

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

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 elétricos resultantes do uso incorreto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem 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, respeitando as instruções do fabricante e as normas de segurança locais em vigor. 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 eletricista 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 ligar o aparelho, depois de instalado no respetivo lugar, à tomada elétrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança atuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- 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 ex.: aquecimento de divisões da casa). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- 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 excepto 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, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção 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. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho tenham arrefecido o suficiente.
- 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 panelas 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 aparelho.
- Não utilize recipientes feitos de materiais sintéticos.
- As gorduras e óleos demasiadamente 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 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 deve ser removido o excesso de restos de alimentos da cavidade do forno (apenas fornos com função 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 nem raspadores afiados metálicos para limpar a porta de vidro do forno, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode resultar na destruição do 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 recipiente de cozedura).

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 corretamente. 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 polistireno apenas quando realizar a instalação.

Para mover o forno com segurança, utilize a pega que se encontra na embalagem de acessórios.

1. Insira a pega firmemente nos furos laterais (Fig. 1)
2. Levante a pega conforme representado na Fig. 2

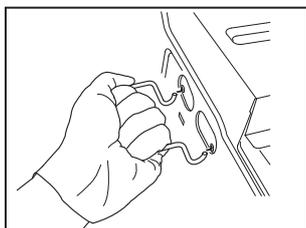


Fig. 1

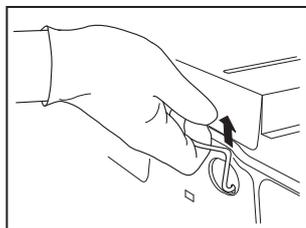


Fig. 2

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 o intervalo mínimo existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

LIGAÇÃO ELÉTRICA (apenas em alguns modelos)

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

- A substituição do cabo elétrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) deve ser efetuada por um técnico qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.
- O forno está programado para trabalhar com corrente acima de 2,5 kW (indicado por "HIGH" nas definições) o que é compatível com o abastecimento de corrente elétrica doméstico superior a 3 kW. Se a corrente elétrica na habitação for inferior, a definição deve ser reduzida ("LOW" nas definições). A tabela abaixo mostra em detalhe as definições recomendadas de energia elétrica para os vários países.

País	Definição
Alemanha	Alto
Espanha	Baixo
Finlândia	Alto
França	Alto
Itália	Baixo
Holanda	Alto
Noruega	Alto
Suécia	Alto
Reino Unido	Baixo
Bélgica	Alto

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Antes de utilizar:

- Retire as proteções de cartão, a película de proteção e as etiquetas adesivas dos acessórios, placa de indução e recipiente para cozinhar.
- Retire os acessórios do forno. Coloque a placa de indução no terceiro nível e ligue-a. Coloque o recipiente para cozinhar na placa de indução e encha-o com 200 g de água. Selecione a função Top Finishing (Acabamento da Superfície) e coloque o forno a trabalhar durante cerca de uma hora para eliminar o cheiro e os fumos dos materiais isolantes e do óleo 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.
- Não despeje água no interior de um forno quente, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste panelas e tachos pelo fundo do forno pois 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.
- Nunca despeje água sobre a placa de indução quando estiver dentro do forno ou quando estiver quente; isto poderá danificar o vidro ou o revestimento de esmalte.
- Insira e retire a placa de indução com cuidado para evitar danos acidentais no vidro e/ou tomada elétrica.
- Antes de utilizar o forno em modo standard (sem indução), remova por completo a placa de indução do forno. Se deixar a placa de indução no forno poderá danificá-lo.

Após utilizar:

- Deixe a placa de indução arrefecer antes de a retirar caso necessite de limpeza. Quando retirar a placa de indução do forno, certifique-se de que usa a tampa fornecida para evitar que entre sujidade no tomada elétrica (Fig.1).

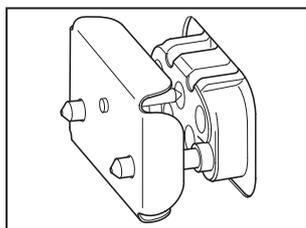


Fig. 1

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 devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/CE, sobre Resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).
- Ao garantir uma eliminação correta 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 o acompanham, 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 elétrico e eletrónico.

Poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita. As funções de indução não necessitam de aquecimento prévio.
- Quando cozinha usando o modo indução, utilize o recipiente para cozinhar fornecido que se destina a maximizar a economia de energia.
- Utilize formas para o forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.
- No modo standard (não indução), 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) Nº 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 subsequentes emendas), os requisitos de proteção da diretiva "EMC" 2004/108/CE.
- Este Aparelho satisfaz os requisitos de eco design das normas Europeias Nº 65/2014, e Nº 66/2014 em conformidade com a norma Europeia EN 60350-1.

GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno não funciona:

- Verifique se há energia elétrica 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 Pós-Venda mais próximo. Especifique neste caso o número que segue a letra "F".

A placa de indução não funciona:

- A placa de indução deve ser usada apenas na posição do terceiro nível; certifique-se de que está corretamente posicionada e totalmente ligada.
- Desligue o forno e torne a ligá-lo. Verifique se o problema continua.

SERVIÇO PÓS-VENDA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas no "Guia para a 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 número de Assistência (é o número 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 da 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 sobressalentes originais e de uma reparação correta).

LIMPEZA

AVISO

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

Exterior do forno

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar acidentalmente em contacto com o aparelho, limpe de imediato com um pano de microfibras humedecido.

- Limpe as superfícies com um pano de microfibras humedecido. 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 manchas provocadas por 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 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.

Placa de Indução:

- Quando estiver fria ao toque, utilize uma esponja e detergente líquido adequado para fornos ou placas. Não lave a placa de indução na máquina de lavar loiça.

Tomada Elétrica Interna:

- Retire a tampa metálica; utilize uma esponja húmica para limpar a tomada. Não utilize ferramentas metálicas e/ou aguçadas.

Recipiente para Cozinhar

- Adequado para máquina de lavar loiça. Como alternativa, utilize uma esponja macia e detergente líquido adequado.

MANUTENÇÃO

AVISO

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

REMOÇÃO DA PORTA

Para remover a porta:

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os 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 as duas dobradiças.
4. Feche a porta.

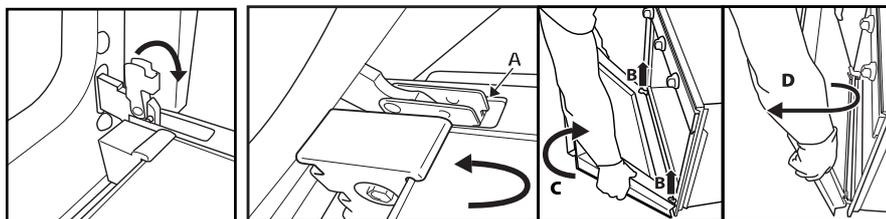


Fig. 1

Fig. 2

RETIRAR AS CALHAS LATERAIS

As calhas laterais estão presas com dois parafusos (Fig. 1) para uma melhor estabilidade.

