



FORNO DE ENCASTRAR

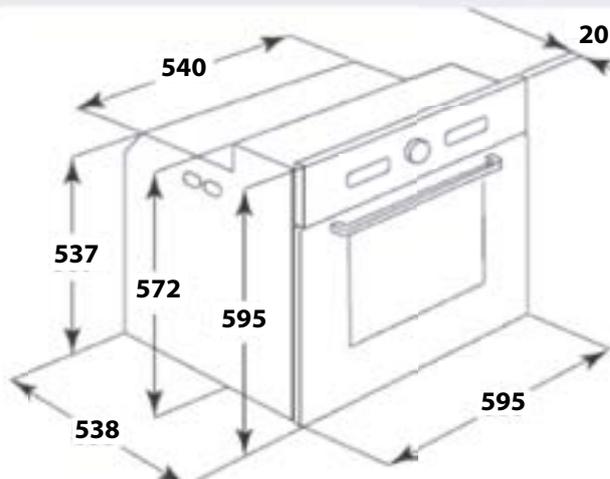
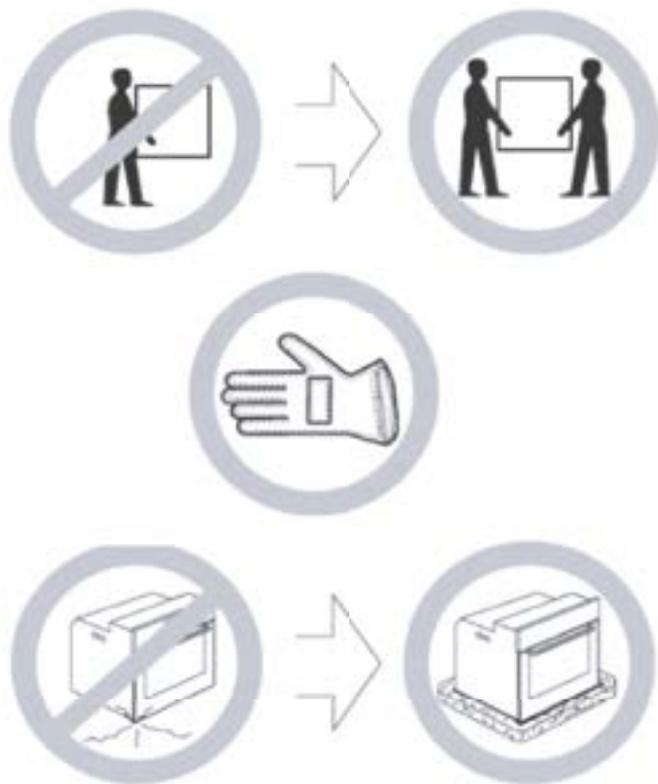
PT Manual de utilização e manutenção

The Whirlpool logo consists of a stylized swirl icon above the brand name 'Whirlpool' in a bold, sans-serif font.

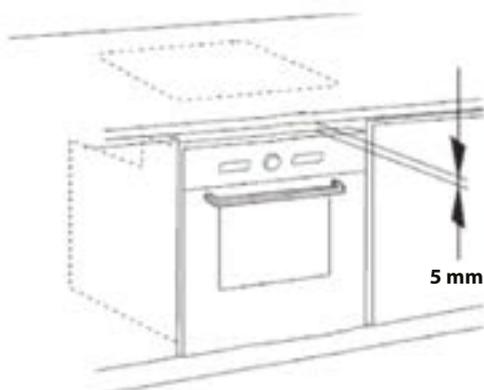
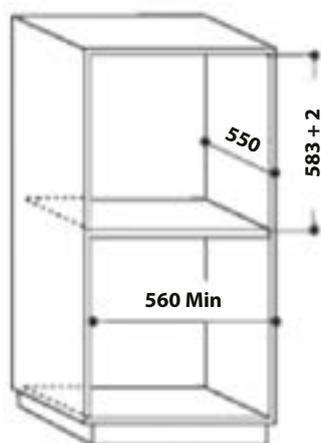
SENSING THE DIFFERENCE

