água algumas vezes e limpe os resíduos de calcário do interior do forno com um pano.
5. Limpe o tubo de escoamento à mão com água quente e detergente. Para evitar danos, não utilize ácidos, sprays ou agentes de limpeza semelhantes.

## 12.7 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.



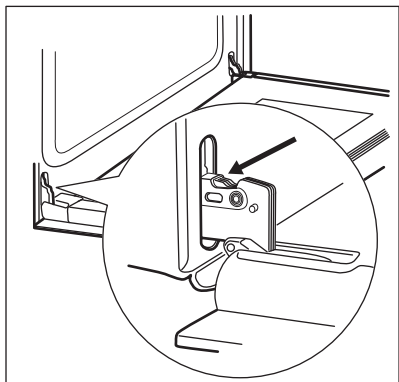
A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro antes de remover a porta do forno.



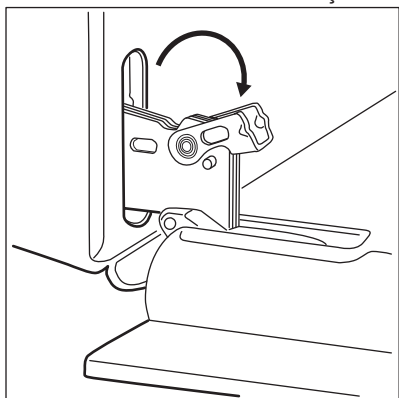
### **CUIDADO!**

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

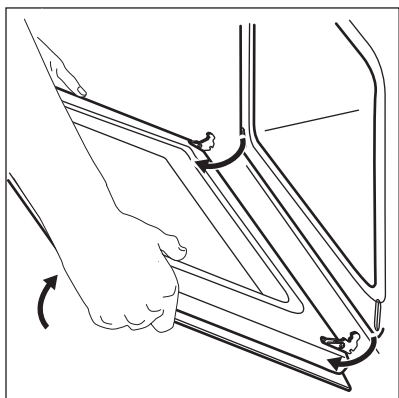
1. Abra a porta totalmente e segure nas duas dobradiças.



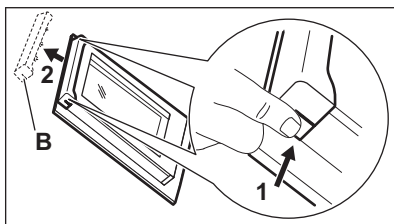
2. Levante e rode totalmente as alavancas nas duas dobradiças.



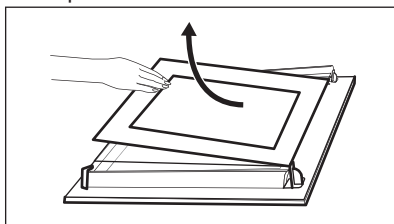
3. Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



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



6. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.  
7. 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.

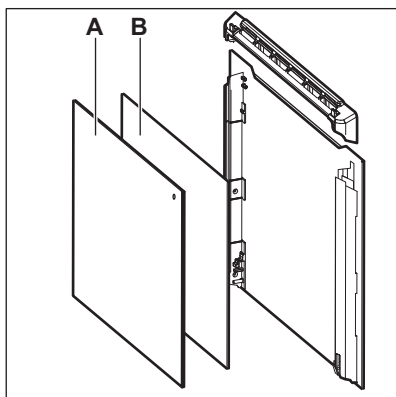


8. Lave os painéis de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os painéis de vidro na máquina de lavar loiça.

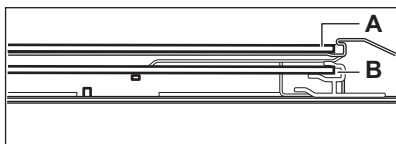
Quando terminar a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

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.



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



#### **CUIDADO!**

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

### Lâmpada posterior

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

## 12.8 Substituir a lâmpada



#### **AVISO!**

Risco de choque eléctrico.  
A lâmpada pode estar quente.