1. Retire os parafusos e placas fixadas à direita e à esquerda utilizando uma moeda ou uma ferramenta.
2. Para remover as calhas, levante-as (1) e rode-as (2) conforme se mostra na fig. 3.

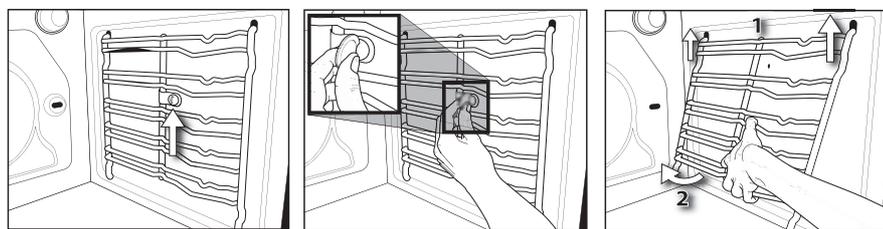


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

1. Retire as calhas laterais (Fig. 4).
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 5) e rebaixe-a (Fig. 6).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direção, certificando-se de que esta fica assente nos suportes laterais.

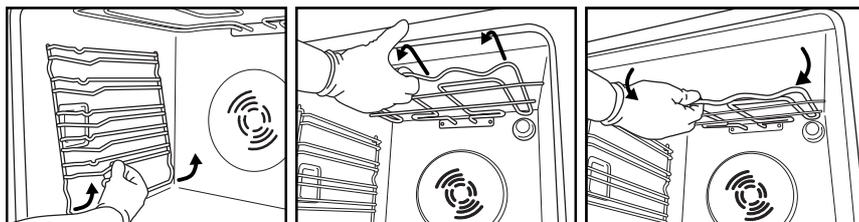


Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

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. 7), 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 elétrica.

Para substituir a lâmpada lateral (se existente):

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Retire as calhas laterais (se existentes) (Fig. 4).
3. Utilize uma pequena chave de fendas para retirar a cobertura da lâmpada (Fig. 8).
4. Substitua a lâmpada (ver nota sobre o tipo de lâmpada) (Fig. 9).
5. Volte a colocar a cobertura da lâmpada, empurrando-a contra a parede para que encaixe corretamente (Fig. 10).
6. Torne a colocar as calhas laterais.
7. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

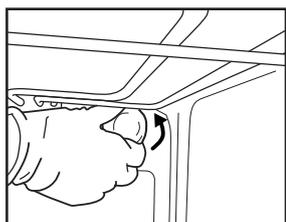


Fig. 7

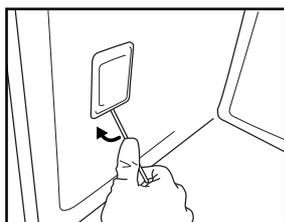


Fig. 8

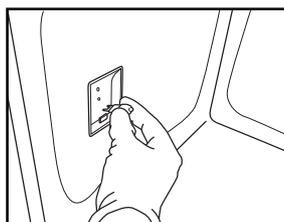


Fig. 9

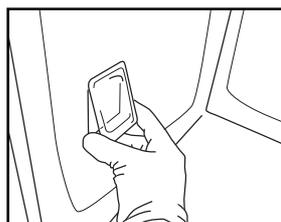


Fig. 10

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.
- As lâmpadas usadas no forno 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.

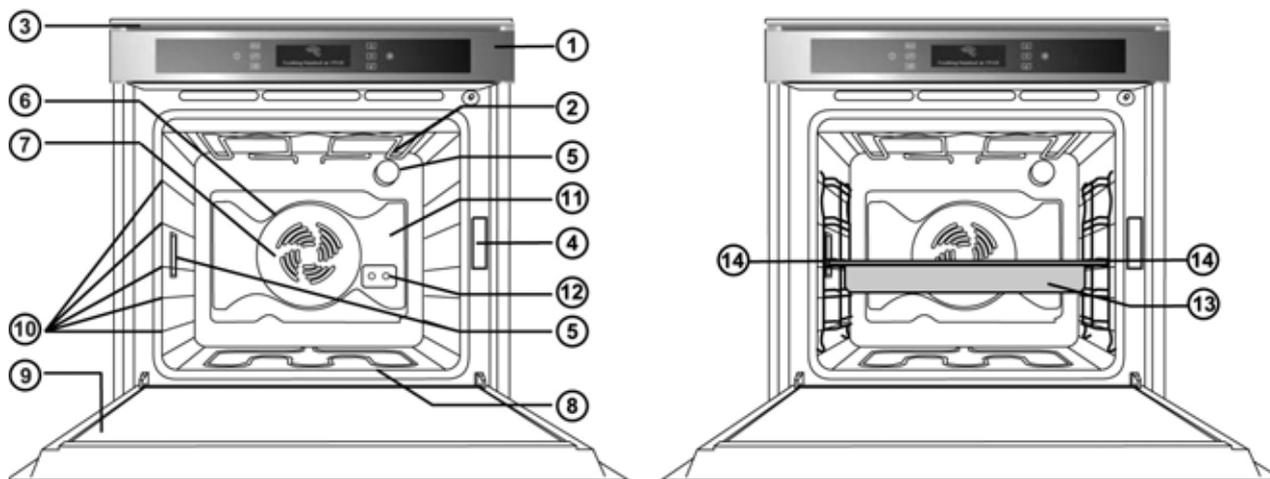
IMPORTANTE:

- **Caso utilize lâmpadas 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 EFETUAR AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS, CONSULTE O PARÁGRAFO RELATIVO À INSTALAÇÃO

O forno de indução está equipado com uma tomada elétrica na parede posterior do forno, para que seja fornecida eletricidade ao elemento de aquecimento no interior da placa de indução, quando esta é ligada. A placa de indução destina-se a funcionar em conjunto com o recipiente para cozinhar fornecido com o forno. Podem ser conseguidos melhores desempenhos de cozedura e consumo de energia utilizando o recipiente para cozinhar e a placa de indução.



1. Painel de controlo
2. Resistência superior/grelhador
3. Ventoinha de arrefecimento (não visível)
4. Chapa de características (não remover)
5. Lâmpadas
6. Resistência circular (não visível)
7. Ventilador
8. Resistência inferior (não visível)
9. Porta
10. Posição das calhas (o número do nível é indicado na parte frontal do forno)
11. Parede traseira
12. Tomada elétrica (dentro do forno)
13. Placa de Indução
14. Posição da Placa de Indução

NOTA:

- Durante a cozedura, é possível que a ventoinha de arrefecimento se ative a intervalos de tempo 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 desativa as resistências.

