

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

## 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 eles próprios e para os outros.

Todos os avisos de segurança são precedidos pelo símbolo de perigo e pelos termos seguintes:



### PERIGO

Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.



### AVISO

Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.

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

- Deve desligar o aparelho da rede eléctrica antes de efetuar qualquer intervenção 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 eléctrico deve ser realizada por um electricista qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para que o aparelho, após estar encastrado, possa ser ligado à tomada de corrente
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize vários adaptadores caso o forno já esteja equipado com uma ficha.
- Não utilize extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.

- Se a superfície da placa de indução estiver estalada, não a utilize e desligue o aparelho para evitar risco de possíveis choques elétricos (apenas para modelos com função de indução).
- Evite tocar na placa de fogão com partes do corpo húmidas, bem como utilizá-la descalço.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico de cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecimento de compartimentos). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com este aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- As partes acessíveis do forno podem ficar quentes durante a utilização do mesmo. Mantenha as crianças pequenas afastadas e vigiadas para que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a não ser que estejam sob supervisão contínua.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho arrefeçam suficientemente.
- 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 painéis e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.

- Não coloque materiais inflamáveis no interior ou junto do aparelho. Se o aparelho for posto a funcionar inadvertidamente, pode vir a incendiar-se.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o forno.
- Não utilize recipientes feitos de materiais sintéticos.
- As gorduras e óleos aquecidos incendiam-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 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 utilize equipamentos 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 (apenas fornos com função de limpeza pirolítica).
- Use apenas a ponta de prova de temperatura recomendada para este forno.
- Não use produtos de limpeza muito abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno uma vez que estes podem riscar a superfície, o que pode fazer estilhaçar o vidro.
- Assegure que este aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilizar película de alumínio para cobrir a comida no recipiente de cozedura (apenas para fornos com recipiente de cozedura fornecido).
- Usar luvas de proteção em todas as operações de desembalagem e instalação.

## **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 eliminar o aparelho, corte o respectivo cabo elétrico.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolhas de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

## **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 correctamente. Se tiverem ocorrido 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.

## **PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR**

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

## **LIGAÇÃO ELÉCTRICA**

Verifique se a tensão eléctrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica. A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a porta aberta).

- A substituição do cabo eléctrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) deve ser efetuada por um técnico qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.

## **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° 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 objectos pesados na porta pois poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca despeje água no interior de um forno quente, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste painéis e tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos eléctricos 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.

## **CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE**

### **Eliminação dos materiais da embalagem**

O material da embalagem é 100% reciclável, tal como indicado pelo símbolo de reciclagem (♻️). As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

### **Eliminação do produto**

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento eléctrico e eletrónico (REEE).
- Ao garantir uma eliminação correcta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio 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 desperdício doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento eléctrico e eletrónico.

### **Sugestões para a poupança de energia**

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

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE (CE)

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma Europeia (CE) n.º 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da diretiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a diretiva 73/23/CEE e subseqüentes emendas), os requisitos de proteção da diretiva "EMC" 2004/108/CE.

## GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### O forno não funciona:

- Verifique se há energia elétrica e se o forno está ligado eletricamente.
- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

### A porta não abre:

- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
- **Importante:** durante a limpeza 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").

### O programador eletrônico não funciona:

- Se o visor apresentar a letra "F" seguida de um número, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo. Especifique neste caso o número que segue a letra "F".

## SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

### Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção "Guia para resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

**Se o problema persistir após essas verificações, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.**

Indique sempre:

- uma breve descrição do problema
- o tipo e o modelo exato do forno;
- o numero de Assistência (é o numero que se encontra após a palavra Service na chapa das características), na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta). O número de assistência também está indicado no manual de garantia;
- o seu endereço completo;
- o seu número de telefone.

**SERVICE** 0000 000 00000



Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda** autorizado (para garantir a utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correta).

## LIMPEZA



**AVISO**

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

### Exterior do forno

**IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto acidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano húmido.**

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

### Interior do forno

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

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e os resíduos de alimentos (por ex, alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes específicos para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- 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 ser rebaixada (apenas em alguns modelos) para limpar o teto 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.**

### **Acessórios:**

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a respetiva 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 parede traseira e dos painéis laterais catalíticos do forno (se existentes):**

**IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, polidores de painéis ou sprays para fornos que possam danificar a superfície catalítica e destruir as suas propriedades de limpeza automática.**

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

### **Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica (se disponível).**

- AVISO**
- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.
  - Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Esta função queima os restos de sujidade, a uma temperatura de cerca de 500°C, efectuando depósitos facilmente removíveis com uma esponja húmida, quando o forno estiver frio. Não é necessário activar 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.

- No caso em que o forno esteja instalado debaixo de um plano de cozedura, verifique se durante o ciclo de auto-limpeza (limpeza pirolítica), os queimadores ou as placas eléctricas estão desligadas.
  - Os acessórios devem ser retirados do aparelho antes da activação da função de limpeza pirolítica.
  - Para obter resultados optimais de limpeza da porta, elimine os depósitos de dimensões maiores com uma esponja húmida antes de utilizar a função de pirolise.
- O aparelho possui 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. Accione este ciclo a intervalos regulares (após cozinhar carne por 2-3 vezes consecutivas).
  2. Ciclo padrão (PYRO): garante uma limpeza profunda no caso de um forno muito sujo.
- Em todo o caso, após um certo número de cozeduras e com base no grau de sujidade, surge uma mensagem no visor que lhe sugere a realização de um ciclo de auto-limpeza.

**NOTA: durante a função de limpeza pirolítica, a porta do forno permanece bloqueada e não será possível abri-la, até que a temperatura no interior do forno atinja o nível de segurança apropriado.**

## **MANUTENÇÃO**

- AVISO**
- Utilize luvas de protecção.
  - Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.
  - Desligue o forno da corrente eléctrica.

