

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A SUA SEGURANÇA E A DE OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho incluem avisos de segurança importantes, os quais deverá ler e cumprir em todas as situações.

-  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.

ADVERTÊNCIA

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 incorrecto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Antes de realizar os trabalhos de instalação desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua qualquer componente do aparelho a menos que especificamente declarado no manual do utilizador.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo eléctrico deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respectivo lugar, à tomada eléctrica da parede.
- 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 fichas múltiplas ou extensões.
- Não puxe pelo cabo de alimentação para tirar a ficha da tomada.
- Os componentes eléctricos não poderão ficar acessíveis ao utilizador após a instalação.
- Não toque no aparelho com as partes do corpo húmidas e não o utilize com os pés descalços.
- 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.
- O aparelho não se destina a ser utilizados por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.
- As partes acessíveis do forno podem vir a ficar quentes durante a utilização do mesmo. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho a fim de garantir que não brincam com o mesmo.
- Durante a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Não permita que o aparelho entre em contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que os componentes 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 ligado acidentalmente, poderá provocar um incêndio.
- 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 em materiais sintéticos.
- Os óleos e a gordura sobreaquecidos poderão provocar facilmente um incêndio. 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 eléctrica.

Eliminação de electrodomésticos

- 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 eléctrico.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de electrodomésticos, 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. Caso surjam 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 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 correcta 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 mm²) deve ser efectuada por um técnico qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Antes de utilizar:

- Retire as protecções de cartão, a película de protecção 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 protecção.

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 deite água no interior do forno quente; poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não arraste painelas e tachos pelo fundo do forno pois 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.
- Não exponha o forno aos agentes atmosféricos.

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

A caixa da embalagem é 100% reciclável tal como confirmado 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 Directiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (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 electrónico.

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

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a Regulação Europeia (CE) nº 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da Directiva "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de protecção da directiva "CEM" 2004/108/CE.

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno não funciona:

- Verifique se há energia eléctrica e se o forno está ligado electricamente.
- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o inconveniente ficou resolvido.

A porta não abre:

- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o inconveniente 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 pirólise").

O programador electrónico não funciona:

- Se o visor apresentar a letra "F" seguida de um número, contacte o Serviço de Assistência Técnica 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 inconveniente 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 exacto do forno;
- o número de Assistência (é o número que se encontra após a palavra Service colocado na chapa das características), colocado na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta). O número de assistência também está indicado no boletim da garantia;
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

SERVICE



0000 000 00000

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

LIMPEZA



ADVERTÊNCIA

- Não utilize equipamento de limpeza a vapor.
- Limpe o forno apenas quando estiver frio.
- Desligue o forno antes de efectuar a assistência.

Exterior do forno

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

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiver muito sujo, acrescente alguns pingos de detergente para loiça à água. 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 para forno patenteados 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 respectiva limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior da grelha (consulte a secção MANUTENÇÃO) pode ser rebaixada (apenas em alguns modelos) para limpar o tecto 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 a loiça imediatamente após a respectiva 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 panelas 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.

MANUTENÇÃO

⚠️ ADVERTÊNCIA

- Utilize luvas de protecção.
- Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.
- Desligue o forno antes de efectuar a assistência.

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 respectivos suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Rebaixe os dois trincos.
4. Feche a porta.

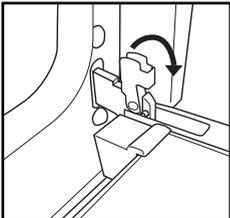


Fig. 1

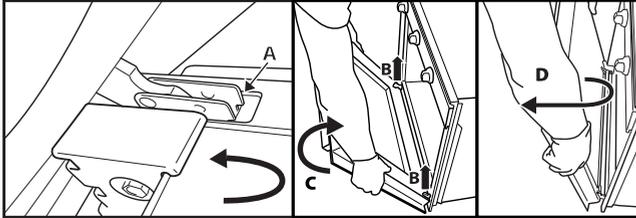


Fig. 2

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.

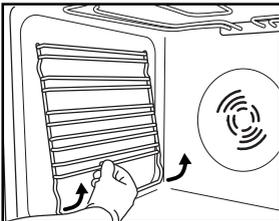


Fig. 3

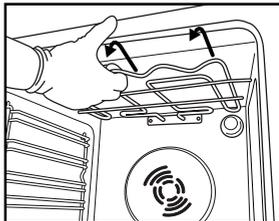


Fig. 4

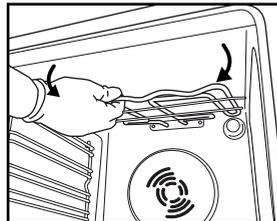


Fig. 5

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Para substituir a lâmpada traseira (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
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 (Fig. 7).
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