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

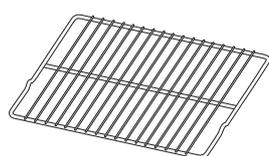


Fig. A



Fig. B

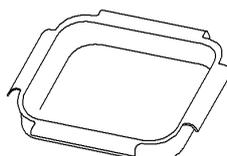


Fig. C

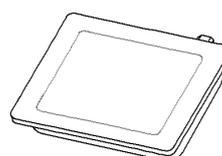


Fig. D

- A. GRELHA:** a grelha deve ser usada para grelhar alimentos ou como suporte para panelas, formas de bolos e qualquer outro recipiente apropriado para forno.
- B. TABULEIRO COLETOR:** o tabuleiro coletor deve ser colocado debaixo da grelha para recolher gordura ou pode ser utilizado como tabuleiro, para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc.
- C. RECIPIENTE PARA COZINHAR:** o recipiente para cozinhar destina-se a ser usado com a placa de indução e deve ser colocado de acordo com as marcas de posição existentes no vidro da placa de indução.

D. PLACA DE INDUÇÃO: deve ser usada apenas no modo indução, sendo colocada no terceiro nível e assegurando que a ficha elétrica está totalmente inserida (consulte "Introdução da grelha e outros acessórios no interior do forno").

O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

ACESSÓRIOS NÃO INCLUÍDOS

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

INTRODUÇÃO DA GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO

1. Introduza a grelha metálica na horizontal, com a parte "A" virada para cima (Fig.1).
2. Os outros acessórios, como tabuleiro coletor e tabuleiro, são inseridos com a parte levantada na seção plana "B" virada para cima (Fig. 2).

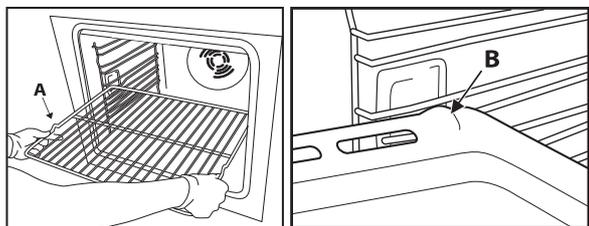


Fig.1

Fig. 2

PLACA DE INDUÇÃO:

A placa de Indução deve ser inserida no terceiro nível para que a ficha elétrica encaixe.

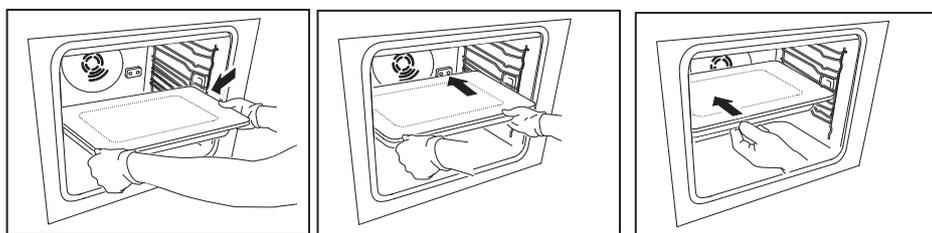


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

1. Utilize ambas as mãos para posicionar corretamente a placa de indução no terceiro nível (Fig. 1).
2. Utilize ambas as mãos para empurrar a placa de indução até à tomada elétrica (Fig. 2).
3. Certifique-se de que a ficha está totalmente encaixada empurrando firmemente a placa de indução (Fig. 3).

RECIPIENTE PARA COZINHAR:

Coloque o recipiente para cozinhar na placa de indução, certificando-se de que o fundo do recipiente coincide com as marcas retangulares existentes no vidro da placa de indução.

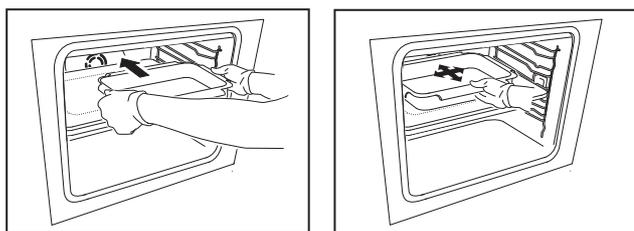


Fig. 4

Fig. 5

1. Utilize ambas as mãos para colocar o recipiente para cozinhar sobre a placa de indução (Fig. 4).
2. Coloque o recipiente para cozinhar no centro das marcas existentes no vidro (Fig. 5)

RETIRAR O RECIPIENTE PARA COZINHAR E A PLACA DE INDUÇÃO

RETIRAR O RECIPIENTE PARA COZINHAR:

IMPORTANTE: O recipiente para cozinhar a indução pode ficar extremamente quente. Utilize sempre luvas de forno quando lhe tocar e o mover.

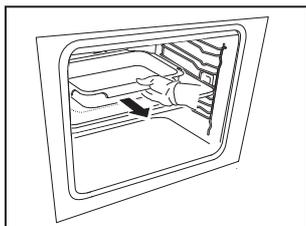


Fig. 1

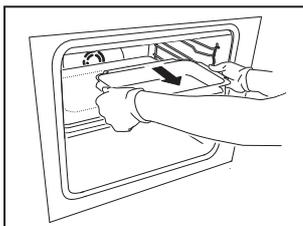


Fig. 2

1. Utilizando ambas as mãos, agarre na pega frontal e retire parcialmente o recipiente para cozinhar (Fig. 1)
2. Depois, use as pegas laterais para agarrar melhor e retire por completo o recipiente para cozinhar (Fig. 2).

RETIRAR A PLACA DE INDUÇÃO:

IMPORTANTE: Para assegurar uma boa ligação elétrica, a placa de indução estará inserida firmemente e será necessária uma ligeira força adicional para a desencaixar. Não retire a placa de indução quando o recipiente para cozinhar ou qualquer outro acessório estiver presente.

Utilize sempre luvas de forno quando a placa de indução e/ou o forno estiverem quentes.

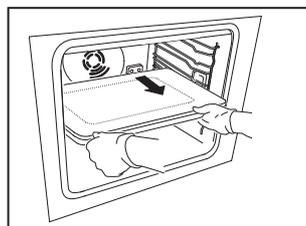


Fig. 3

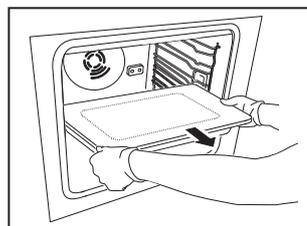


Fig. 4

1. Com ambas as mãos, agarre na placa de indução e retire-a. Poderá ser necessário um pouco de força para desencaixar a placa da tomada (Fig. 3).
2. Com ambas as mãos, retire a placa de indução e guarde-a, evitando cuidadosamente impactos que podem danificar o vidro ou a ficha elétrica (Fig. 4).