### **REMOÇÃO DA PORTA**

#### **Para remover a porta:**

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os 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 ficar solta (D) (fig. 2).

#### **Para reinstalar a porta:**

1. Insira as dobradiças nos respetivo suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe os dois travões.
4. Feche a porta.

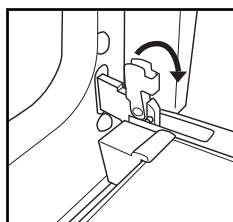


Fig. 1

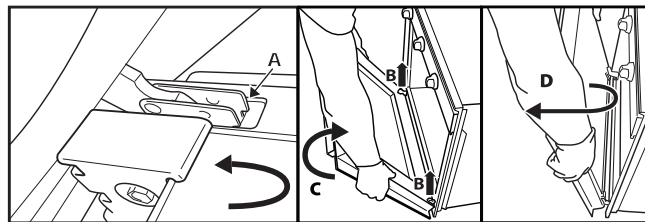


Fig. 2

## **DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)**

1. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios (Fig. 3).
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 4) e rebaixe-a (Fig. 5).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direcção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

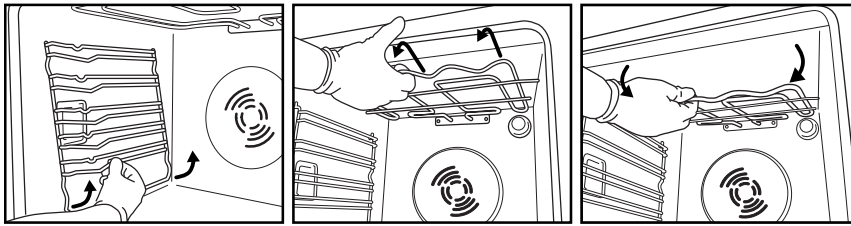


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## **SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO**

**Para substituir a lâmpada traseira** (se existente):

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 aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

**Para substituir a lâmpada lateral** (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios, se existentes (Fig. 3).
3. Utilize uma pequena chave de fendas para retirar a cobertura da lâmpada (Fig. 7).
4. Substitua a lâmpada (ver nota sobre o tipo de lâmpada) (Fig. 8).
5. Volte a colocar a cobertura da lâmpada e empurre-a contra a parede para que encaixe correctamente (Fig. 9).
6. Volte a colocar as grelhas do suporte lateral para acessórios.
7. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

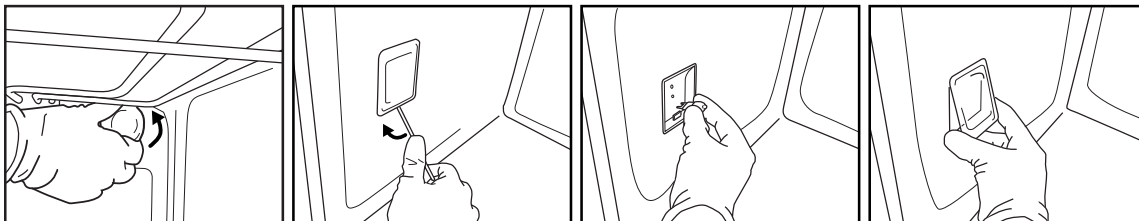


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

### **NOTA:**

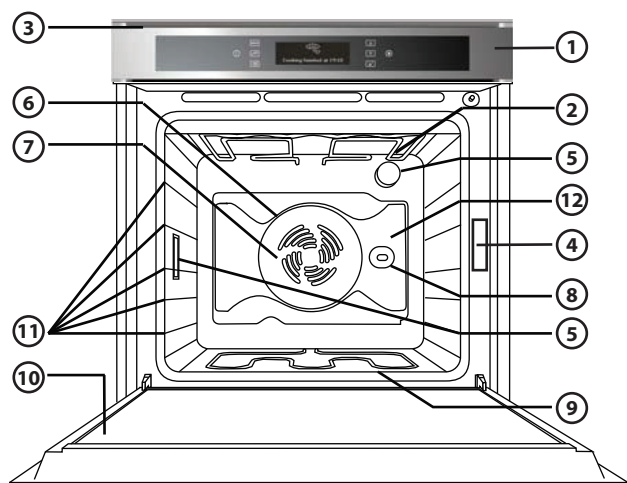
- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C, ou lâmpadas halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C.
- A lâmpada utilizada no aparelho é específica para electrodomésticos e não é adequada para iluminação e ambientes domésticos (Regulamento (CE) 244/2009).
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

### **IMPORTANTE:**

- **Caso utilize lâmpadas halogéneas, não as manuseie com as mãos nuas para evitar danificá-las com impressões digitais.**
- **Não colocar o forno em funcionamento sem voltar a posicionar a cobertura da lâmpada.**

# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

PARA EFECTUAR AS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS, CONSULTE O PARÁGRAFO RELATIVO À INSTALAÇÃO



1. Painel de controlo
2. Resistência superior/grelhador
3. Ventoinha de arrefecimento (não visível)
4. Chapa de características (não remover)
5. Luz
6. Resistência circular (não visível)
7. Ventilador
8. Espeto (se existente)
9. Resistência inferior (não visível)
10. Porta
11. Posição das calhas (o número do nível é indicado na parte frontal do forno)
12. Parede traseira

## NOTA:

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

## ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

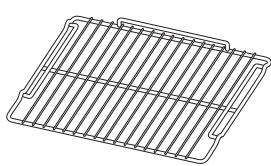


Fig. A

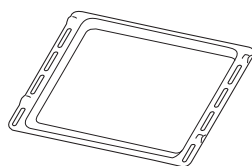


Fig. B

- A. GRELHA:** Deve ser usada para cozinhar alimentos ou como suporte para panelas, tartes e qualquer outro recipiente apropriado para forno.
- B. PINGADEIRA:** Deve ser colocada debaixo da grelha para recolher gordura ou pode ser utilizada como placa, para cozinhar carne, peixe, legumes, pão pita, etc.