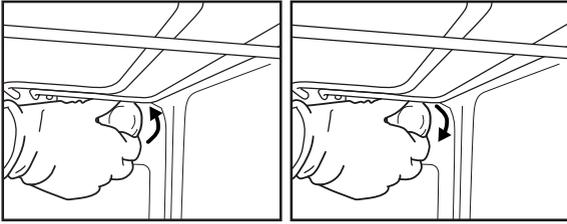


Fig. 6

Fig. 7

NOTA:

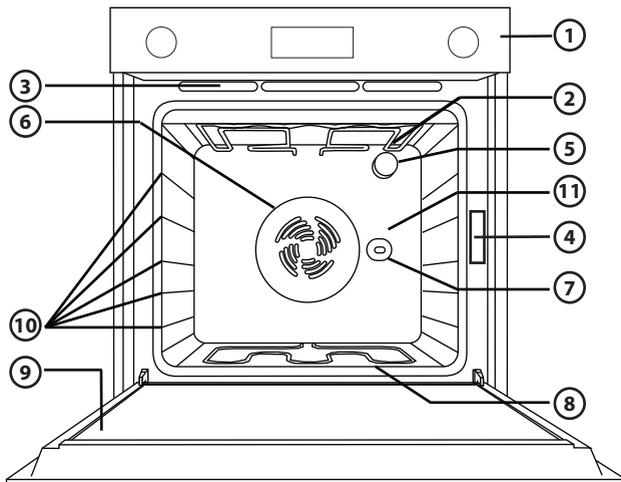
- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300 °C, ou lâmpadas de halogéneo de 20-40W/230V tipo G9, T300 °C (dependendo do modelo).
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

IMPORTANTE:

- **Não utilize o forno sem reposicionar 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/grelha
3. Sistema de refrigeração (se existente)
4. Placa de dados (não remover)
5. Luz
6. Sistema de ventilação para assar (se existente)
7. Espeto (se existente)
8. Resistência inferior (não visível)
9. Porta
10. Posição das prateleiras
11. Parede traseira

NOTA:

- No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo.

ACESSÓRIOS COMPATÍVEIS

(para saber quais os acessórios fornecidos com o forno, consulte a ficha técnica)



Fig. 1

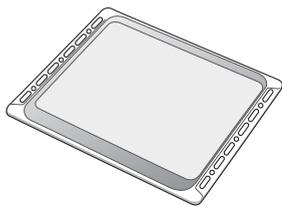


Fig. 2

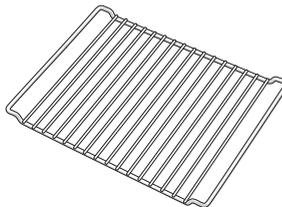


Fig. 3

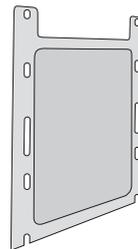


Fig. 4

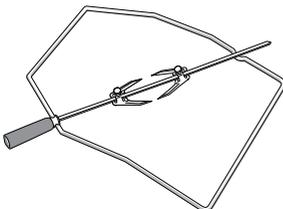


Fig. 5

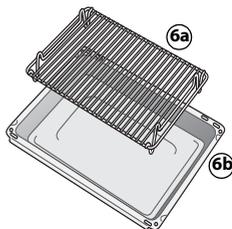


Fig. 6

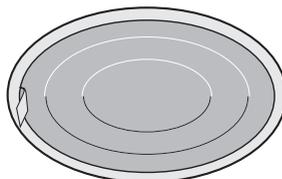


Fig. 7

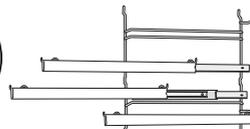


Fig. 8

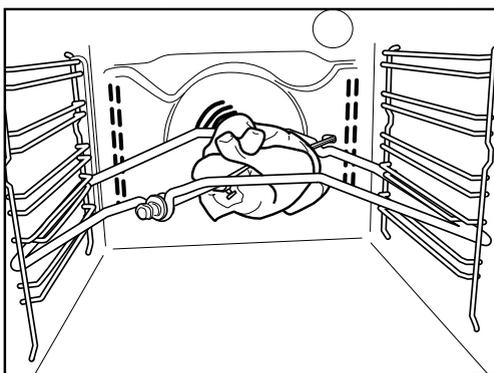


Fig. 9

Tabuleiro colector (Fig. 1)

Para recolher gordura e pedaços de alimentos, quando posicionado por baixo da grelha metálica, ou para ser utilizado como recipiente para cozinhar carne, frango e peixe, etc., com ou sem legumes. Para evitar pingos de gordura e fumo, deite um pouco de água no tabuleiro colector.

Tabuleiro (Fig. 2)

Para cozinhar biscoitos, bolos e pizzas.

Grelha metálica (Fig. 3)

Para grelhar alimentos ou para ser utilizada como suporte para panelas, formas de bolos e outros recipientes para cozinhar. Pode ser colocada em qualquer nível disponível. A grelha metálica pode ser inserida com a sua curvatura virada para cima ou para baixo.