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



TECLAS TATEIS: para usar, basta tocar no símbolo correspondente (basta um pequeno toque).

⏻ On/Off (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 voltar ao ecrã inicial.

📧 para aceder diretamente ao MENU Indução

⏪ para regressar ao ecrã anterior

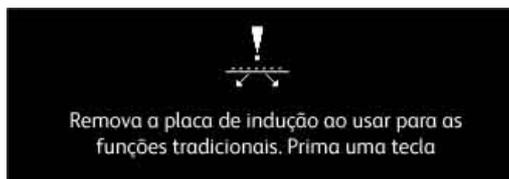
⬆️ ⬆️ para procurar funções/opções e alterar valores predefinidos

✅ para selecionar e confirmar as definições

▶️ para iniciar a cozedura

LISTA DE FUNÇÕES

Após ligar o forno, prima o símbolo ① e será apresentado no visor a seguinte indicação.



Prima qualquer tecla para ignorar a mensagem.

NOTA: O primeiro aviso de indução pode ser desativado/ativado usando o Menu de Definições.

Se a placa de indução já estiver devidamente encaixada, quando ligar o forno não será apresentado o primeiro aviso de indução.

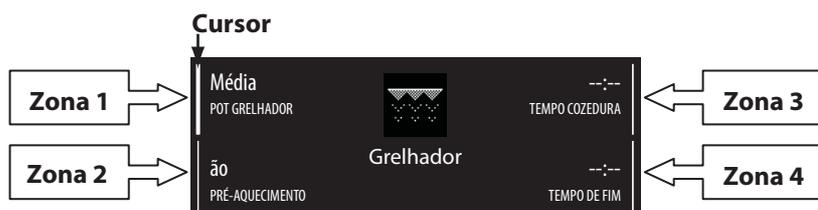
Após ignorar o primeiro aviso de indução, serão apresentadas as seguintes indicações:



- A. Símbolo relativo à função destacada
- B. A função destacada pode ser selecionada premindo
- C. Descrição da função destacada
- D. Mais informação disponível e seleccionável

DETALHES DA FUNÇÃO

Após seleccionar a função desejada, prima o botão e o visor apresenta outras opções e detalhes associados à mesma.



Para se mover entre diferentes áreas, use os botões e : o cursor surge ao lado dos valores modificáveis, seguindo a ordem acima descrita. Prima para seleccionar o valor, ajuste-o usando e confirme premindo o botão .

NOTA: No modo indução, apenas pode ajustar a Zona 3 e a Zona 4.

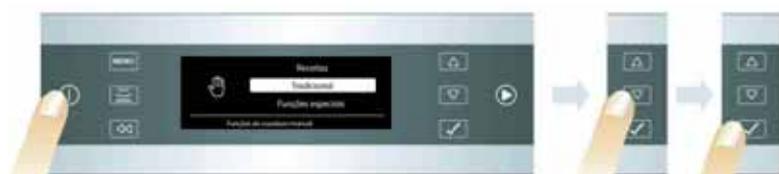
UTILIZAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ - SELECIONAR A LÍNGUA E ACERTAR A HORA

Para uma correta utilização do forno, quando este é ligado pela primeira vez, selecione a língua pretendida e acerte a hora.

Proceda da seguinte forma:

1. Prima ①: o visor apresenta a lista das primeiras três línguas disponíveis.
2. Prima os botões e para ir descendo na lista.
3. Quando a língua pretendida ficar destacada, prima para a seleccionar. Após seleccionar a língua, o visor apresenta 12:00 a piscar.
4. Acerte a hora usando os botões e . Para ir passando os números mais rapidamente, mantenha o botão premido.
5. Confirme a definição premindo : o visor apresenta a lista das funções.

SELECIONAR FUNÇÕES DE COZEDURA



1. Se o forno estiver desligado, prima o botão ①; o visor apresenta as funções de cozedura.

- Para procurar as várias possibilidades, prima os botões : a função escolhida é destacada a branco no centro do ecrã.

NOTA: para obter uma lista e descrição das funções, consulte a tabela específica na página 103 e na página 109.

Se a placa de indução já estiver devidamente encaixada ou sempre que esta é inserida, no menu principal apenas estarão acessíveis as Funções e Definições de Indução.

Se a placa de indução não estiver encaixada no forno, estarão acessíveis no MENU as funções standard e as funções de indução.

Quando a placa de indução é inserida ou removida, será apresentada no visor uma mensagem indicando o correto encaixe/desencaixe.



- Selecione a função premindo o botão : as definições de cozedura surgem no visor. Se os valores predefinidos forem os que deseja, prima o botão de início , caso contrário proceda como se indica acima para os alterar.

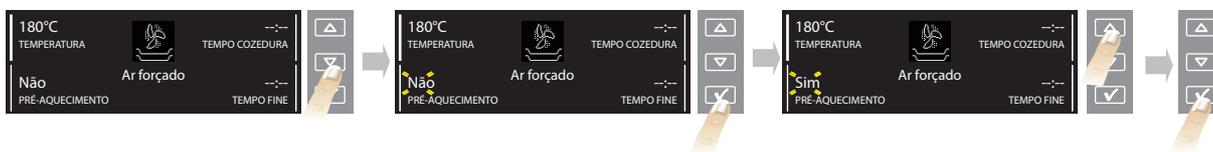
DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA/POTÊNCIA DO GRELHADOR (apenas Funções Standard)



Para modificar a temperatura ou a potência do grelhador, proceda como se segue:

- Verifique se o cursor está posicionado perto do valor da temperatura (zona 1); prima o botão para seleccionar o parâmetro a alterar: os valores correspondentes à temperatura piscam.
- Use os botões para alterar o valor desejado.
- Prima o botão para confirmar e depois prima . O visor indica qual o nível onde deve ser introduzido o alimento.
- Prima para iniciar a cozedura
A temperatura definida pode ser modificada também durante a cozedura, seguindo o mesmo procedimento.
- Quando a cozedura estiver concluída, surge uma mensagem a informar o fim da cozedura. Nesta altura, o forno pode ser desligado premindo , ou a cozedura pode ser prolongada premindo .
Ao desligar o forno, surge no visor a barra de arrefecimento que indica a temperatura presente no interior do forno.
Nota: no modo indução a temperatura será ajustada automaticamente pelo forno e não será necessário programá-la manualmente.