**O número de acessórios pode variar consoante o modelo comprado.**

## ACESSÓRIOS NÃO INCLUÍDOS

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.



## **INTRODUÇÃO DA GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO**

A grelha e outros acessórios possuem um sistema de bloqueio que evita a extracção involuntária.

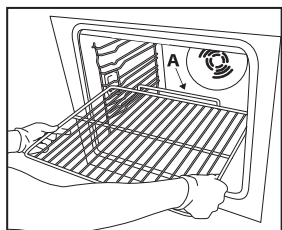


Fig. 1

1. Introduza a grelha na horizontal, com a parte "A" virada para cima (Fig. 1).
2. Incline a grelha em correspondência com a posição de bloqueio "B" (Fig. 2).

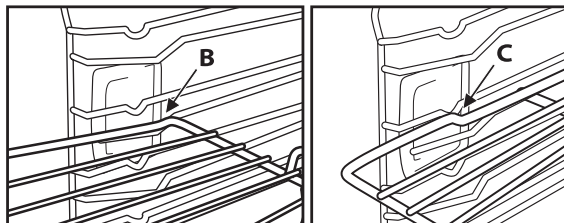


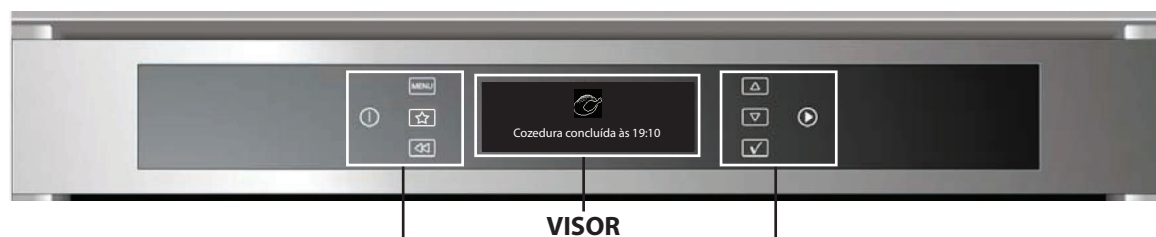
Fig. 2

Fig. 3

3. Coloque a grelha na posição horizontal e empurre-a até estar completamente introduzida "C" (Fig. 3).
4. Para retirar a grelha proceda no sentido inverso.

Para os outros acessórios, como pingadeira, tabuleiro para bolos, a introdução é feita da mesma forma. A saliência presente na parte plana permite o bloqueio.

## **DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLOS**



**TECLAS SENSÍVEIS AO TOQUE:** Para utilizá-las, basta premir o símbolo correspondente (não é necessário premir com força).

Ⓛ Ligar/Desligar (quando prime o botão ligar/desligar para desligar o forno, ouve-se um sinal sonoro. Este som não pode ser desligado).

MENU Para aceder ao MENU principal ou regressar ao ecrã inicial

☆ Para aceder às 10 funções mais utilizadas

⏪ Para regressar ao ecrã anterior

⬆ ⬇ Para explorar as funções/opções e regular os valores pré-definidos

✓ Para seleccionar e configurar as definições

▶ Para iniciar a cozedura

## **LISTA DE FUNÇÕES**

Após activar o forno, ao premir a tecla Ⓛ, o visor exibe as seguintes indicações.



A. Ícone relativo à função destacada

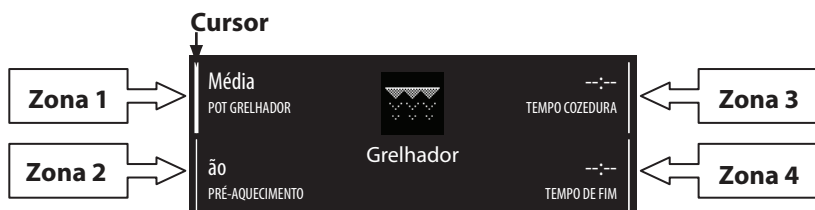
B. Função destacada seleccionável premindo ✓

C. Descrição da função destacada

D. Outras funções disponíveis e seleccionáveis

## DETALHES DAS FUNÇÕES

Após seleccionar a função desejada, ao premir a tecla , o visor apresenta outras opções e detalhes associados à mesma.



Para se movimentar nas várias zonas, use as teclas e : o cursor surge ao lado dos valores modificáveis, seguindo a ordem acima descrita. Prima para seleccionar o valor, modifique-o com e confirme com a tecla .

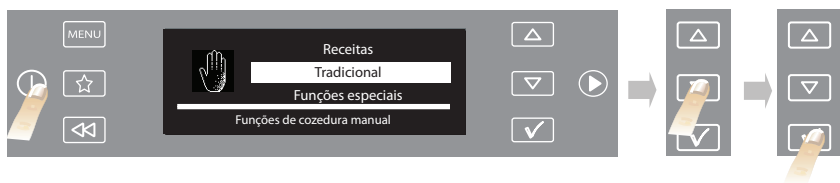
## PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - SELECIONAR IDIOMA E DEFINIÇÕES HORA

Para uma correcta utilização do forno, na primeira utilização, seleccione o idioma pretendido e defina a hora actual.