# 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



#### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 13.1 O que fazer se...

| Problema                                 | Causa possível                                                                | Solução                                                                                                             |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Não consegue ativar ou utilizar o forno. | O forno não está ligado à corrente eléctrica ou não está ligado corretamente. | Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente eléctrica (consulte o diagrama de ligações se disponível). |
| O forno não aquece.                      | O forno está desativado.                                                      | Active o forno.                                                                                                     |
| O forno não aquece.                      | O relógio não está certo.                                                     | Acerte o relógio.                                                                                                   |

| <b>Problema</b>                                                                      | <b>Causa possível</b>                                                                                            | <b>Solução</b>                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 foi acionada.                                                                           | Consulte “Desativação automática”.                                                                                                  |
| O forno não aquece.                                                                  | O Bloqueio para Crianças está ativado.                                                                           | Consulte “Utilizar o Bloqueio para Crianças”.                                                                                       |
| 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, contate um eletricista qualificado. |
| A lâmpada não funciona.                                                              | A lâmpada está avariada.                                                                                         | Substitua a lâmpada.                                                                                                                |
| 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.                                                                            |
| A preparação dos pratos demora demasiado tempo ou estes cozinham demasiado depressa. | A temperatura do forno é demasiado elevada ou demasiado baixa.                                                   | Ajuste a temperatura conforme necessário. Siga os conselhos dados no manual do utilizador.                                          |
| 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 visor apresenta “C2”.                                                              | Pretende iniciar a função Pirólise ou Descongelar, mas não retirou a ficha da sonda térmica da respetiva tomada. | Retire a ficha da sonda térmica da tomada.                                                                                          |
| O visor apresenta “C3”.                                                              | A função de limpeza não funciona. A porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está danificado.    | Feche totalmente a porta.                                                                                                           |

| Problema                                                                                                                                  | Causa possível                                                                                                                   | Solução                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O visor apresenta "F102".                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Não fechou totalmente a porta.</li> <li>• O bloqueio da porta está avariado.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feche totalmente a porta.</li> <li>• Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico da sua casa e ligue-o novamente.</li> <li>• Se o visor apresentar "F102" novamente, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.</li> </ul> |
| O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.                                                                            | Existe uma anomalia elétrica.                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico da sua casa e ligue-o novamente.</li> <li>• Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.</li> </ul>                       |
| Existe água no interior do forno.                                                                                                         | Colocou demasiada água no depósito.                                                                                              | Desative o forno e remova a água com uma esponja ou um pano.                                                                                                                                                                                                                             |
| O indicador "Tank Full"  (depósito cheio) está apagado.  | Não existe água suficiente no depósito.                                                                                          | Encha o depósito de água até que o indicador acenda. Se observar alguma fuga de água para o interior do forno e o indicador ainda estiver apagado, contacte um técnico de assistência qualificado.                                                                                       |
| O indicador "Tank Empty"  (depósito vazio) está aceso. | Não existe água no depósito.                                                                                                     | Encha o depósito. Se o indicador ainda estiver aceso, contacte um técnico de assistência qualificado.                                                                                                                                                                                    |
| A cozedura a vapor não funciona.                                                                                                          | O orifício está obstruído com calcário.                                                                                          | Verifique a abertura de entrada de vapor. Remova o calcário.                                                                                                                                                                                                                             |
| A cozedura a vapor não funciona.                                                                                                          | Não existe água no depósito.                                                                                                     | Encha o depósito de água.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fuga de água na abertura da entrada de vapor.                               | Existem depósitos de calcário no forno.                                                                                          | Limpe o depósito de água. Consulte "Limpar o depósito de água".                                                                                                                                                                                                                          |

| Problema                                                                                         | Causa possível            | Solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O aparelho ativa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta " <b>Demo</b> ". | O modo Demo está ativado. | <div><div>1. Desactive o forno.</div><div>2. Prima continuamente  3s  °C ao mesmo tempo.</div><div>3. O primeiro dígito do visor e o indicador <b>Demo</b> começam a piscar.</div><div>4. Introduza o código 2468 rodando o botão da temperatura para a direita ou esquerda para alterar os valores e prima  para confirmar.</div><div>5. O dígito seguinte começa a piscar.</div><div>6. O modo <b>Demo</b> é desactivado quando o último dígito for confirmado se o código estiver correcto.</div></div> |

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 de acordo com a diretiva da UE 65-66/2014

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

|                                                            |                    |
|------------------------------------------------------------|--------------------|
| Identificação do modelo                                    | CKP740X 949494736  |
| 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                                                      | 34.1 kg            |

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

## 14.2 Poupança de energia



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

### Sugestões gerais

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

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

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

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

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

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

### Cozinhar com a ventoinha

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

### Calor residual

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

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.

### Manter os alimentos quentes

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

### Cozinhar com a lâmpada desligada

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

### Ventilado

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos. Pode ligar a lâmpada

novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

## 15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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



**www.electrolux.com/shop**



867355871-A-212019