PRÉ-AQUECIMENTO DO FORNO (apenas Funções Standard)



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

- Usando os botões e , mova o cursor para a opção de pré-aquecimento.
- Prima o botão para seleccionar a definição: No visor pisca a indicação "Não".
- Para alterar a programação, prima ou : No visor surge "Sim".
- Confirme a escolha premindo o botão

Nota: no modo de indução não é necessário pré-aquecimento. No modo indução é necessário que todas as operações de cozedura se iniciem a frio.

PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO (apenas Funções Standard)



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

1. Selecione a função pré-aquecimento rápido usando os botões .
2. Confirme premindo As definições surgem no visor.
3. Se a temperatura proposta corresponde à pretendida, prima , 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 seleciona automaticamente a função convencional . Neste momento, introduza o alimento no forno 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 cozinhar alimentos por um tempo definido, de um mínimo de 1 minuto até ao tempo máximo permitido pela função selecionada, no final do qual o forno se desliga automaticamente.

1. Para seleccionar a função, posicione o cursor em "cooking duration" (duração da cozedura) usando os botões .
2. Prima o botão para seleccionar a definição; "00:00" piscará no visor.
3. Altere o valor com os botões e até visualizar o tempo de cozedura pretendido.
4. Confirme o valor selecionado premindo o botão .

ALOIRAR (apenas Funções Standard)

No final da cozedura, nas funções que o permitem, no visor surge a possibilidade de alourar superficialmente os alimentos. Só poderá ativar esta função caso tenha definido uma duração de cozedura.



Quando o tempo de cozedura chegar ao fim, o visor exibe " ^ p/ prolongar, ✓ p/ alourar ". Se premir o botão , o forno inicia a fase "alourar" durante 5 minutos. Esta função só pode ser utilizada uma vez após a cozedura.

DEFINIÇÃO DA HORA DO FIM DE COZEDURA/INÍCIO RETARDADO

Pode definir a hora de fim de cozedura desejada, atrasando o início da cozedura até um máximo de 23 horas e 59 minutos. 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, o visor apresenta a hora de fim da cozedura (por exemplo 19:20). Para atrasar o fim da cozedura, adiando também a sua hora de início, proceda da seguinte forma:

1. Coloque o cursor em correspondência com a hora do fim da cozedura usando os botões .
2. Prima o botão para seleccionar a definição: a hora de fim da cozedura pisca.
3. Para adiar a hora de fim da cozedura, use os botões e escolher o valor pretendido.
4. Confirme o valor selecionado premindo o botão .
5. Prima o botão . O visor indica qual o nível onde deve ser introduzido o alimento.

6. Prima o botão  para ativar a função. O forno iniciará a cozedura após um período de tempo 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 antes da cozedura se iniciar, é possível ligar o forno premindo o botão .

Em qualquer momento durante a cozedura, é possível modificar os valores definidos (temperatura, nível do grelhador, tempo de cozedura), usando os botões   e o botão  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 o botão : no visor surge "00:00:00".
2. Prima os botões  e  para selecionar o tempo desejado.
3. Prima o botão  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". Nesta altura poderá prolongar o tempo, procedendo como descrito acima, ou desativar o conta-minutos, premindo o botão  (a hora atual surgirá no visor).

RECEITAS

Graças à tecnologia "Sixth sense", pode utilizar 30 receitas pré-definidas com as temperaturas de cozedura ideais.

Basta seguir a receita fornecida relativamente aos ingredientes e método de preparação. Para o resto, siga as instruções seguintes:



1. Selecione "RECIPES" (Receitas) usando os botões   e confirme com .
2. Escolha o prato a cozinhar, entre os pratos propostos.
3. Confirme o prato escolhido com o botão .
4. Escolha a receita pretendida usando os botões  .
5. Confirme premindo o botão : o visor apresenta o tempo indicativo de cozedura.
6. Coloque o alimento no forno e prima o botão . O visor indica qual o nível onde deve ser introduzido o alimento.
7. Prima o botão  para iniciar a cozedura. Para atrasar o início da cozedura, consulte o parágrafo respectivo.



NOTA: Alguns alimentos devem ser rodados ou mexidos a meio da cozedura: o forno emite um sinal sonoro e o visor apresenta o tipo de ação necessária.

O tempo de cozedura apresentado 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, é possível prolongar manualmente o tempo de cozedura usando os botões  .

FUNÇÕES DE INDUÇÃO

Graças à tecnologia de Aquecimento por Indução, o forno oferece várias funções de cozedura (consulte a tabela de Descrição de Funções) que garantem um elevado desempenho e um processo muito rápido de cozedura com baixo consumo de energia.

Para garantir um ótimo desempenho, use a placa de indução em conjunto com o recipiente para cozinhar em aço inoxidável que é fornecido (consulte **Introdução da grelha e outros acessórios no interior do forno** para obter informações sobre a forma de inserir a placa de indução e o recipiente para cozinhar).

Para iniciar as funções de Indução etc. vá para o menu principal (consulte **Selecionar Funções de Cozedura** ou prima o símbolo de acesso direto a indução).

Para aceder às funções de indução no visor, a placa de indução deve estar devidamente inserida no forno. Se for necessário um ciclo de cozedura por indução, mas a placa de indução ou recipiente para cozinhar não estiverem inseridos, o aparelho deteta a ausência de um ou de ambos e recomenda que sejam inseridos antes de continuar:



1. Selecione Induction Functions (Funções de Indução) usando os botões e confirme com , ou prima .
2. Na lista proposta, selecione o tipo de alimento a ser cozinhado e confirme com .
3. Dependendo do tipo de alimento, poderá ser necessário selecionar mais sub-categorias e/ou peso do alimento, procurando no sub-menu com e confirmando com .
4. Prima o botão para confirmar.
5. Coloque o alimento no forno e prima o botão .

Funções de Indução 6th Sense

Algumas funções de cozedura (carne assada, aves assadas e peixe) são assistidas por 6th sense. De acordo com o peso do alimento a ser preparado, a tecnologia 6th sense sugere o tempo de cozedura. O tempo de cozedura pode ser ajustado às suas preferências pessoais e em algumas categorias de carne refere-se a carne mal passada (para mais informações, consulte as tabelas de cozedura do Forno Indução).

DEFINIÇÕES

1. Para modificar algumas definições do visor, selecione "SETTINGS" (Definições) no menu principal, usando os botões .
2. Confirme premindo o visor apresenta as definições que podem ser alteradas (língua, hora, volume do sinal sonoro, luminosidade do visor, poupança de energia, potência, primeiro aviso de indução).
3. Selecione a definição que pretende alterar usando os botões .
4. Prima o botão para confirmar.
5. Siga as indicações do visor para modificar as definições.
6. Prima o botão ; surge no visor uma mensagem a confirmar a sua seleção.