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

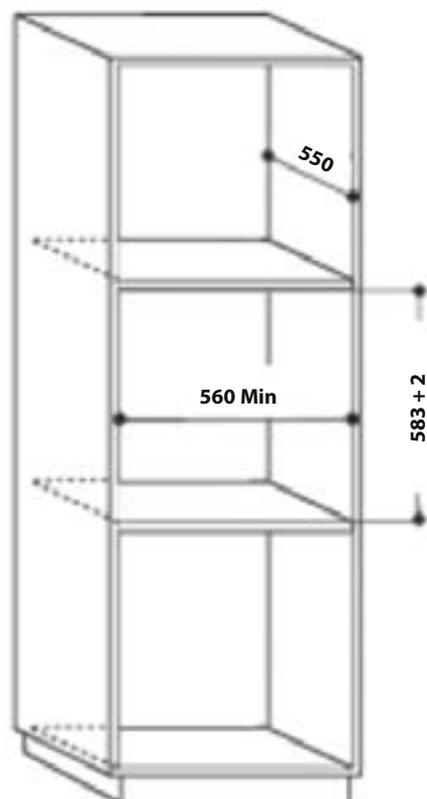
1



2



3

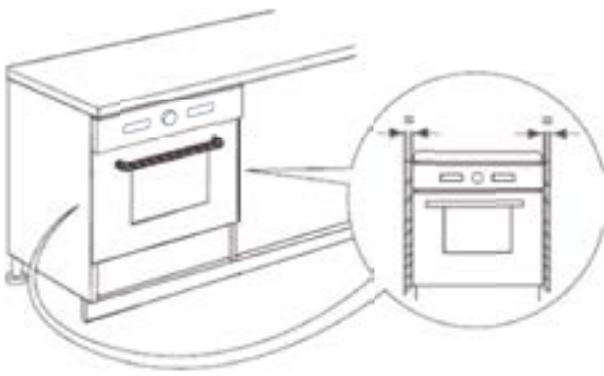


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

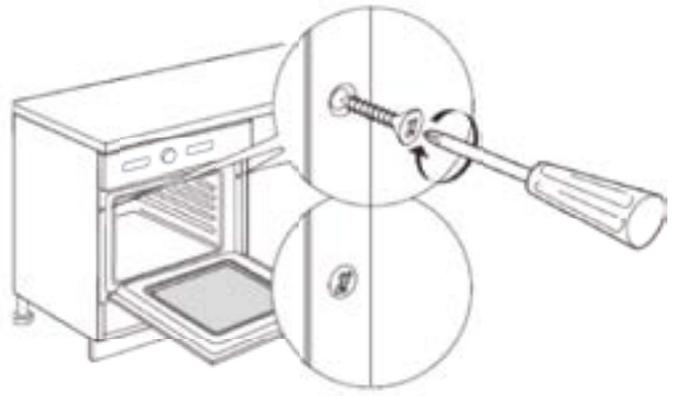
4



5



6



ÍNDICE

| | | | |
|---|----------|---|-----------|
| INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO..... | 1 | FUNÇÕES 6 TH SENSE..... | 13 |
| INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA | 2 | FUNÇÕES ESPECIAIS..... | 13 |
| DECLARAÇÃO DE DESIGN ECOLÓGICO | 5 | PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO | 13 |
| CONSELHOS PARA A PROTEÇÃO DO AMBIENTE. | 5 | LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO | 14 |
| INSTALAÇÃO..... | 6 | CICLO DE LIMPEZA PIROLÍTICA | 14 |
| PREPARAÇÃO DO MÓVEL PARA ENCASTRAR | 6 | CICLO DE LIMPEZA SMARTCLEAN™ | 14 |
| LIGAÇÃO ELÉTRICA..... | 6 | TERMÓMETRO DE CARNE | 15 |
| RECOMENDAÇÕES GERAIS..... | 6 | LUZ DA CAVIDADE..... | 16 |
| O APARELHO | 7 | BLOQUEIO DAS TECLAS | 16 |
| ACESSÓRIOS..... | 7 | TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES | 17 |
| INTRODUÇÃO DE GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO | 8 | TABELA DE COZEDURA..... | 19 |
| REMOÇÃO DAS GRELHAS LATERAIS | 8 | RECEITAS TESTADAS | 22 |
| MONTAGEM DAS CORREDIÇAS..... | 8 | UTILIZAÇÃO RECOMENDADA E SUGESTÕES . | 23 |
| DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO | 9 | LIMPEZA..... | 24 |
| BOTÃO E TECLAS TÁTEIS | 9 | MANUTENÇÃO | 25 |
| VISOR ESQUERDO..... | 9 | REMOÇÃO DA PORTA..... | 25 |
| VISOR DIREITO | 9 | DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR | 25 |
| ACERTAR O RELÓGIO..... | 10 | SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO | 25 |
| DEFINIÇÕES | 10 | GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS ... | 26 |
| LIGAR/DESLIGAR | 10 | SERVIÇOS PÓS-VENDA | 26 |
| SELEÇÃO DE UMA FUNÇÃO..... | 10 | ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS | 26 |
| INÍCIO RÁPIDO..... | 11 | | |
| DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA | 11 | | |
| DEFINIÇÃO DA POTÊNCIA DO GRELHADOR..... | 11 | | |
| FASE DE PRÉ-AQUECIMENTO | 11 | | |
| DEFINIÇÃO DA DURAÇÃO..... | 12 | | |
| CICLO DE COZEDURA SEM DURAÇÃO DEFINIDA | 12 | | |
| CICLO DE COZEDURA COM DURAÇÃO DEFINIDA | 12 | | |
| DEFINIÇÃO DA HORA DO FIM DE COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO..... | 12 | | |

Estas instruções também estão disponíveis no website: www.whirlpool.eu

INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.



Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para si próprios e para os outros. Todos os avisos de segurança são precedidos do símbolo de perigo e dos termos seguintes:



PERIGO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, irá provocar lesões graves.



AVISO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, poderá provocar lesões graves.

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos sobre o eventual risco presente e indicam a forma de reduzir os riscos de lesões, danos ou choques elétricos resultantes do uso incorreto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desmontagem e instalação.
- Deve desligar o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efetuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A substituição do cabo de alimentação deve ser executada por um electricista qualificado. Contacte um centro de assistência autorizado.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- Depois de encastrado no móvel, o cabo de alimentação deve ter um comprimento suficiente para ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve utilizar-se um disjuntor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.
- Não utilize adaptadores com várias fichas se o forno estiver equipado com uma ficha.

- Não utilize extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação.
- Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Se a superfície da placa de indução estiver rachada, não a utilize e desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico (apenas em modelos com função de indução).
- Evite tocar no aparelho com partes do corpo que estejam húmidas, bem como utilizá-lo descalço.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo: aquecimento de divisões da casa). O fabricante rejeita qualquer responsabilidade decorrente da utilização inadequada ou de uma regulação incorreta dos controlos.
- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso.
- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes.
- Bebés e crianças entre os 0 e os 8 anos de idade, devem ser mantidos afastados exceto se forem constantemente vigiados.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Não coloque em contacto com o aparelho panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes tenham arrefecido completamente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar recipientes e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não coloque materiais inflamáveis no interior do aparelho ou junto ao mesmo: se o aparelho for posto a funcionar inadvertidamente, pode provocar um incêndio.

- Não aqueça nem cozinhe no aparelho alimentos em frascos ou recipientes fechados.
- A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o aparelho.
- Não utilize recipientes em materiais sintéticos.
- As gorduras e óleos demasiadamente aquecidos incendeiam-se facilmente. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se de que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência elétrica.
- Nunca use um aparelho de limpeza a vapor.
- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Antes do ciclo de limpeza, qualquer excesso de resíduos de alimentos deve ser removido da cavidade do forno (apenas fornos com função de limpeza Pirolítica).
- Durante e após o ciclo de limpeza pirolítica, os animais têm de ser mantidos afastados da área onde o aparelho se situa (apenas fornos com função de limpeza Pirolítica).
- Utilize apenas o termómetro recomendado para este forno.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem riscar a superfície, o que poderá fazer estilhaçar o vidro.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, evitando assim a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize folha de alumínio para cobrir alimentos no recipiente de cozedura (apenas para fornos que incluam um recipiente de cozedura).

DECLARAÇÃO DE DESIGN ECOLÓGICO

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção eco dos regulamentos europeus n.º 65/2014 e n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-1.

CONSELHOS PARA A PROTEÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem (). Consequentemente, os diversos componentes da embalagem devem ser eliminados de forma responsável e em total conformidade com as normas relativas à eliminação de resíduos estabelecidas pelas autoridades locais.

Poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se indicado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para forno lacadas de preto ou esmaltadas, uma vez que absorvem muito melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do final do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).
- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.
- O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e sim transportado para um centro de recolha adequado, para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

INSTALAÇÃO

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte e de que a porta do forno fecha corretamente.

Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de poliestireno apenas durante a instalação.

Leia todas as recomendações de segurança nas páginas 2, 3, 4, antes de instalar o aparelho.

Siga as instruções de montagem nas páginas I e II quando proceder à instalação do aparelho.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL PARA ENCASTRAR

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90 °C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e a serradura, antes de instalar o forno.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correta do aparelho, não obstrua o intervalo mínimo existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

Assegure-se de que a tensão elétrica especificada na placa de características do aparelho corresponde à tensão da rede elétrica. A placa de características está situada no bordo frontal do forno (visível com a porta aberta).

- A substituição do cabo de alimentação (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) deve ser efetuada por um electricista qualificado.

Contacte um centro de assistência autorizado.

O forno está programado para funcionar com uma absorção de potência superior a 2,5 kW (indicada por "16 A" nas definições, como apresentado na página 10) que é compatível com uma corrente elétrica doméstica superior a 3 kW.

Se a corrente elétrica na habitação for inferior, a definição deve ser reduzida ("13 A" nas definições).

RECOMENDAÇÕES GERAIS

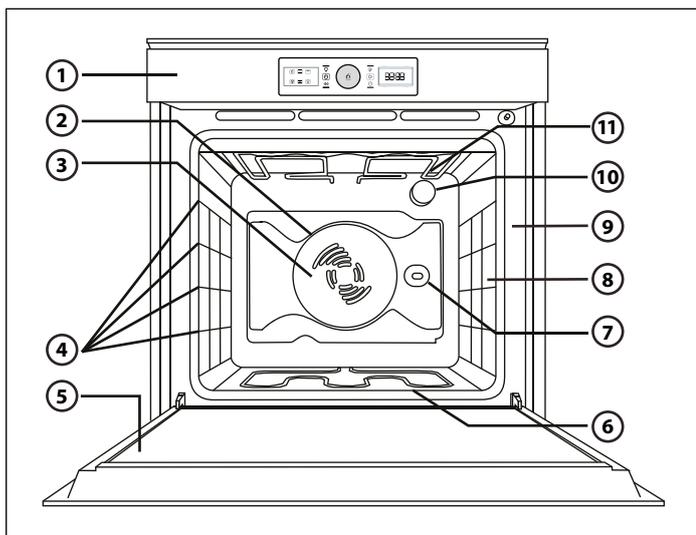
Antes de utilizar:

- Retire as proteções de cartão, a película de proteção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-o a 200 °C durante cerca de uma hora para eliminar odores e vapores provenientes dos materiais de isolamento e da massa lubrificante de proteção.