Proceda como se segue:

1. Prima : o visor exibe a lista dos primeiros três idiomas disponíveis.
2. Prima as teclas e para percorrer a lista.
3. Ao destacar o idioma pretendido, prima para a seleccionar.  
Após seleccionar o idioma, o visor exibe 12:00 a piscar.
4. Programe a hora premindo as teclas e . Para percorrer os números mais rapidamente, mantenha a tecla premida.
5. Confirme a programação premindo : o visor exibe a lista das funções.

## SELECIONAR FUNÇÕES DE COZEDURA



1. Se o forno estiver desligado, prima a tecla ; no visor são exibidas as funções de cozedura.
2. Explore as diferentes possibilidades disponíveis, premindo as teclas : a função seleccionável é destacada a branco no centro do visor.

**NOTA: Para a lista e descrição das funções, consulte a tabela específica na página 14 e na página 15.**

3. Selecciona a função premindo a tecla : As definições de cozedura surgem no visor. Se os valores pré-seleccionados corresponderem aos pretendidos, prima a tecla de início , caso contrário, proceda como abaixo para os modificar.

## DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA/POTÊNCIA DO GRELHADOR



Para modificar a temperatura ou a potência do grelhador, é necessário proceder como se segue:

1. Verifique se o cursor se encontra ao lado do valor da temperatura (zona 1); prima a tecla para seleccionar o parâmetro a modificar: os valores correspondentes à temperatura piscam.
2. Modifique com as teclas até visualizar o valor desejado.
3. Prima a tecla para confirmar e, em seguida, prima . O visor sugere em qual nível introduzir o alimento.
4. Prima para iniciar a cozedura.  
A temperatura definida pode ser modificada também durante a cozedura, seguindo o mesmo procedimento.
5. Quando a cozedura estiver concluída, surge uma mensagem a informar o fim da cozedura. Neste momento, desligue o forno premindo a tecla , ou prolongue a cozedura, premindo . Ao desligar, no visor surge a barra de arrefecimento que indica a temperatura presente no interior do forno.

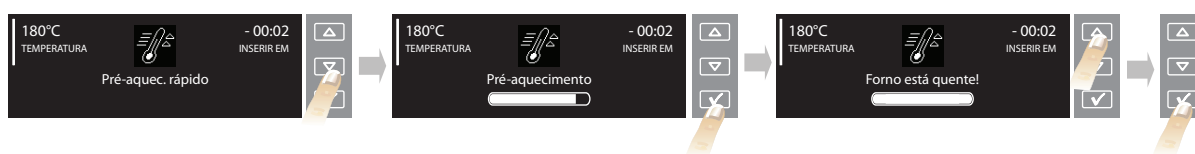
## PRÉ-AQUECIMENTO DA CAVIDADE



Quando quiser pré-aquecer o forno antes de introduzir o alimento a cozinhar, deverá modificar a pré-selecção do forno como se segue:

1. Coloque o cursor com as teclas e em correspondência com a função pré-aquecimento.
2. Prima a tecla para seleccionar o parâmetro: a indicação "Não" pisca.
3. Modifique o parâmetro premindo a tecla ou : no visor surge "Sim".
4. Confirme a escolha premindo a tecla .

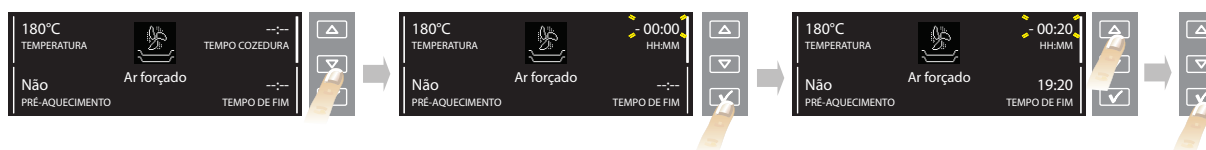
## PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO



Quando quiser pré-aquecer rapidamente o forno, deverá proceder como se segue:

1. Selecione a função pré-aquecimento rápido com as teclas .
2. Confirme com a tecla : as definições surgem no visor.
3. Se a temperatura proposta corresponde à pretendida, prima a tecla para modificar, proceda como indicado nos parágrafos anteriores. Um sinal sonoro indicará que o forno alcançou a temperatura definida. No final da fase de pré-aquecimento, o forno selecciona automaticamente a função convencional . Neste momento, introduza o alimento e proceda à cozedura.
4. Caso pretenda definir uma função de cozedura diferente, prima e selecione a função pretendida.

## DEFINIÇÃO DA DURAÇÃO DA COZEDURA

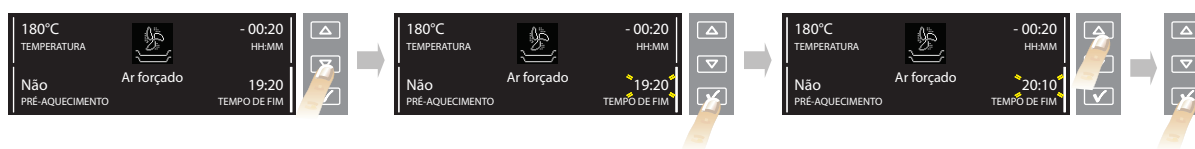


Esta função permite cozer por um tempo definido, de um mínimo de 1 minuto até ao tempo máximo permitido pela função seleccionada, no final do qual o forno se desliga automaticamente.

1. Defina a função colocando o cursor em correspondência com a indicação "tempo cozedura" utilizando as teclas .
2. Prima a tecla para seleccionar o parâmetro; "00:00" pisca no visor.
3. Modifique o valor com as teclas e até visualizar o tempo de cozedura pretendido.
4. Confirme o valor pré-seleccionado com a tecla .