NOTA: Quando desliga o forno, se a função ECOMODE (poupança de energia) estiver selecionada (ON), o visor desliga-se após alguns minutos, apresentando o relógio. Para ver as informações no visor e ligar novamente a luz, basta premir qualquer um dos botões ou rodar um dos botões. Durante a função de cozedura, se o ECOMODE estiver ativado, a lâmpada da cavidade vai desligar-se após um minuto de cozedura, sendo reativada para cada interação do utilizador. Se, pelo contrário, a função não estiver ativada (OFF), após alguns minutos é apenas reduzida a luminosidade do ecrã.

BLOQUEIO DAS TECLAS

Esta função pode se usada para bloquear os botões do painel de controlo.

Para a ativar, prima em simultâneo e durante pelo menos 3 segundos. Se estiver ativada, a função dos botões será bloqueada e no visor surge uma mensagem de aviso e o símbolo . Esta função pode ser ativada também durante a cozedura. Para a desativar, repita o procedimento acima indicado. Com o bloqueio das teclas ativo, pode desligar o forno usando o botão .

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

MENU PRINCIPAL		
	DEFINIÇÕES	Para programar o visor (língua, hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, poupança de energia).
	RECEITAS	Para selecionar 30 receitas diferentes pré-definidas (consulte o livrinho de receitas em anexo). O forno define automaticamente a ótima temperatura, função e duração de cozedura. É importante seguir as instruções referidas no livro de receitas, relativamente à preparação, acessórios e níveis do forno a utilizar.
	TRADICIONAL	Consulte FUNÇÕES TRADICIONAIS.
	ESPECIAIS	Consulte FUNÇÕES ESPECIAIS.
	FUNÇÕES DE INDUÇÃO	Consulte FUNÇÕES DE INDUÇÃO.
FUNÇÕES TRADICIONAIS		
	PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO	Para pré-aquecer o forno rapidamente.
	CONVENCIONAL	Para cozinhar qualquer tipo de alimento usando apenas uma 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.
	GRELHADOR	Para grelhar costeletas, espetadas e salsichas; para gratinar legumes e tostar pão. Coloque os alimentos no 4º ou 5º nível. Quando grelhar carne, é aconselhável utilizar o tabuleiro coletor para recolher o líquido da cozedura. Coloque-o 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.
	TURBO GRILL	Para assar pedaços grandes de carne (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis centrais. É aconselhável utilizar o tabuleiro coletor para recolher o líquido da cozedura. Coloque-o 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 o espeto, se fornecido.
	TURBOVENTILADO	Para cozinhar simultaneamente em mais níveis (máximo três) alimentos variados, que exijam a mesma temperatura de cozedura (ex.: peixe, legumes, sobremesas). Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. Utilize o 2º 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.
	COZEDURA CONVECÇÃO	Para cozinhar carne e tartes com recheio líquido (salgado ou doce) num único nível, utilize o 3º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.

ESPECIAIS

	DESCONGELA-MENTO	Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.	
	MANUTENÇÃO DO CALOR	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 ativa se a temperatura dentro do forno for superior a 65 °C.	
	LEVEDAR	Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para preservar a qualidade da fermentação, a função não se ativa se a temperatura dentro do forno for superior a 40 °C. Coloque a massa no 2º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.	
	PRÉ-COZINHADOS	Para cozinhar alimentos já prontos, conservados à temperatura ambiente ou no balcão frigorífico (biscoitos, preparações líquidas para bolos, queques, gratinados e produtos tipo pão). Esta função cozinha suavemente todos os alimentos de forma rápida, podendo ser também utilizada para aquecer alimentos já cozinhados. Siga as instruções existentes na embalagem do alimento. Não é necessário pré-aquecer o forno.	
	MAXI COZEDURA	Para cozinhar pedaços grandes de carne (superior a 2,5 kg). Utilize o 1º ou 2º nível dependendo da dimensão da carne. Não é necessário pré-aquecer o forno. Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. É preferível regá-la com o molho de vez em quando para que não seque excessivamente.	
	ALIMENTOS CONGELADOS	Lasanha	Esta função seleciona automaticamente a temperatura e modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de refeições prontas e congeladas. Utilize o 2º ou 3º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.
		Pizza	
		Strudel	
		Batatas fritas	
		Pão	
	Personaliz.	Pode definir o valor da temperatura entre 50 e 250 °C para cozinhar outro tipo de alimentos.	
	ECO TERMOVENTILADO	Para cozinhar assados recheados e carne em pedaços 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 confirmação. Para maximizar a eficiência de energia, recomendamos que a porta não seja aberta durante a cozedura. Recomenda-se a utilização do 3º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.	

FUNÇÕES DE INDUÇÃO

TIPOS DE ALIMENTOS			
	Carne assada	Rosbife 4 passos: entre 0,6 e 2 kg	Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal de cozedura de acordo com pesos diferentes (consulte o visor do forno). É possível assar qualquer tipo de carne (ex: vaca, vitela, porco, costeletas, borrego, etc.). A função "acabamento da superfície" é ótima para obter uma superfície dourada uniforme.
		Carne assada 3 passos: entre 1 e 4 kg	
		filete / postas	
	Aves assadas	Inteiro 5 passos: entre 0,6 e 3 kg	Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal de cozedura de acordo com pesos diferentes (consulte o visor do forno). É possível assar qualquer tipo de aves (ex: frango, peru, pato, etc.) A função "acabamento da superfície" é ótima para obter uma superfície dourada uniforme.
		filete / postas	
	Peixe	Inteiro 3 passos: entre 0,2 e 1 kg	Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal de cozedura de acordo com pesos diferentes (consulte o visor do forno). É possível cozinhar qualquer tipo de peixe (ex: peixe-espada, pescada, pargo, etc.).
		filete / postas	
	Legumes	Legumes Assados	Esta função é ideal para cozinhar diferentes tipos de legumes com a opção de assar ou cozinhar vegetais recheados com outros ingredientes como carne, queijo, molho béchamel, etc.
		Legumes Recheados	
	Bolachas / Queques	Queques	Esta função é ideal para bolachas ou queques, desde as bolachas clássicas até pequenos queques recheados com doce, chocolate ou outro ingrediente. Escolha a função "Muffins" (queques) quando for necessária a fase de levedar.
		Bolachas	
	Bolos	Bolos Doces	Esta função é ideal para cozinhar bolos doces ou salgados, tartes e pudins. Desde a clássica tarte de frutas até vários tipos diferentes de tartes incluindo Quiche Lorraine.
Tarte Salgada/Pudim			
Pizza	Pizza massa fina	Esta função é ideal para cozinhar todos os tipos de Pizza.	
	Pizza massa normal		
Pão tradicional		Esta função é ideal para cozinhar qualquer tipo de Pizza quanto a forma ou ingredientes.	
Caçarola / Prato principal		Esta função é ideal para cozinhar diferentes preparações com base de massa, com molho, natas, carne, vegetais (ex: Lasanha)	