Durante a utilização:

- Não coloque objetos pesados na porta pois poderão danificá-la.
- Não se apoie na porta nem coloque objetos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca deite água no interior de um forno quente; poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste panelas ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos elétricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

O APARELHO

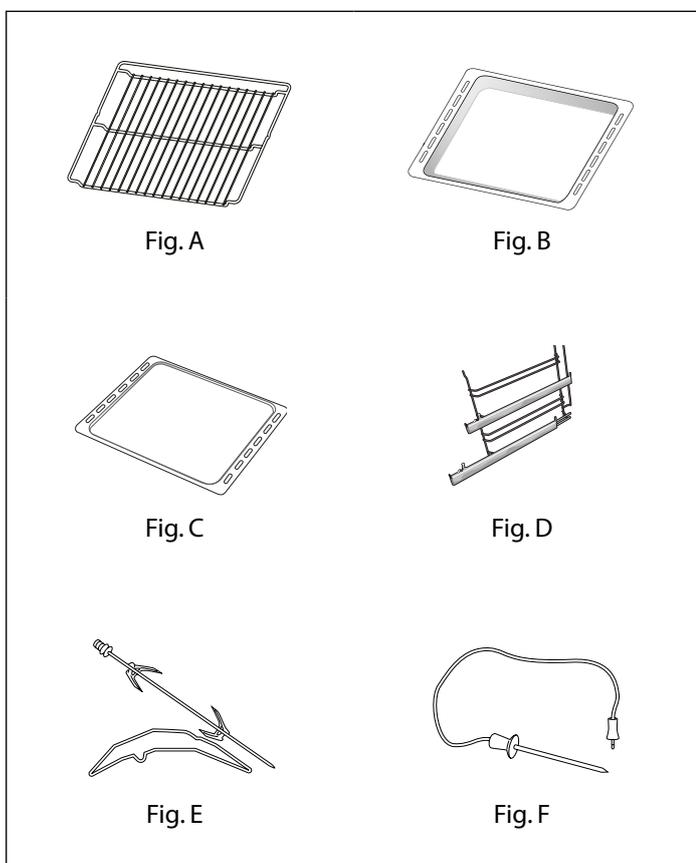


1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (*não visível*)
4. Grelhas laterais (*o número de níveis está indicado na parte frontal da cavidade*)
5. Porta
6. Resistência inferior (*não visível*)
7. Espeto (*se existente*)
8. Ponto de inserção do termómetro de carne (*se existente*)
9. Placa de características (*não remover*)
10. Luz
11. Resistência superior/grelhador

NOTA:

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

ACESSÓRIOS



- A. Grelha:**
- grelhar
 - suporte de recipientes, formas, etc.
- B. Tabuleiro coletor:**
- recolha de gordura
 - cozinhar carne, peixe, etc.
- C. Tabuleiro para pastelaria:**
- pão e bolos
 - carne, peixe, etc.
- D. Corrediças (apenas em alguns modelos):**
- para uma manipulação mais fácil de tabuleiros e grelhas.
- E. Espeto (apenas em alguns modelos):**
- para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e aves.
- F. Termómetro de carne (apenas em alguns modelos):**
- Para medir a temperatura no centro dos alimentos.

O número de acessórios pode variar consoante o modelo adquirido.

ACESSÓRIOS NÃO INCLUÍDOS

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

INTRODUÇÃO DE GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO

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

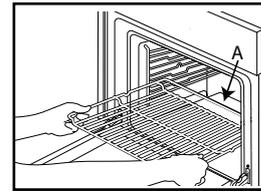


Fig. 1

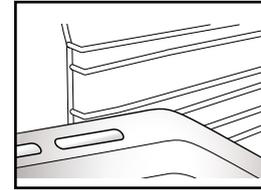


Fig. 2

REMOÇÃO DAS GRELHAS LATERAIS

Antes de executar uma limpeza automática do forno (consulte a secção 11), retire todos os acessórios da cavidade.

Observe as imagens (Fig. 1, 2, 3), para retirar os suportes laterais e (se existirem) as porcas da cavidade que fixam as mesmas.

NOTA: o incumprimento destas instruções provocará danos permanentes nos acessórios.

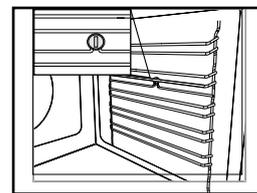


Fig. 1

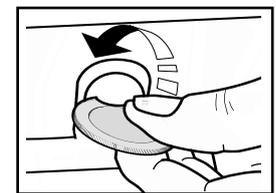


Fig. 2

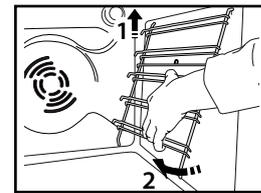


Fig. 3

MONTAGEM DAS CORREDIÇAS (SE EXISTENTES)

As corrediças extensíveis, parcial ou totalmente, facilitam a manipulação de grelhas e tabuleiros.

1. Retire as grelhas de suporte laterais (Fig. 1) (Com corrediças totalmente extensíveis, é necessário começar por retirar o parafuso de fixação).
2. Retire a proteção plástica das corrediças (Fig. 2).
3. Apoie a parte superior das corrediças nas grelhas de suporte. Assegure-se de que as calhas telescópicas podem deslocar-se livremente para a parte frontal do forno. Em seguida, pressione a parte inferior das corrediças firmemente contra a grelha de suporte, até que encaixem na posição correta (Fig. 3).
4. Reponha as grelhas de suporte laterais na cavidade (Fig. 4).
5. Coloque os acessórios na corrediça (Fig. 5, 6).

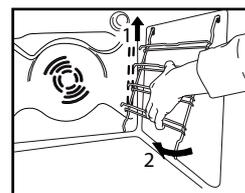


Fig. 1

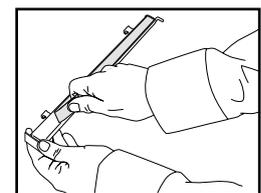


Fig. 2

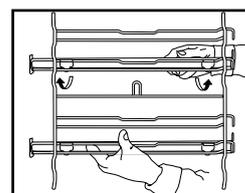


Fig. 3

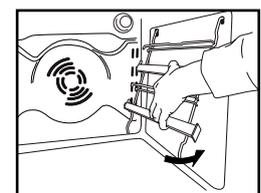


Fig. 4

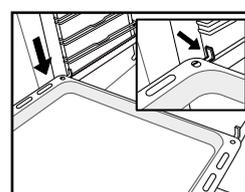


Fig. 5

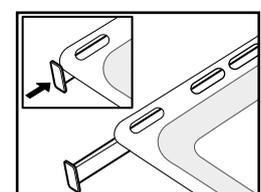
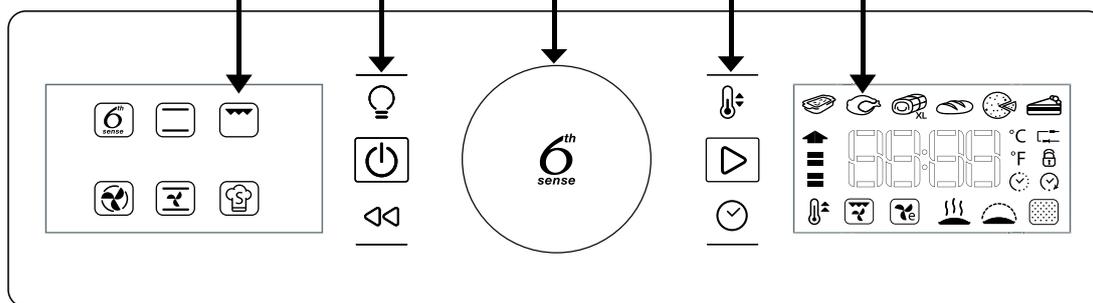


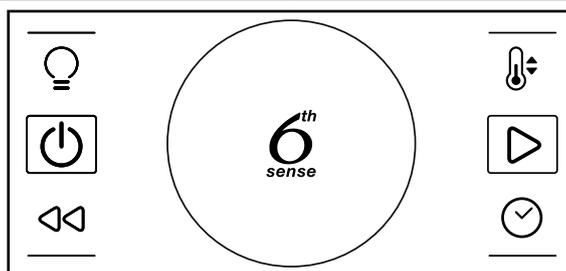
Fig. 6

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

VISOR ESQUERDO TECLAS TÁTEIS BOTÃO TECLAS TÁTEIS VISOR DIREITO



BOTÃO E TECLAS TÁTEIS



BOTÃO ROTATIVO

Rode-o para navegar pelas funções e ajustar todos os parâmetros de cozedura.



BOTÃO 6TH SENSE

Prima para seleccionar, definir, aceder ou confirmar funções ou parâmetros e, eventualmente, para iniciar o programa de cozedura.



LUZ

para acender/apagar a lâmpada.



TEMP

para definir a temperatura.



LIGAR/DESLIGAR

para ligar/desligar o forno.



INICIAR

para executar funções de cozedura.



RETROCEDER

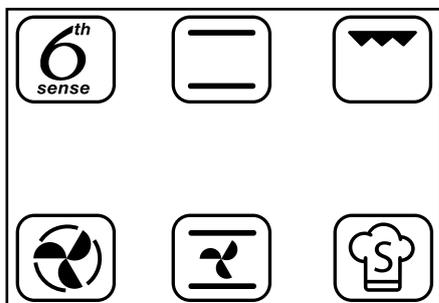
para regressar ao ecrã anterior.