## DEFINIÇÃO DA HORA DE FIM DE COZEDURA/INÍCIO ATRASADO





Pode definir a hora de fim de cozedura desejada, atrasando o início do forno até um máximo de 23 horas e 59 minutos a partir da hora actual. Isto só será possível após definir a duração da cozedura. **Esta definição só se encontra disponível se, para a função escolhida, não tiver sido definida a função de pré-aquecimento do forno.**



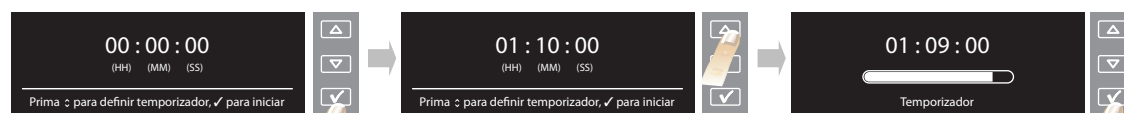
Após definir a duração da cozedura, no visor surge a hora de fim da cozedura (por exemplo 19:20). Para atrasar o fim da cozedura, adiando o início do forno, proceda como se segue:

1. Coloque o cursor em correspondência com a hora do fim da cozedura com as teclas .
2. Prima a tecla para seleccionar o parâmetro: a hora de fim da cozedura pisca.
3. Adie a hora de fim da cozedura com as teclas e até visualizar o valor pretendido.
4. Confirme o valor pré-seleccionado com a tecla .
5. Prima a tecla . O visor sugere em qual nível introduzir o alimento.






6. Prima a tecla  para activar a função. O forno iniciará a cozedura após um tempo de espera calculado de forma a terminar a cozedura à hora pré-definida (por exemplo, caso se deva cozer um alimento que requer um tempo de cozedura de 20 minutos, definir como hora de fim da cozedura 20:10, fará o forno iniciar a cozedura às 19:50).

**NOTA: durante a fase de espera, é possível iniciar o ciclo de cozedura premindo a tecla . Em qualquer momento da cozedura, é possível modificar os valores definidos (temperatura, nível do grelhador, tempo de cozedura), utilizando as teclas   e a tecla  como descrito nos parágrafos anteriores.**

## CONTA-MINUTOS



Esta função apenas pode ser utilizada com o forno desligado e é útil, por exemplo, para controlar o tempo de cozedura da massa. O tempo máximo que se pode definir é de 1 hora e 30 minutos.










1. Com o forno desligado, prima a tecla : No visor surge "00:00:00".
2. Prima as teclas  e  para seleccionar o tempo pretendido.
3. Prima a tecla  para dar início à contagem decrescente. No final do tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e no visor surge a indicação "00:00:00". Poderá prolongar o tempo, procedendo como acima descrito, ou desactivar o conta-minutos, premindo a tecla  (no visor surge a hora actual).

## RECEITAS

Graças à tecnologia "Sexto sentido", pode utilizar 30 receitas pré-definidas com a função e a temperatura de cozedura ideais.

Deve utilizar a receita fornecida apenas para os ingredientes e a preparação do prato. Para o resto, siga as instruções seguintes:





1. Selecciona "RECEITAS" com as teclas   e confirme com .
2. Escolha o prato a cozinhar, entre os pratos propostos.
3. Confirme o prato escolhido com a tecla .
4. Selecciona a receita pretendida com as teclas  .
5. Confirme com a tecla : o visor exhibe o tempo indicativo de cozedura.
6. Introduza o alimento e prima a tecla . O visor sugere em qual nível introduzir o alimento.
7. Prima a tecla  para iniciar a cozedura. Para atrasar a cozedura, consulte o parágrafo respectivo.

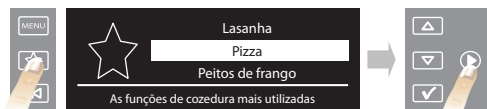






**NOTA: alguns alimentos devem ser girados ou mexidos a meio da cozedura: o forno emite um sinal sonoro e o visor exhibe o tipo de operação necessária.**

**O tempo de cozedura exibido inicialmente é meramente indicativo: pode ser prolongado automaticamente durante a cozedura.**








Momentos antes do fim do tempo de cozedura, o forno solicita que verifique se o alimento se encontra no nível de cozedura por si pretendido. Se não for o caso, no fim da cozedura é possível prolongar manualmente o tempo de cozedura com as teclas  .

## "FAVORITOS"



1. Prima a tecla : o visor exibe as 10 funções mais utilizadas.
2. Percorra a lista com as teclas  .
3. Prima  para seleccionar a função pretendida.
4. Para modificar as definições da função seleccionada, proceda como indicado nos parágrafos anteriores.





## DEFINIÇÕES

1. Para modificar alguns parâmetros do visor, seleccione "DEFINIÇÕES" do menu principal, com as teclas  .
2. Confirme com a tecla : o visor exibe os parâmetros modificáveis (idioma, volume, sinal sonoro, luminosidade do visor, hora actual, poupança de energia).
3. Escolha a definição a modificar com as teclas  .
4. Prima a tecla  para confirmar.
5. Siga as indicações do visor para modificar o parâmetro.
6. Prima a tecla ; surge no visor uma mensagem a confirmar a realização da operação.











**NOTA:** Com o forno desligado, se a função ECOMODE (poupança de energia) estiver seleccionada (ON), o visor desliga-se após alguns segundos, mostrando o relógio. Para visualizar as informações no visor e ligar novamente a luz, basta premir qualquer tecla ou rodar um dos botões. Durante a função de cozedura, se o ECOMODE estiver ativado, a lâmpada da cavidade vai desligar-se após 1 minuto de cozedura e reativado para cada interação do utilizador. Se, por outro lado, a função não for seleccionada (OFF), após alguns minutos o visor é apenas escurecido..