FUNÇÕES DE INDUÇÃO

	PERSONALIZADO	Baixa Potência		Esta função é ideal para cozinhar alimentos que não se enquadram numa categoria específica de alimento. Esta função está dividida em três níveis de potência, permitindo-lhe escolher entre uma combinação baixa, média e alta do grelhador e do tabuleiro. É possível alternar entre os níveis de baixa, média e alta potência em qualquer altura durante a cozedura.		
		Média Potência				
		Alta Potência				
	AQUECER	-		Esta função é ideal para manter quentes e crocantes os alimentos acabados de cozinhar, permitindo também aquecer alimentos previamente cozinhados através de uma suave transferência de calor.		
	ACABAMENTO	Acabamento da Superfície	Grelha baixa		Estas funções são ideais para finalizar qualquer prato que necessite do modo de grelha ou de ser gratinado. Se utilizar três níveis diferentes de grelha, será possível controlar a potência ou velocidade deste modo de cozedura. Durante o acabamento da superfície o tabuleiro não está funcional.	
			Grelha média			
			Grelha alta			
		Acabamento Básico	Baixa potência			Estas funções são ideais para finalizar qualquer tipo de alimento que necessite apenas de uma fonte básica de calor. Usando os três níveis diferentes de potência do tabuleiro de indução, é possível controlar a potência e a velocidade do acabamento básico. Durante o acabamento básico o grelhador não está funcional.
			Média potência			
Alta potência						

Receita com recipiente para cozinhar (incluído)	Função	Pré-aquecimento	Nível do tabuleiro	Temperatura	Intervalo tempo (mín.-máx)		Intervalo tempo (mín.-máx)	
					BAIXO*	ALTO*	BAIXO*	ALTO*
Lasanha	Caçarola / Principal	Não	3	Automático	30	45	30	45
Massa pasticcciata/ cannelloni		Não	3	Automático	30	45	30	45
Carne mal passada 48° (0,6 - 0,8 kg)	Rosbife	Não	3	Automático	30	35	25	35
Carne mal passada 48° (0,9 - 1,2 kg)		Não	3	Automático	40	55	30	40
Carne mal passada 48° (1,3 - 1,5 kg)		Não	3	Automático	40	65	45	55
Carne mal passada 48° (1,6 - 2 kg)		Não	3	Automático	65	80	55	70
Porco / vitela assado (1 - 2 kg)	Carne assada - inteira	Não	3	Automático	60	80	55	70
Porco / vitela assado (2 - 3 kg)		Não	3	Automático	65	85	60	75
Porco / vitela assado (3 - 4 kg)		Não	3	Automático	70	90	65	80
Costeletas de porco	Carne assada - fatias / peça	Não	3	Automático	25	45	25	35
Frango assado (0,6 - 0,8 kg)	Aves assadas - inteira	Não	3	Automático	35	45	25	35
Frango assado (0,9 - 1,2 kg)		Não	3	Automático	65	80	40	50
Frango assado (1,3 - 1,5 kg)		Não	3	Automático	75	95	55	70
Frango assado (1,6 - 2 kg)		Não	3	Automático	85	110	65	120
Frango assado (2 - 3 kg)		Não	3	Automático	120	155	105	130
Coxas de frango	Aves assadas - fatias / peça	Não	3	Automático	35	50	30	35
Coxas de frango com batatas		Não	3	Automático	35	50	30	35
Truta (0,2 - 0,4 kg)	Peixe inteiro	Não	3	Automático	35	35	15	25
Truta (0,5 - 0,8 kg)		Não	3	Automático	35	45	25	35
Truta (0,8 - 1,0 kg)		Não	3	Automático	45	45	35	45
Bacalhau	Filete / postas	Não	3	Automático	20	35	20	30
Batatas assadas	Legumes - assados	Não	3	Automático	35	45	25	35
Legumes mistos		Não	3	Automático	35	45	25	35
Courgettes recheadas	Legumes - recheados	Não	3	Automático	20	30	20	30
Tomates recheados		Não	3	Automático	20	30	20	30
Bolos pequenos	Bolachas - Queques	Não	3	Automático	25	35	25	35
Bolachas / Areias	Bolachas	Não	3	Automático	15	25	15	25
Tarte de frutas	Pastelaria	Não	3	Automático	30	40	25	35

Receita com recipiente para cozinhar (incluído)	Função	Pré-aquecimento	Nível do tabuleiro	Temperatura	Intervalo tempo (mín.-máx) BAIXO*		Intervalo tempo (mín.-máx) ALTO*	
Quiche Lorraine	Bolos salgados	Não	3	Automático	35	45	25	35
Pão tradicional	Pão	Não	3	Automático	30	40	30	40
Pizza caseira	Pizza massa normal	Não	3	Automático	30	40	25	30
Pizza crocante	Pizza massa fina	Não	3	Automático	20	25	15	20

* No início do ciclo de cozedura é apresentado um tempo indicativo. O tempo de cozedura pode ser alterado de acordo com as suas preferências pessoais e para diferentes tipos de carne/peixe. Para Carne assada - Rosbife, o tempo de cozedura indicado refere-se ao tempo necessário para cozinhar carne mal passada.

Consulte a tabela para escolher o intervalo de tempo adequado (de acordo com a definição de potência BAIXA/ALTA) Para mais informações consulte o parágrafo Ligação Elétrica. Se a definição de Ligação Elétrica não estiver disponível, a predefinição da potência é ALTA.