HORA

para acertar o relógio, definir a duração de cozedura ou prolongar o tempo do ciclo de cozedura.

VISOR ESQUERDO

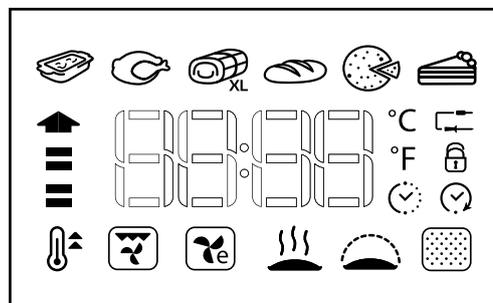


Este visor apresenta as principais funções de cozedura.

A função seleccionável é apresentada com mais brilho.

Os símbolos indicam a função. Para uma descrição completa, consulte a tabela na página 17.

VISOR DIREITO



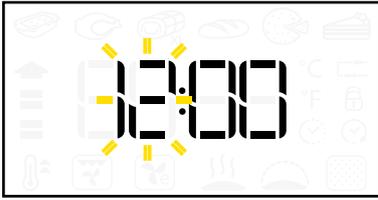
Este visor mostra o relógio, os painéis de controlo para

as funções 6th Sense (6th sense) e Especiais (Special), os detalhes de todas as funções e ajuda a regular todos os parâmetros de cozedura.

NOTA: a imagem apresentada pode variar consoante o modelo adquirido.

1.1 ACERTAR O RELÓGIO

A primeira vez que o forno é ligado, é necessário acertar o relógio.



Rode para definir as horas.

Prima para confirmar.



Rode para definir os minutos.

Prima para confirmar.

NOTA: posteriormente, para alterar a hora com o forno desligado, prima durante 1 segundo, no mínimo, e repita as operações indicadas acima. Após uma falha de energia, é necessário voltar a acertar o relógio.

1.2 DEFINIÇÕES

Se necessário, as unidades de temperatura e as definições de energia elétrica podem ser alteradas relativamente aos valores predefinidos (°C e 16 A).

Com o forno desligado, mantenha premido durante 5 segundos, no mínimo (consulte a secção 1.3).



Rode para seleccionar °C ou °F.

Prima para confirmar o valor.



Rode para seleccionar a potência (16 A ou 13 A).

Prima para confirmar o valor.

NOTA: depois de confirmar as definições, pode ser necessário voltar a acertar o relógio.

1.3 LIGAR/DESLIGAR

Quando o aparelho está desligado, só é apresentado o relógio de 24 horas.



Prima para ligar o forno (prima durante ½ s).

Quando o forno está ligado, ambos os visores estão ativos.

O botão e todas as teclas táteis encontram-se totalmente funcionais.



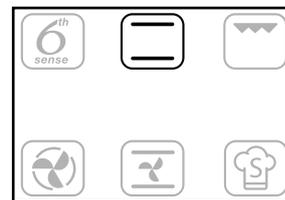
NOTA: premir termina sempre um ciclo de cozedura ativo, desligando o aparelho.

2 SELEÇÃO DE UMA FUNÇÃO

Para seleccionar ciclos de cozedura e outras funções. Para obter descrições, consulte a tabela nas páginas 17 e 18.

Prima para ligar o forno.

Rode para seleccionar a função principal: A função seleccionável é apresentada com mais brilho.



Prima para confirmar a selecção.

NOTA: seleccione as funções 6th Sense ou Especiais para aceder ao respetivo painel de controlo no visor direito (consulte a secção relevante (7, 8) na página 13).

Continue como indicado na secção "início rápido" (secção 3), para executar de imediato a função de cozedura ou para aceder ao assistente de definição de modo, conforme indicado nas secções 4, 5 e 6.

3 INÍCIO RÁPIDO

Para ignorar o assistente de definição de modo e iniciar rapidamente um ciclo de cozedura.

Prima  para iniciar rapidamente qualquer função.

O forno executará um ciclo de cozedura sem duração definida (consulte a secção 5.1) com a temperatura predefinida e o visor apresentará uma contagem crescente, para indicar o tempo.

Prima  para iniciar de imediato o ciclo de cozedura, utilizando os valores definidos mais recentemente.

4 DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA

Para regular a temperatura de todos os ciclos de cozedura disponíveis, exceto Grelhador , Turbo Grill , Manutenção aquecido  e Levedura .

Prima  para confirmar a função pretendida.

O ícone °C/°F fica a piscar.



Rode  para definir a temperatura desejada.



Prima  para confirmar e aceda à definição da duração (consulte a secção 5) ou prima  para o Início rápido.

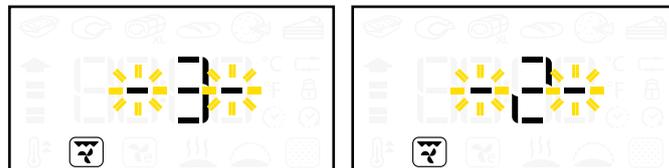
NOTA: rode  para regular a temperatura durante um ciclo de cozedura.

4.1 DEFINIÇÃO DA POTÊNCIA DO GRELHADOR

Para definir o nível de potência das funções de cozedura do Grelhador  e do Turbo Grill .

Existem 3 níveis de potência definidos para grelhar: -1- (baixo), -2- (médio), -3- (alto).

O visor direito apresenta o valor predefinido entre dois "-" a piscar.



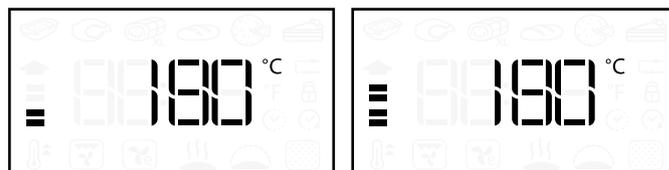
Rode  para definir o nível pretendido.

Prima  para confirmar e aceda à definição da duração (secção 5) ou prima  para o Início rápido.

NOTA: rode  para regular a potência do grelhador durante um ciclo de cozedura.

4.2 FASE DE PRÉ-AQUECIMENTO

Para algumas funções (Convencional , Ar forçado , Cozedura convecção , Pré-aquecimento rápido ) existe uma fase de pré-aquecimento, que é iniciada automaticamente e permite que a temperatura pretendida seja atingida rapidamente.



A fase de pré-aquecimento é indicada por uma seta a piscar repetidamente ao lado da temperatura definida.

Quando o forno atinge a temperatura definida, é emitido um sinal sonoro.



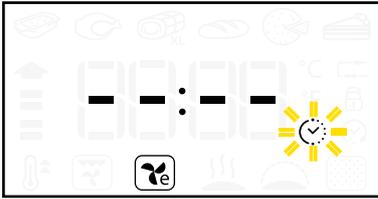
Coloque os alimentos na cavidade e feche a porta: o forno inicia automaticamente o ciclo de cozedura selecionado.

NOTA: Colocar alimentos na cavidade antes do final da fase de pré-aquecimento pode comprometer a eficiência da cozedura.

5 DEFINIÇÃO DA DURAÇÃO

Para definir a duração de uma função depois de definir a temperatura.

Ícone  a piscar.



Prima  ou  para executar um ciclo de cozedura sem duração definida (5.1).

Rode  para definir a duração.

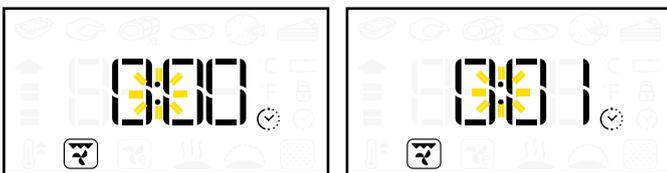


Prima  para confirmar o tempo de duração de cozedura (5.2) e aceda à definição da hora de fim ou prima  para o Início rápido.

NOTA: prima  para regular a duração durante um ciclo de cozedura.

5.1 CICLO DE COZEDURA SEM DURAÇÃO DEFINIDA

Durante um ciclo de cozedura sem duração definida, o visor direito indica a duração através de uma contagem crescente, minuto a minuto e ":" fica a piscar.



Prima  para terminar o ciclo de cozedura a qualquer momento e desligar o forno.

NOTA: prima  para mudar de um ciclo sem duração definida para um com duração definida e regular uma hora de fim.