## BLOQUEIO DAS TECLAS (KEY-LOCK)

Esta função permite bloquear a utilização de todas as teclas do painel de controlo.

Para a activar, prima em simultâneo as teclas  e  por pelo menos 3 segundos. Se estiver activada, a função das teclas será bloqueada e no visor surge uma mensagem de aviso e o ícone . Esta função pode ser activada também durante a cozedura. Para a desactivar, repita o procedimento acima indicado. Com o bloqueio do teclado activo, pode desligar o forno com a tecla .


# TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

MENU PRINCIPAL		
	<b>DEFINIÇÕES</b>	Para definir o visor (idioma, hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, poupança de energia).
	<b>RECEITAS</b>	Para seleccionar 30 receitas diferentes pré-definidas (consulte as receitas fornecidas). O forno define automaticamente a temperatura, a função e a duração de cozedura óptimas. Siga exactamente os conselhos relativamente à preparação, acessórios e níveis a utilizar indicados na receita.
	<b>TRADICIONAL</b>	Consulte FUNÇÕES TRADICIONAIS.
	<b>FUNÇÕES ESPECIAIS</b>	Consulte FUNÇÕES ESPECIAIS.
FUNÇÕES TRADICIONAIS		
	<b>PRÉ-AQUEC. RÁPIDO</b>	Para pré-aquecer o forno rapidamente.
	<b>CONVENCIONAL</b>	Para cozinhar qualquer tipo de alimento apenas numa calha. Utilize o 3º nível. Para cozinhar pizza, tartes e sobremesas com recheio líquido, utilize o 1º ou 2º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.
	<b>GRELHADOR</b>	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas; gratinar legumes ou tostar pão. Sugere-se que coloque o alimento no 4º ou 5º nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 3º/4º 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.
	<b>TURBO GRILL</b>	Para assar pedaços grandes de carne (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis centrais. É aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 1º/2º 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 espeto, caso o respectivo acessório esteja presente.
	<b>AR FORÇADO</b>	Para cozinhar simultaneamente em mais calhas (máximo três) alimentos, inclusivamente distintos, que exijam a mesma temperatura de cozedura (ex.: peixe, legumes, sobremesas). A função permite cozinhar sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. Utilize o 3º nível para cozinhar numa única calha, o 1º e 4º para cozinhar em duas calhas e o 1º, 3º, 5º para cozinhar em três calhas. Não é necessário pré-aquecer o forno.
	<b>COZEDURA CONVECÇÃO</b>	Para cozinhar carne e tartes com recheio líquido (doce ou salgado) numa única prateleira. Utilize a 3ª prateleira. O forno não necessita de ser pré-aquecido.

## FUNÇÕES ESPECIAIS

	<b>DESCONGELAÇÃO</b>	Para agilizar a descongelação dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.								
	<b>MANUTENÇÃO DO CALOR</b>	Para manter os alimentos quentes e crocantes depois de cozinhados (ex.: carne, fritos, flan). É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. A função não se activa se a temperatura da cavidade for superior a 65°C.								
	<b>LEVEDURA</b>	Para obter a fermentação ideal para pastelaria doce ou salgada. Para preservar a qualidade da fermentação, a função não se activa se a temperatura na cavidade for superior a 40°C. Colocar a massa no 2º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.								
	<b>PRÉ-COZINHADOS</b>	Para cozinhar alimentos já prontos, conservados à temperatura ambiente ou no balcão frigorífico (biscoitos, preparações líquidas para tartes, muffins, gratinados e produtos tipo pão). A função coze todos os alimentos de forma rápida e delicada; pode ser utilizada também para aquecer alimentos já cozinhados. seguir as indicações da embalagem. Não é necessário pré-aquecer o forno.								
	<b>MAXI COZEDURA</b>	Para cozer carne de grandes dimensões (superior a 2,5 kg). Utilize o 1º ou 2º nível com base na dimensão da carne. Não é necessário pré-aquecer o forno. Sugerimos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. É preferível humedecê-la de vez em quando para que não seque excessivamente.								
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td data-bbox="177 741 411 779" rowspan="6" style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>ALIMENTOS CONGELADOS</b></td> <td data-bbox="416 741 571 779" style="text-align: center;"><b>Lasanha</b></td> <td data-bbox="576 741 1469 1193" rowspan="5" style="vertical-align: top;">A função selecciona automaticamente a melhor temperatura e modo de cozedura para 5 categorias diferentes de pratos prontos congelados. Utilize o 2º ou 3º nível de cozedura. Não é necessário pré-aquecer o forno.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 779 571 817" style="text-align: center;"><b>Pizza</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 817 571 855" style="text-align: center;"><b>Strudel</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 855 571 922" style="text-align: center;"><b>Batatas fritas</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 922 571 983" style="text-align: center;"><b>Pão</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 983 571 1272" style="text-align: center;"><b>Personaliz.</b></td> <td data-bbox="576 1193 1469 1272" style="vertical-align: top;">Pode definir o valor da temperatura entre 50 e 250°C para cozinhar outro tipo de alimentos.</td> </tr> </table>	<b>ALIMENTOS CONGELADOS</b>	<b>Lasanha</b>	A função selecciona automaticamente a melhor temperatura e modo de cozedura para 5 categorias diferentes de pratos prontos congelados. Utilize o 2º ou 3º nível de cozedura. Não é necessário pré-aquecer o forno.	<b>Pizza</b>	<b>Strudel</b>	<b>Batatas fritas</b>	<b>Pão</b>	<b>Personaliz.</b>	Pode definir o valor da temperatura entre 50 e 250°C para cozinhar outro tipo de alimentos.
<b>ALIMENTOS CONGELADOS</b>	<b>Lasanha</b>		A função selecciona automaticamente a melhor temperatura e modo de cozedura para 5 categorias diferentes de pratos prontos congelados. Utilize o 2º ou 3º nível de cozedura. Não é necessário pré-aquecer o forno.							
	<b>Pizza</b>									
	<b>Strudel</b>									
	<b>Batatas fritas</b>									
	<b>Pão</b>									
	<b>Personaliz.</b>	Pode definir o valor da temperatura entre 50 e 250°C para cozinhar outro tipo de alimentos.								
	<b>AR FORÇADO ECO</b>	Para cozinhar assados recheados e carne aos pedaços numa prateleira. Esta função utiliza assistência de ventoinha descontínua e delicada, que impede a secura excessiva dos alimentos. Nesta função ECO a luz mantém-se desligada durante a cozedura e pode ser temporariamente ligada novamente, premindo a tecla de confirmação. Para maximizar a eficácia energética, recomenda-se que não abra a porta durante a cozedura. Recomenda-se a utilização do 3º nível. O forno não necessita de ser pré-aquecido.								