País	Definição
Alemanha	Alto
Espanha	Baixo
Finlândia	Alto
França	Alto
Itália	Baixo
Holanda	Alto
Noruega	Alto
Suécia	Alto
Reino Unido	Baixo
Bélgica	Alto

TABELA DE COZEDURA

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Acessórios e notas
Bolos com levedura		-	2/3	160-180	30-90	Forma na grelha
		-	1-4	160-180	30-90	Nível 4: forma na grelha Nível 1: forma na grelha
Tartes recheadas (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		-	3	160-200	35-90	Tabuleiro coletor/tabuleiro ou forma na grelha
		-	1-4	160-200	40-90	Nível 4: forma na grelha Nível 1: forma na grelha
Biscoitos / queques		-	3	170-180	20-45	Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-4	160-170	20-45	Nível 4: grelha 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
Massa cozida para pães		-	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
Merengues		-	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
Pão / Pizza / Focaccia		-	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 (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Acessórios e notas
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		-	3	180-190	40-55	Forma na grelha
		-	1-4	180-190	45-70	Nível 4: forma na grelha Nível 1: forma na grelha
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Nível 5: forma na grelha
						Nível 3: forma na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou tabuleiro + forma
Vol-au-vent /Salgadinhos de massa folhada		-	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						
Lasanha / Massa no forno / Cannellones / Pudins		-	3	190-200	45-65	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Borrego / vitela / vaca / porco 1 kg		-	3	190-200	80-110	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Frango / coelho / pato 1 kg		-	3	200-230	50-100	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Peru / ganso 3 kg		-	2	190-200	80-130	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Peixe no forno / em cartucho de papel (filete, inteiro)		-	3	180-200	40-60	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)		-	2	180-200	50-60	Caçarola na grelha
Pão tostado		-	5	Alto	3-6	Grelha
Filetes / postas de peixe		-	4	Médio	20-30	Nível 4: grelha (vire a meio da cozedura)
						Nível 3: tabuleiro coletor com água
Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrgueres		-	5	Médio-Alto	15-30	Nível 5: grelha (vire a meio da cozedura)
						Nível 4: tabuleiro coletor com água
Frango assado 1-1,3 kg		-	2	Médio	55-70	Nível 2: grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)
			2	Médio	55-70	Nível 1: tabuleiro coletor com água
		-	2	Alto	60-80	Nível 2: espeto (se existente)
						Nível 1: tabuleiro coletor com água

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Acessórios e notas
Rosbife mal passado 1 kg		-	3	Médio	35-50	Caçarola na grelha (se necessário, vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)
Perna de borrego / pernis		-	3	Médio	60-90	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha (se necessário, vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)
Batatas assadas		-	3	Médio	45-55	Tabuleiro coletor ou tabuleiro (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
Vegetais gratinados		-	3	Alto	10-25	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Lasanha e Carne		-	1-4	200	50-100*	Nível 4: caçarola na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Carne e Batatas		-	1-4	200	45-100*	Nível 4: caçarola na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Peixe e Legumes		-	1-4	180	30-50*	Nível 4: caçarola na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Refeição completa: Tarte (Nível 5) / Lasanha (Nível 3) / Carne (Nível 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Nível 5: caçarola na grelha Nível 3: caçarola na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Pizza congelada		-	3	Auto	10-15	Tabuleiro coletor/tabuleiro ou grelha
		-	1-4	Auto	15-20	Nível 4: caçarola na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-3-5	Auto	20-30	Nível 5: caçarola na grelha Nível 3: Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Nível 1: caçarola na grelha
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Nível 5: caçarola na grelha 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
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Nível 1: caçarola na grelha
Carne assada recheada		-	3	200	80-120*	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Carne aos pedaços (coelho, galinha, borrego)		-	3	200	50-100*	Tabuleiro coletor 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 a norma IEC 60350-1:2011-12 e DIN 3360-12:07:07

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Acessórios e notas
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscoitos		-	3	170	15-30	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		-	1-4	160	25-40	Nível 4: tabuleiro Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Bolos pequenos		-	3	170	25-35	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		-	1-4	160	30-40	Nível 4: tabuleiro Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fatless sponge cake		-	2	170	30-40	Forma para assar na grelha
		-	1-4	160	35-45	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Duas tartes de maçã		-	2/3	185	70-90	Forma para assar na grelha
		-	1-4	175	75-95	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha
IEC 60350-1:2011-12 § 9,2						
Pão tostado**		-	5	Alto	3-6	Grelha
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hambúrgueres**		-	5	Alto	18-30	Nível 5: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)
						Nível 4: tabuleiro coletor com água
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Bolo de maçã, bolo no tabuleiro de levedar		-	3	180	35-45	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		-	1-4	160	55-65	Nível 4: tabuleiro Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Lombo de porco assado		-	2	170	110-150	Nível 2: tabuleiro coletor
DIN 3360-12:07 anexo C						
Bolo achatado		-	3	170	35-45	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		-	1-4	160	40-50	Nível 4: tabuleiro Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro

A tabela de cozedura sugere as funções e 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 "AR FORÇADO" em mais do que um nível.

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

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

Classe de eficiência energética (de acordo com EN 60350-1:2013-07)

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 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, 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 os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à seleção dos acessórios (fornecidos) a colocar nos diferentes níveis.

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

A função "TERMOVENTILADO" permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), que requerem a mesma temperatura, em níveis 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 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 termoventilado 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 efetuando uma mistura mais cuidadosa.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função COZEDURA CONVECÇÃO. Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a prateleira 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 pírex 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, selecione 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 um tabuleiro coletor com meio litro de água diretamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

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 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.

Cozinhar em Modo Indução

- Coloque sempre o recipiente para cozinhar no centro da placa de indução para garantir um aquecimento uniforme.
- A placa de indução pode ser puxada para fora para verificar ou virar o alimento, podendo a porta ficar aberta durante esta operação.
- É recomendável que utilize papel vegetal quando cozinha carne ou peixe pois, para além de garantir ótimos resultados na cozedura, também permite uma melhor e mais rápida limpeza da placa de indução, especialmente quando são usados molhos.
- Quando utilizar as funções Carne assada e Frango assado, não necessita de virar o alimento.
- **Para a função de "Rosbife": após cozinhar durante 15 minutos, é aconselhável rodar a carne para obter uma superfície tostada regular. Quando a carne estiver cozinhada a seu gosto, retire-a do forno e deixe-a repousar.**
- Para pudins de fruta e outros alimentos delicados, recomenda-se que pique a massa antes de colocar o recheio para evitar a formação de bolhas de ar e, após a cozedura deixe o alimento arrefecer dentro do recipiente para cozinhar.
- Os ingredientes da pizza devem ser adicionados de acordo com o peso da massa da base e quantidade de molho usada.
- As pizzas com bases muito finas e ingredientes ligeiros podem ser cozinhadas a frio; caso contrário é recomendável considerar a altura mais adequada para adicionar os ingredientes, a meio da cozedura ou no final da mesma.
- Para preparações delicadas tais como bolos, recomenda-se que deixe o recipiente para cozinhar arrefecer antes de inserir nele o alimento, caso este tenha sido usado para preparar outro alimento anteriormente.
- A cozedura consecutiva pode ser usada em alimentos maiores (por exemplo: pizzas, assados, etc.).
- Para grelhar vegetais ou pequenas peças de carne, recomenda-se que vire o alimento durante a cozedura para assegurar que o alimento fique dourado de forma uniforme. O peso indicado para a categoria, refere-se a uma única peça e não ao peso total (exemplo: várias peças de 600 g podem ser cozinhadas de uma só vez na categoria 0,6-0,8 Kg).