5.2 CICLO DE COZEDURA COM DURAÇÃO DEFINIDA

Durante um ciclo de cozedura com duração definida, o visor direito indica a duração através de uma contagem decrescente, minuto a minuto e ":" fica a piscar.



Prima  para terminar o ciclo de cozedura a qualquer momento.

Decorrido o tempo de cozedura, o visor direito indica "End" (fim) e é emitido um sinal sonoro.



NOTA: a duração não inclui o tempo para a fase de pré-aquecimento.

6 DEFINIÇÃO DA HORA DO FIM DE COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Para definir a hora de fim pretendida de uma função.

O visor direito indica a hora de fim do ciclo de cozedura e o ícone  fica a piscar.



Rode  para definir a hora de fim pretendida.

Prima  para confirmar a hora de fim.



NOTA: o tempo indicado no visor inclui a duração definida. Durante o período de diferimento, é sempre possível:

Rode  para aumentar a hora de fim.

Prima  para ajustar o nível de temperatura.

Prima  para ajustar a duração.

Se a função disponibilizar uma fase de pré-aquecimento, será ignorada quando uma hora diferida tiver sido definida.

7 FUNÇÕES 6TH SENSE

Para escolher entre 6 ciclos de cozedura diferentes e específicos, com valores predefinidos. Para obter a descrição e a lista completa das funções, consulte a tabela na página 17.

Rode para selecionar a função 6th Sense.



Prima para confirmar.

Rode para selecionar a função 6th Sense pretendida.



Prima para confirmar e aceda à definição dos valores de duração/hora de fim ou prima para o Início rápido.

NOTA: não é necessário o pré-aquecimento do forno para qualquer das funções 6th Sense. Consulte a tabela na página 19 para conhecer as temperaturas e as durações de cozedura sugeridas.

RECUPERAÇÃO DE TEMPERATURA 6TH SENSE

Se, durante um ciclo de cozedura 6th Sense, a temperatura no interior da cavidade baixar por a porta ter sido aberta, a função de recuperação de temperatura 6th Sense repõe automaticamente a temperatura original.

Durante a recuperação de temperatura 6th Sense, o visor apresenta uma "animação tipo cobra" até a temperatura definida ser atingida.

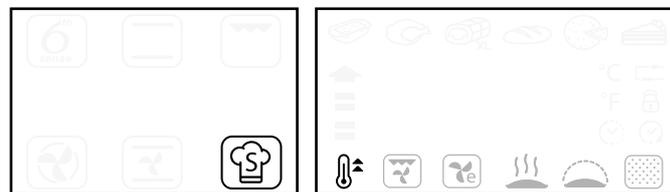


NOTA: durante um ciclo com duração definida, para assegurar a eficiência da cozedura, o tempo que a porta esteve aberta será acrescentado à duração.

8 FUNÇÕES ESPECIAIS

Para escolher entre ciclos de cozedura diferentes e específicos. Para obter a descrição e a lista completa das funções, consulte a tabela na página 18.

Rode para selecionar a função especial.



Prima para confirmar.

Rode para selecionar a função especial pretendida.



Prima para confirmar e definir valores ou prima para o Início rápido.

8.1 PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Para pré-aquecer o forno rapidamente. Consulte a descrição completa na página 18.

Aceda às funções especiais .

Rode para selecionar .

Prima para confirmar.

Rode para selecionar a temperatura pretendida.

Prima para executar o ciclo de pré-aquecimento rápido ou prima para definir a duração do ciclo de cozedura seguinte.



Quando o forno atinge a temperatura definida, é emitido um sinal sonoro.

Coloque os alimentos na cavidade e feche a porta: o forno inicia automaticamente um ciclo de cozedura, mantendo a temperatura atingida.

Não coloque alimentos na cavidade antes do fim do ciclo de pré-aquecimento rápido.

9 LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

A função de limpeza automática, se existente, pode variar consoante o modelo adquirido.

CICLO DE LIMPEZA PIROLÍTICA (SE EXISTENTE)

Para obter uma descrição desta função, consulte também a tabela de funções na página 18 e o capítulo "Limpeza" na página 24.

Aceda às funções especiais .

Rode  para seleccionar .



Prima  para confirmar.

Rode  para seleccionar a duração predefinida pretendida.



Prima  para executar o ciclo de limpeza pirolítica ou prima  para aceder à definição da hora de fim (secção 6).

Rode  para definir a hora de fim pretendida.

Prima  para iniciar a limpeza automática do forno.

NOTA: durante um ciclo de limpeza pirolítica, a porta do forno é bloqueada automaticamente.



Quando o ícone  desaparece, o forno volta a estar plenamente funcional.

AVISO

- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.
- Mantenha os animais afastados durante e após o ciclo de limpeza pirolítica.

CICLO DE LIMPEZA SMARTCLEAN™ (SE EXISTENTE)

Para obter uma descrição desta função, consulte também a tabela de funções na página 18.

Com o forno frio, deposite 200 ml de água na parte inferior da cavidade do forno e, em seguida, feche a porta do forno.

Aceda às funções especiais .

Rode  para seleccionar .

Prima  para confirmar.



Prima  para iniciar de imediato o ciclo

SMARTCLEAN™ ou prima  para definir hora de fim/início diferido (consulte a secção 6).

No fim do ciclo, retire qualquer água residual no forno e inicie a limpeza com uma esponja humedecida em água quente (a limpeza poderá não resultar bem se deixar passar mais de 15 minutos).

Para eliminar a sujidade particularmente entranhada, repita o ciclo SMARTCLEAN™ e adicione algumas gotas de detergente neutro durante a remoção da sujidade.

NOTA: Se utilizar uma quantidade de água superior ou inferior poderá comprometer o funcionamento adequado do ciclo de limpeza.

Não é possível definir a duração do ciclo de limpeza.

TERMÓMETRO DE CARNE (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

O termómetro de carne fornecido permite medir a temperatura interna exata dos alimentos durante a cozedura.

O termómetro de carne só é permitido em algumas funções de cozedura (Convencional , Ar forçado , Cozedura por convecção , Turbo Grill , 6th Sense Carne  e 6th Sense Maxicooking .

É muito importante posicionar o termómetro com precisão, para obter resultados de cozedura perfeitos. Insira a sonda totalmente na parte da peça com mais carne, evitando ossos e partes com gordura (Fig. 1).

Quando cozinhar aves, a sonda deve ser inserida de lado, no meio do peito, tendo o cuidado de assegurar que a ponta na termina numa parte oca (Fig. 2).

No caso de carne com espessura muito irregular, verifique se esta está devidamente cozinhada antes de a retirar do forno. Ligue a extremidade do termómetro ao orifício situado na parede direita da cavidade do forno.

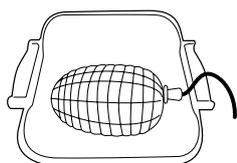


Fig. 1

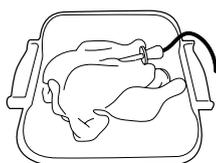


Fig. 2

IMPORTANTE: ao inserir o termómetro de carne, tenha cuidado com as paredes da cavidade e com os alimentos: podem estar quentes.

Quando o termómetro de carne é ligado à cavidade do forno, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta o ícone  e a temperatura pretendida.



Se o termómetro de carne for ligado durante a seleção de uma função, o visor muda para a temperatura pretendida predefinida para o termómetro de carne.

Prima  para iniciar as definições.

Rode  para definir a temperatura pretendida para o termómetro de carne.



Prima  para confirmar.

Rode  para definir a temperatura da cavidade do forno.

Prima  ou  para confirmar e iniciar o ciclo de cozedura.

Durante o ciclo de cozedura, o visor indica a temperatura pretendida para o termómetro de carne.

Quando a carne atinge a temperatura pretendida definida, o ciclo de cozedura para e o visor indica "End" (fim).



Para reiniciar o ciclo de cozedura a partir de "End" (fim), rodando  é possível ajustar a temperatura pretendida para o termómetro de carne como indicado acima.

Prima  ou  para confirmar e reiniciar o ciclo de cozedura.

NOTA: durante o ciclo de cozedura com o termómetro de carne, é possível rodar  para alterar a temperatura pretendida para o termómetro de carne.

Prima  para regular a temperatura da cavidade do forno.