## TABELA DE COZEDURA

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios e notas
<b>Bolos com levedura</b>		-	2/3	160-180	30-90	Forma para assar na prateleira
		-	1-4	160-180	30-90	Nível 4: forma para assar na prateleira Nível 1: forma para assar na prateleira
<b>Bolos recheados (cheese cake, strudel, tarte de fruta)</b>		-	3	160-200	35-90	Tabuleiro coletor/tabuleiro ou forma para assar na prateleira
		-	1-4	160-200	40-90	Nível 4: forma para assar na prateleira Nível 1: forma para assar na prateleira
<b>Biscoitos/queques</b>		-	3	170-180	20-45	Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-4	160-170	20-45	Nível 4: prateleira Nível 1: Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Nível 5: caçarola na grelha Nível 3: caçarola na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou tabuleiro
<b>Massa cozida para pães</b>		-	3	180-200	30-40	Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-4	180-190	35-45	Nível 4: caçarola na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Nível 5: caçarola na grelha Nível 3: caçarola na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou tabuleiro
<b>Merengues</b>		-	3	90	110-150	Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-4	90	140-160	Nível 4: caçarola na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-3-5	90	140-160*	Nível 5: caçarola na grelha Nível 3: caçarola na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou tabuleiro
<b>Pão / Pizza / Focaccia</b>		-	1/2	190-250	15-50	Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-4	190-250	20-50	Nível 4: caçarola na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Nível 5: caçarola na grelha Nível 3: caçarola na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou tabuleiro

















Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios e notas
<b>Tartes saborosas (tarte de legumes, quiche lorraine)</b>		-	3	180-190	40-55	Forma para assar na prateleira
		-	1-4	180-190	45-70	Nível 4: forma para assar na prateleira Nível 1: forma para assar na prateleira
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Nível 5: forma para assar na prateleira Nível 3: forma para assar na prateleira
						Nível 1: Tabuleiro coletor ou tabuleiro + forma para assar
<b>Vol-au-vent/ Salgadinhos de massa folhada</b>		-	3	190-200	20-30	Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-4	180-190	20-40	Nível 4: caçarola na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Nível 5: caçarola na grelha Nível 3: caçarola na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou tabuleiro
<b>Lasanha/Massa no forno/Cannelloni/ Desenformados</b>		-	3	190-200	45-55	Caçarola na grelha
<b>Borrego/Vitela/Vaca/ Porco 1 kg</b>		-	3	190-200	80-110	Pingadeira ou caçarola na grelha
<b>Frango/Coelho/Pato 1 kg</b>		-	3	200-230	50-100	Pingadeira ou caçarola na grelha
<b>Peru/Ganso 3 kg</b>		-	2	190-200	80-130	Pingadeira ou caçarola na grelha
<b>Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)</b>		-	3	180-200	40-60	Pingadeira ou caçarola na grelha
<b>Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)</b>		-	2	180-200	50-60	Caçarola na grelha
<b>Pão tostado</b>		-	5	Alto	3-6	Prateleira
<b>Filetes/postas de peixe</b>		-	4	Médio	20-30	Nível 4: prateleira (vire a meio da cozedura)
						Nível 3: pingadeira com água
<b>Salsichas/Espetadas/ Costeletas/ Hambúrgueres</b>		-	5	Médio-Alto	15-30	Nível 5: prateleira (vire a meio da cozedura)
						Nível 4: pingadeira com água
<b>Frango assado 1-1,3 kg</b>		-	2	Médio	55-70	Nível 2: grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)
						Nível 1: pingadeira com água
						Nível 2: espeto (se existente)
		-	2	Alto	60-80	Nível 1: pingadeira com água