Consulte a tabela na página 19 para saber qual a temperatura ideal para cada tipo de carne.

O termómetro de carne pode ser inserido a qualquer momento, incluindo durante um ciclo de cozedura. Neste caso, é necessário redefinir os parâmetros da função de cozedura.

Se o termómetro de carne for incompatível com uma função, o forno desativa o ciclo de cozedura e emite um sinal sonoro de alerta. Neste caso, desligue o termómetro de carne ou prima  para definir outra função.

O início diferido e a fase de pré-aquecimento não são compatíveis com o termómetro de carne.

9 LUZ DA CAVIDADE

Prima  para ligar ou desligar a lâmpada da cavidade.

Durante a execução da função Eco ar forçado  a lâmpada é desligada decorrido 1 minuto.

Durante o ciclo pirolítico  (se existente), não é possível ligar a lâmpada da cavidade.

Durante um ciclo de cozedura com termómetro de carne (se existente) estará sempre ligada.

10 BLOQUEIO DAS TECLAS

Para bloquear os botões do painel de controlo.

Premir  durante 5 segundos, no mínimo.



Para desativar.

Premir  durante 5 segundos, no mínimo.



Por razões de segurança, é sempre possível desligar o forno durante um ciclo de cozedura, premindo o botão LIGAR/DESLIGAR.

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

| | | | |
|-------------------------------------|---|--|---|
| Função tradicional |  | CONVENCIONAL | Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível. Utilize o 2.º nível. Esta função dispõe de uma fase de pré-aquecimento automático. Aguarde que o pré-aquecimento termine, antes de colocar alimentos no interior. |
| |  | GRELHADOR | Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas; gratinar legumes ou tostar pão. Coloque os alimentos no 4.º nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar o tabuleiro coletor para recolher o líquido da cozedura. Coloque-o no 3.º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. |
| |  | AR FORÇADO | Para cozinhar, simultaneamente e em dois níveis, alimentos variados que exijam a mesma temperatura (por exemplo: peixe, legumes, bolos). Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. Ao cozinhar num só nível, utilize o 2.º. Ao cozinhar em dois níveis, utilize o 1.º e o 3.º. Esta função dispõe de uma fase de pré-aquecimento automático. Aguarde que o pré-aquecimento termine, antes de colocar alimentos no interior. |
| |  | COZEDURA CONVECÇÃO | Para cozinhar carne e tartes com recheio líquido (salgado ou doce) num único nível. Esta função utiliza a ventoinha de forma descontínua e suave o que evita que os alimentos sequem demasiado. Utilize o 2.º nível. Esta função dispõe de uma fase de pré-aquecimento automático. Aguarde que o pré-aquecimento termine, antes de colocar alimentos no interior. |
| Funções 6th Sense |  |  6th Sense GRATINADOS | A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confeccionar qualquer prato com massa (lasanha, canelones, etc.). A temperatura pode ser modificada num determinado intervalo, de modo a adequar-se perfeitamente a diferentes receitas e gostos pessoais. Utilize o 2.º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno. |
| | |  6th Sense CARNE | A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para assar qualquer tipo de carne (aves, vaca, vitela, porco, borrego, etc.). A temperatura pode ser modificada num determinado intervalo, de modo a adequar-se perfeitamente a diferentes receitas e gostos pessoais. Esta função utiliza a ventoinha de forma descontínua e suave o que evita que os alimentos sequem demasiado. Utilize o 2.º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno antes da cozedura. |
| | |  6th Sense MAXI COZEDURA | A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confeccionar peças de carne grandes (acima de 2,5 kg). Sugerimos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. É conveniente regá-la com molho esporadicamente para que não seque demasiado. Utilize o 1.º ou 2.º nível dependendo do tamanho da peça de carne. Não é necessário pré-aquecer o forno antes da cozedura. |
| | |  6th Sense PÃO | A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confeccionar qualquer tipo de pão (baguetes, pãezinhos, pão de forma, etc.). A temperatura pode ser modificada num determinado intervalo, de modo a adequar-se perfeitamente a diferentes receitas e gostos pessoais. Utilize o 2.º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno. |
| | |  6th Sense PIZZA | A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confeccionar qualquer tipo de pizza (pizza fina, pizza tipo caseiro, focaccia, etc.). A temperatura pode ser modificada num determinado intervalo, de modo a adequar-se perfeitamente a diferentes receitas e gostos pessoais. Utilize o 2.º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno. |
| | |  6th Sense PASTELARIA | A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confeccionar qualquer tipo de doce (biscoitos, pão de ló, tartes de fruta, etc.). A temperatura pode ser modificada num determinado intervalo, de modo a adequar-se perfeitamente a diferentes receitas e gostos pessoais. Utilize o 2.º ou 3.º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno. |

| | | |
|---|---|--|
| Funções especiais  |  PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO | <p>Para pré-aquecer o forno rapidamente. No final da fase de pré-aquecimento, o forno seleciona automaticamente a função convencional. Aguarde que o pré-aquecimento termine, antes de colocar alimentos no interior.</p> |
| |  TURBO GRILL | <p>Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis intermédios. É aconselhável utilizar o tabuleiro coletor para recolher o líquido da cozedura. Coloque-o no 1.º/2.º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Com esta função é possível utilizar o espeto, se fornecido.</p> |
| |  AR FORÇADO ECO | <p>Para cozinhar assados recheados e peças de carne num único nível. Esta função utiliza a ventoinha de forma descontínua e suave o que evita que os alimentos sequem demasiado. Nesta função ECO a luz permanece desligada durante a cozedura e pode ser temporariamente ligada de novo premindo o botão de confirmação. Para utilizar o ciclo de ECO, reduzindo assim o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até à conclusão da receita. É recomendado utilizar o 3.º nível. Recomenda-se a utilização do 3.º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.</p> |
| |  MANUTENÇÃO DO CALOR | <p>Para manter quentes e estaladiços os alimentos recém-cozinhados (carne, fritos, desenformados). É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. A função não se ativa se a temperatura da cavidade for superior a 65 °C.</p> |
| |  LEVEDURA | <p>Para obter a levedação ideal de massas doces ou salgadas. Colocar a massa no 2.º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno. Para salvaguardar a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.</p> |
| |  LIMPEZA PIROLÍTICA AUTOMÁTICA DO FORNO (se existente) | <p>Para eliminar a sujidade produzida durante a cozedura, através de um ciclo a temperatura extremamente elevada (500 °C, aprox.). Estão disponíveis dois ciclos de limpeza automática: um ciclo completo (PYRO) e um ciclo reduzido (ECO). O ciclo completo deve ser utilizado no caso de o forno estar muito sujo, enquanto o ciclo reduzido deve ser utilizado com maior regularidade.</p> |
| |  LIMPEZA DO FORNO SMARTCLEAN™ (se existente) | <p>Elimina a sujidade originada durante a cozedura através de um ciclo de baixa temperatura. A ação combinada do esmalte especial e do vapor de água libertado durante o ciclo, facilita a remoção da sujidade. Deposite 200 ml de água na parte inferior da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.</p> |

| TABELA DE COZEDURA | | | | | | |
|--|--------|-----------------|----------------------------|------------|-------------|--|
| Receita | Função | Pré-aquecimento | Nível (de baixo para cima) | Temp. (°C) | Tempo (min) | Acessórios e notas |
| Pães de ló | | - | 2 | 160 - 180 | 30 - 90 | Forma para bolos na grelha |
| | | Sim | 1 - 3 | 160 - 180 | 30 - 90 | Nível 3: forma para bolos na grelha Nível 1: Forma para bolos na grelha |
| Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã) | | - | 2 | 160 - 200 | 30 - 85 | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou forma para bolos na grelha |
| | | Sim | 1 - 3 | 160 - 200 | 35 - 90 | Nível 3: forma para bolos na grelha Nível 1: Forma para bolos na grelha |
| Biscoitos/pastéis | | - | 2/3 | 160 - 180 | 15 - 45 | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |
| | | Sim | 1 - 3 | 160 - 170 | 20 - 45 | Nível 3: grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |
| Massa choux | | - | 2/3 | 180 - 200 | 30 - 40 | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |
| | | Sim | 1 - 3 | 180 - 190 | 35 - 45 | Nível 3: assadeira na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |
| Merengues | | Sim | 2 | 90 | 110 - 150 | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |
| | | Sim | 1 - 3 | 90 | 130 - 150 | Nível 3: assadeira na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |
| Pizza (pizza massa alta, pizza fina, focaccia) | | - | 2 | 220 - 250 | 15 - 30 | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |
| | | Sim | 1 - 3 | 220 - 240 | 20 - 40 | Nível 3: tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |
| Pão (pão de forma) 0,5/1 kg | | - | 2 | 180 - 220 | 50 - 70 | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou grelha |
| Pão (pãezinhos) | | - | 2 | 180 - 220 | 30 - 50 | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou grelha |
| Pão | | Sim | 1 - 3 | 180 - 200 | 30 - 60 | Nível 3: tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha |
| Pizza congelada | | Sim | 2 | 250 | 10 - 15 | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou grelha |
| | | Sim | 1 - 3 | 250 | 10 - 20 | Nível 3: assadeira na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |

| | | | | | | |
|--|---|-----|-------|-----------------------|-----------|--|
| Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche) |  | Sim | 2 | 180 - 200 | 35 - 45 | Forma para bolos na grelha |
| |  | Sim | 2 - 3 | 180 - 190 | 45 - 60 | Nível 3: forma para bolos na grelha Nível 2: forma para bolos na grelha |
| Vol-au-vents/ salgados de massa folhada |  | Sim | 2 | 190 - 200 | 20 - 30 | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |
| |  | Sim | 1 - 3 | 180 - 190 | 20 - 40 | Nível 3: assadeira na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria |
| Lasanha/ desenformados |  | - | 2 | 190 - 200 | 40 - 65 | Tabuleiro coletor ou assadeira na grelha |
| Cozer massa/ cannellones |  | - | 2 | 190 - 200 | 25 - 45 | Tabuleiro coletor ou assadeira na grelha |
| Borrego/vitela/ vaca/porco 1 kg |  | - | 2 | 190 - 200 | 70 - 100 | Tabuleiro coletor ou assadeira na grelha |
| Perna de borrego/pernis |  | - | 2 | 200 - 230 | 60 - 90 | Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário) |
| Frango/coelho/ pato 1 kg |  | - | 2 | 210 - 230 | 50 - 100 | Tabuleiro coletor ou assadeira na grelha |
| Peru/ganso 3 kg |  | - | 1 / 2 | 170 - 200 | 90 - 150 | Tabuleiro coletor ou assadeira na grelha |
| Porco assado com courato 2 kg |  | - | 2 | 170 | 140 - 180 | Nível 2: tabuleiro coletor |
| Peixe no forno/ em papelote (filete, inteiro) |  | Sim | 2 | 180 - 200 | 40 - 60 | Tabuleiro coletor ou assadeira na grelha |
| Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas) |  | Sim | 2 | 170 - 190 | 30 - 60 | Assadeira na grelha |
| Tostas |  | - | 4 | 3 (alto) | 2 - 5 | Grelha |
| Filetes/postas de peixe |  | - | 4 | 2 (médio) | 20 - 35 | Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura) |
| | | | | | | Nível 3: tabuleiro coletor com água |
| Salsichas/ espetadas/ costeletas/ hambúrgueres |  | - | 4 | 2 - 3 (médio-alto) | 15 - 40 | Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura) |
| | | | | | | Nível 3: tabuleiro coletor com água |
| Frango assado 11,3 kg |  | - | 2 | 2 (médio) | 50 - 65 | Nível 2: grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura) |
| | | | | | | Nível 1: tabuleiro coletor com água |

| | | | | | | |
|---|---|-----|-----------|--------------|-----------|---|
| Frango assado 11,3 kg |  | - | 2 | 3 (alto) | 60 - 80 | Nível 2: espeto (se existente) |
| | | | | | | Nível 1: tabuleiro coletor com água |
| Rosbife mal passado 1 kg |  | - | 2 | 2 (médio) | 35 - 50 | Tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário) |
| Batatas assadas |  | - | 2 | 2 (médio) | 35 - 50 | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria (se necessário, vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura) |
| Gratinado de legumes |  | - | 2 | 3 (alto) | 10 - 15 | Assadeira na grelha |
| Lasanha e Carne |  | Sim | 1 - 3 | 200 | 50 - 100* | Nível 3: assadeira na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha |
| Carne e Batatas |  | Sim | 1 - 3 | 200 | 45 - 100* | Nível 3: assadeira na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha |
| Peixe e Legumes |  | Sim | 1 - 3 | 180 | 30 - 50* | Nível 3: assadeira na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha |
| Refeição completa: lasanha (nível 4), carne (nível 2), tarte (nível 1) |  | Sim | 1 - 2 - 4 | 190 | 40 - 120* | Nível 4: assadeira na grelha Nível 2: tabuleiro para pastelaria Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria ou forma para bolos na grelha |
| Carne assada recheada |  | - | 3 | 200 | 80 - 120* | Tabuleiro coletor ou assadeira na grelha |
| Cortes de carne (coelho, frango, borrego) |  | - | 3 | 200 | 50 - 100* | Tabuleiro coletor ou assadeira na grelha |

* O tempo de cozedura é aproximado. Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

| Receitas com termómetro de carne* | |
|--|--|
| Peças de carne | Temperatura final no centro da carne (°C) |
| Carne mal passada | 48 |
| Carne média | 60 |
| Carne bem passada | 68 |
| Peru assado | 75 |
| Frango assado | 83 |
| Porco assado | 75 |
| Vitela assada | 68 |

* Apenas em alguns modelos

| RECEITAS TESTADAS (EM CONFORMIDADE COM A NORMA IEC 60350-1:2011-12) | | | | | | |
|--|--|----------------|-------------------------------------|---------------|----------------|--|
| Receita | Função | Préaquecimento | Nível (de baixo para cima) | Temp. (°C) | Tempo (min) | Acessórios* e notas |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2 | | | | | | |
| Biscoitos |  ** | - | 3 | 150 | 30 - 40 | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |
| |  | Sim | 3 | 150 | 20 - 30 | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |
| |  | Sim | 1 - 3 | 150 | 30 - 45 | Nível 3: tabuleiro para pastelaria Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3 | | | | | | |
| Bolos pequenos |  ** | - | 3 | 170 | 20 - 30 | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |
| |  | Sim | 3 | 160 | 20 - 30 | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |
| |  | Sim | 1 - 3 | 160 | 25 - 35 | Nível 3: tabuleiro para pastelaria Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1 | | | | | | |
| Pão de ló sem gordura |  ** | - | 2 | 170 | 30 - 40 | Forma para bolos na grelha |
| |  | Sim | 2 | 160 | 25 - 35 | Forma para bolos na grelha |
| |  | Sim | 1 - 3 | 160 | 35 - 45 | Nível 3: forma para bolos na grelha Nível 1: Forma para bolos na grelha |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2 | | | | | | |
| 2 Tarte de maçã |  ** | - | 2 | 185 | 60 - 80 | Forma para bolos na grelha |
| |  | Sim | 2 | 175 | 60 - 80 | Forma para bolos na grelha |
| |  | Sim | 1 - 3 | 175 | 70 - 90 | Nível 3: forma para bolos na grelha Nível 1: Forma para bolos na grelha |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.2 | | | | | | |
| Tostas |  | - | 4 | 3 (alto) | 3 - 5 | Grelha |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.3 | | | | | | |
| Hambúrgueres |  | - | 4 | 3 (alto) | 20 - 30 | Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura) Nível 3: tabuleiro coletor com água |

* Caso não estejam incluídos, os acessórios podem ser adquiridos junto do serviço pós-venda.

** A função 6th Sense PASTELARIA  utiliza apenas as resistências superior e inferior, sem a circulação de ar forçado. Não requer pré-aquecimento.

As indicações na tabela não se referem à utilização de corredeiras. Efetue os testes sem utilizar as mesmas.

Pré-aquecimento do forno vazio (de acordo com a IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): teste as funções CONVENCIONAL

 , ARFORÇADO  , PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO .

Classe de eficiência energética (de acordo com EN 60350-1:2013-07): Para realizar o teste, utilize a tabela respetiva.

UTILIZAÇÃO RECOMENDADA E SUGESTÕES

Como efetuar a leitura da tabela de cozedura

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar num ou em vários níveis em simultâneo. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, aumente progressivamente para valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros de forno metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente recipientes e acessórios em pirex ou cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga as recomendações indicadas na tabela de cozedura relativamente à seleção dos acessórios (fornecidos) a colocar nos diferentes níveis.

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

A função "AR FORÇADO" permite-lhe cozinhar em simultâneo, em diferentes níveis, alimentos variados que exijam a mesma temperatura de cozedura (por exemplo: peixe ou legumes). Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais prolongado.

Sobremesas

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.
- Para verificar se um bolo está cozido, insira um palito de madeira no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
- Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo "afundar" durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e misturando mais suavemente.
- No caso de sobremesas com recheios húmidos (cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "COZEDURA CONVECÇÃO". Se a base da sobremesa ficar mal cozida, baixe o nível e polvilhe o fundo do bolo com biscoito ralado antes de adicionar o recheio.

Carne

- Utilize qualquer tipo de assadeira ou pirex adequado ao tamanho da peça de carne a cozinhar. No caso de carne assada, coloque caldo no fundo do recipiente e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.
- Se pretender grelhar carne, selecione cortes de carne de espessura uniforme, para obter resultados de cozedura uniformes. Peças de carne muito grossas necessitam de tempos de cozedura mais prolongados.

Para evitar que a carne fique queimada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar um tabuleiro coletor com meio litro de água diretamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Acrescente água sempre que necessário.

Espeto (apenas em alguns modelos)

Utilize este acessório para assar de forma uniforme peças de carne grandes e aves. Coloque a carne no espeto (atando-a com fio, caso seja frango) e verifique se está bem fixada, antes de inserir a vareta no apoio situado na parede frontal do forno e de a assentar no respetivo suporte.

Para evitar a formação de fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar um tabuleiro coletor com meio litro de água no primeiro nível. O espeto dispõe de uma pega plástica que deve ser removida antes de iniciar a cozedura e utilizada no final da mesma, para evitar queimaduras ao retirar o alimento do forno.

Pizza

Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozarela sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Função para levedar massa

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

LIMPEZA

 **AVISO**

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

Exterior do forno

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água algumas gotas de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

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

Interior do forno

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e manchas provocadas por resíduos de alimentos (por exemplo, alimentos com um elevado teor de açúcar).
- não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior do grelhador (consulte a secção MANUTENÇÃO) pode baixar-se (apenas em alguns modelos) para limpar a parte superior do forno.

NOTA: durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. pizza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque o interior da porta com um pano ou uma esponja.

Não utilize esponjas abrasivas ou raspadores ou esfregões metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

Acessórios

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

Limpeza da parte traseira e dos painéis laterais catalíticos do forno (se existentes):

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

Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, esfregões para panelas ou sprays para fornos que possam danificar a superfície catalítica e destruir as suas propriedades de limpeza automática.

Ciclo de limpeza - função Pirolítica
 **AVISO**

- **Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.**
- **Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.**
- **Mantenha os animais afastados durante e após o ciclo de limpeza pirolítica.**

Esta função queima os salpicos ocorridos no interior do forno durante a cozedura, a uma temperatura de 500 °C, aprox. A esta temperatura elevada, os resíduos são transformados numa cinza ligeira, a qual pode ser removida com um pano húmido, depois de o forno arrefecer. Não é necessário ativar a função de limpeza pirolítica após cada cozedura, mas apenas perante um forno muito sujo ou com fumos e maus odores gerados quer na fase de pré-aquecimento, quer na fase de cozedura.

- Caso o forno esteja instalado sob uma placa, verifique se durante o ciclo de limpeza automática (limpeza pirolítica), os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.
- Retire todos os acessórios antes de realizar a limpeza pirolítica (incluindo as grelhas laterais).
- Para uma limpeza ideal da porta do forno, retire a sujidade mais entranhada com uma esponja humedecida antes de usar a limpeza pirolítica.

O aparelho está equipado com 2 funções de limpeza pirolítica:

1. Ciclo económico (PYRO EXPRESS/ECO): o consumo diminui cerca de 25% em relação ao ciclo de limpeza pirolítica padrão. Acione este ciclo a intervalos regulares (após cozinhar carne por 2 ou 3 vezes consecutivas).
 2. Ciclo padrão (PYRO): garante uma limpeza profunda no caso de um forno muito sujo.
- Em qualquer caso, após um certo número de utilizações e consoante o grau de sujidade do forno, surge uma mensagem no visor que lhe sugere a realização de um ciclo limpeza automática.

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

MANUTENÇÃO



AVISO

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

REMOÇÃO DA PORTA

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante as linguetas e empurre-as o mais possível para a frente (Fig. 1).
3. Feche a porta o mais possível (A), levante a porta (B) e rode-a (C) até se soltar (D) (Fig. 2).

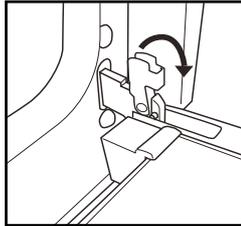


Fig. 1

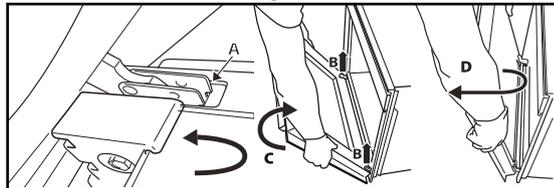


Fig. 2

Para reinstalar a porta:

1. Insira as dobradiças nos respectivos suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe as duas linguetas.
4. Feche a porta.

DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

1. Retire as grelhas de suporte lateral para acessórios (Fig. 3).
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 4) e baixe-a (Fig. 5).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direção, e certifique-se de que fica apoiada no suporte lateral.

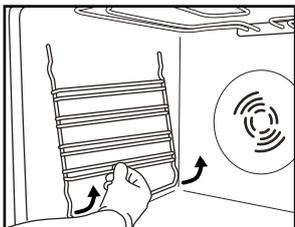


Fig.3

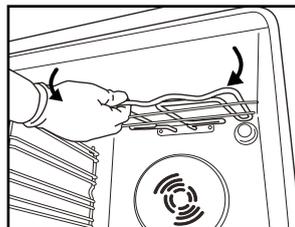


Fig.4

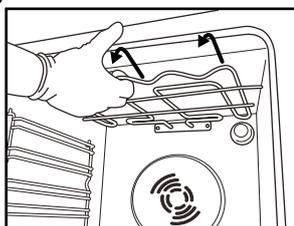


Fig.5

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Para substituir a lâmpada traseira:

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 6), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aperte novamente a cobertura da lâmpada.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

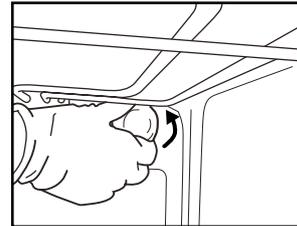


Fig.6

NOTA:

- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C ou lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C.
- As lâmpadas usadas no aparelho foram concebidas especificamente para aparelhos elétricos e não são adequadas a iluminação doméstica comum (Regulamento (CE) no. 244/2009 da Comissão).
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

IMPORTANTE:

- Caso utilize lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as dedadas podem danificá-las.
- Não coloque o forno em funcionamento até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno não funciona

- Verifique se há energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica.
- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

O programador eletrónico não funciona

- Se o visor apresentar a letra "F" seguida de um número, contacte o Serviço de Assistência Técnica mais próximo.
- Neste caso, indique o número após a letra "F".

A porta não abre

- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

Importante: durante a limpeza pirolítica automática, a porta do forno não abre. Aguarde até que a porta desbloqueie automaticamente (consulte o parágrafo "Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica").

SERVIÇOS PÓS-VENDA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas no "Guia de resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

Se o problema persistir após as verificações anteriores terem sido efetuadas, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Indique sempre:

- uma breve descrição da anomalia;
- o tipo e o modelo exatos do forno;

- o número da assistência (número que se encontra após a palavra Service na chapa de características), situado no bordo interior direito da cavidade do forno (visível com a porta aberta). O número da assistência também está indicado no manual de garantia;
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

NOTA: se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um Serviço Pós-Venda autorizado (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e uma reparação correta).

SERVICE 0000 000 00000



ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de o eliminar, inutilize-o, cortando o cabo de alimentação.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

PT



400010867100

Impresso em Itália



Whirlpool é uma marca registada da Whirlpool, USA.