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios e notas
<b>Carne mal passada 1 kg</b>		-	3	Médio	35-45	Caçarola na grelha (se necessário, vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)
<b>Perna de borrego/ pernis</b>		-	3	Médio	60-90	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha (se necessário, vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)
<b>Batatas assadas</b>		-	3	Médio	45-55	Tabuleiro coletor ou tabuleiro (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
<b>Legumes gratinados</b>		-	3	Alto	10-15	Caçarola na grelha
<b>Lasanha e Carne</b>		-	1-4	200	50-100*	Nível 4: caçarola na grelha
						Nível 1: pingadeira ou caçarola na grelha
<b>Carne e Batatas</b>		-	1-4	200	45-100*	Nível 4: caçarola na grelha
						Nível 1: pingadeira ou caçarola na grelha
<b>Peixe e Legumes</b>		-	1-4	180	30-50*	Nível 4: caçarola na grelha
						Nível 1: pingadeira ou caçarola na grelha
<b>Refeição completa: Tarte (Nível 5) / Lasanha (Nível 3) / Carne (Nível 1)</b>		-	1-3-5	190	40-120*	Nível 5: caçarola na grelha
						Nível 3: caçarola na grelha
						Nível 1: pingadeira ou caçarola na grelha
<b>Pizza congelada</b>		-	3	Auto	10-15	Tabuleiro coletor/tabuleiro na calha
		-	1-4	Auto	15-20	Nível 4: caçarola na grelha
		-	1-4	Auto	15-20	Nível 1: Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-3-5	Auto	20-30	Nível 5: caçarola na grelha
		-	1-3-5	Auto	20-30	Nível 3: Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-3-5	Auto	20-30	Nível 1: caçarola na grelha
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Nível 5: caçarola na grelha
-	1-3-4-5	Auto	20-30	Nível 4: Tabuleiro coletor ou tabuleiro		
-	1-3-4-5	Auto	20-30	Nível 3: Tabuleiro coletor ou tabuleiro		
-	1-3-4-5	Auto	20-30	Nível 1: caçarola na grelha		
<b>Carnes assadas recheadas</b>		-	3	200	80-120*	Pingadeira ou caçarola na grelha
<b>Cortes de carne (coelho, cancelar, cordeiro)</b>		-	3	200	50-100*	Pingadeira ou caçarola na grelha

\* O tempo de cozedura é aproximado. Os alimentos podem ser retirados do forno em alturas diferentes dependendo da preferência de cada um.

**RECEITAS TESTADAS em conformidade com IEC 50304/60350:2009-03 e DIN 3360-12:07:07**

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios e notas
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.4.1</b>						
Biscoitos (Shortbread)		-	3	170	15-30	Pingadeira/tabuleiro
		-	1-4	160	20-35	Nível 4: tabuleiro Nível 1: pingadeira
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.4.2</b>						
Pequenos doces (Small cakes)		-	3	170	25-35	Pingadeira/tabuleiro
		-	1-4	160	30-40	Nível 4: tabuleiro Nível 1: pingadeira
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.5.1</b>						
Pão-de-ló sem gordura (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Forma para assar na prateleira
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.5.2</b>						
Duas tartes de maçã (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Forma para assar na prateleira
		-	1-4	175	75-95	Nível 4: forma para assar na prateleira Nível 1: forma para assar na prateleira
<b>IEC 60350:2009-03 § 9.1.1</b>						
Pão tostado**		-	5	Alto	3-6	Prateleira
<b>IEC 60350:2009-03 § 9.2.1</b>						
Hambúrgueres**		-	5	Alto	18-30	Nível 5: prateleira (vire a meio da cozedura)
						Nível 4: pingadeira com água
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Bolo de maçã, bolo no tabuleiro de levedar		-	3	180	35-45	Pingadeira/tabuleiro
		-	1-4	160	55-65	Nível 4: tabuleiro Nível 1: pingadeira
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Lombo de porco assado		-	2	170	110-150	Nível 2: pingadeira
<b>DIN 3360-12:07 anexo C</b>						
Bolo achatado		-	3	170	40-50	Pingadeira/tabuleiro
		-	1-4	160	45-55	Nível 4: tabuleiro Nível 1: pingadeira

A tabela de cozedura sugere as funções e as temperatura ideais para obter os melhores resultados com todas as receitas.

Caso pretenda cozinhar num único nível usando a função de ventilação, coloque o alimento no terceiro nível e escolha a temperatura recomendada para a função "FORCED AIR" em mais do que um nível.

**As indicações na tabela não têm em conta a utilização de calhas deslizantes. Efectue os testes sem as calhas deslizantes.**

\*\* Para grelhar alimentos, sugere-se que deixe 3-4 cm livres do rebordo frontal da grelha para facilitar a extração.

**Classe de eficiência energética (em conformidade com EN 50304)**

Para realizar o teste, utilize a tabela respetiva.

**Consumo de energia e tempo de pré-aquecimento**

Selecione a função e realize o teste apenas com a opção "Pré-aquecimento" ativada ("Pré-aquecimento sim").

**Teste de controlo de precisão**

Selecione a função e realize o teste apenas com a opção "Pré-aquecimento" desligada (quando o pré-aquecimento está ligado, o controlo do forno cria intencionalmente uma oscilação no perfil de temperatura).

## CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO E SUGESTÕES

### Como efectuar a leitura da tabela de cozedura

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar numa ou em várias calhas 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, passe a utilizar os valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para fornos metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga cuidadosamente os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à selecção dos acessórios (fornecidos) a colocar nas diversas calhas.

### Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

A função "COZEDURA CONVECÇÃO" permite cozinhar em simultâneo diferentes alimentos (por exemplo: peixe e legumes), que requerem a mesma temperatura, em calhas diferentes. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno o alimento que necessita de um tempo de cozedura mais prolongado.

### Sobremesas

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional numa única calha. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversas calhas, seleccione 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 já está cozido, insira um palito 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 efectuando uma mistura mais cuidadosa.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheese cake ou tartes de frutas) utilize a função "COZEDURA CONVECÇÃO". Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a calha e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

### Carne

- Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pirex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de carne assada, coloque caldo no fundo da caçarola, 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.
- Sempre que quiser grelhar carne, seleccione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água directamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

### Espeto (apenas em alguns modelos)

Utilize este acessório para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e de aves. Coloque a carne na vareta do espeto, atando-a com fio no caso de frango, e verifique se está bem presa antes de inserir a vareta no suporte situado na parede frontal do forno e assentá-la no respectivo suporte. Para evitar a formação de fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água no primeiro nível. A vareta possui uma pega plástica que deve ser removida antes de iniciar a cozedura e utilizada no final da cozedura, para evitar a ocorrência de 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 mozzarella sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

## **Função levedura**

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