Painéis laterais catalíticos (Fig. 4)

Estes painéis possuem um revestimento esmaltado microporoso especial que absorve os pingos de gordura. É aconselhável fazer um ciclo de limpeza automática após cozinhar alimentos especialmente gordurosos (consulte a secção LIMPEZA).

Espeto (Fig. 5)

Utilize o espeto tal como indicado na secção Fig. 9. Consulte igualmente a secção "Utilização recomendada e sugestões" para obter mais conselhos de utilização.

Conjunto de tabuleiro para grelhar (Fig. 6)

O conjunto é constituído por uma grelha metálica (6a) e por um recipiente esmaltado (6b). Este conjunto deve ser colocado na grelha metálica (3) e utilizado com a função Grelhador.

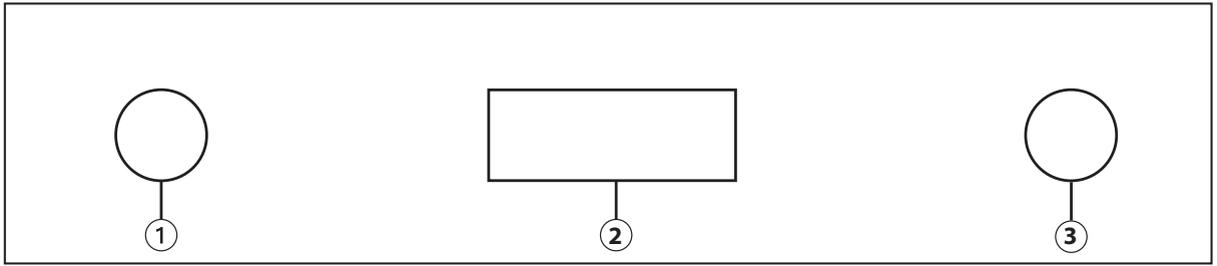
Filtro de gordura (Fig. 7)

Utilize **apenas** com pratos particularmente gordurosos. Fixe o filtro na parede traseira do compartimento do forno, no lado oposto ao da ventoinha. Poderá limpar o filtro numa máquina de lavar loiça e utilizá-lo com a função assistida por ventoinha.

Prateleiras deslizantes (Fig. 8)

Permitem puxar até meio as grelhas metálicas e os tabuleiros colectores durante a cozedura. Adequadas para todos os acessórios, podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça.

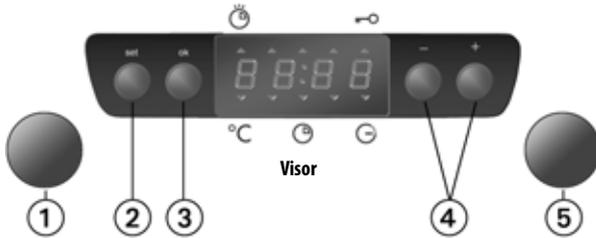
DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. Botão de seleção de funções
2. Programador electrónico
3. Botão do termostato

COMO UTILIZAR O FORNO

Temporizador electrónico



1. Botão de seleção de funções
2. Tecla de programação ("set")
3. Tecla de confirmação ("ok")
4. Teclas de alteração do tempo ("-" "+")
5. Botão do termostato



Activação do forno

Depois de ligar o forno pela primeira vez à rede eléctrica, ou depois de uma interrupção da energia eléctrica, o visor indica "12.00".

Seleção e alteração do relógio:

1. Prima a tecla "ok". No visor começa a piscar a hora.
2. Prima as teclas "-" ou "+" para programar a hora.
3. Prima "ok" e "-" ou "+" para programar os minutos.
4. Prima a tecla "ok" para confirmar.

Para modificar a hora:

Mantenha a tecla "ok" premida durante 2 segundos até a hora começar a piscar no visor. Repita os passos acima descritos.

Seleção da função de cozedura:

1. Rode o botão (1) para a função pretendida.
2. Rode o botão (5) para seleccionar a temperatura.
3. Prima a tecla "ok" para confirmar; o forno liga-se. O indicador ▼ situado junto a °C desliga-se quando a temperatura seleccionada é alcançada.

Para alterar a temperatura:

1. Rode o botão (5) e seleccione a temperatura pretendida.

IMPORTANTE: para cancelar qualquer seleção efectuada, rode o botão (1) para "0". Em alternativa, prima "ok" para desligar o forno, mantendo as funções anteriormente seleccionadas.

Seleção do tempo de cozedura:

Selecione o tempo de cozedura (disponível com qualquer função, à excepção das funções especiais) para ligar o forno durante um período de tempo específico. No final do tempo de cozedura especificado, o forno desliga-se-á automaticamente. O tempo de cozedura máximo programável é de 6 horas.

1. Programe a função e a temperatura (consulte o capítulo: "Seleção da função de cozedura") até ao ponto 2 sem confirmar com a tecla "ok".
2. Prima a tecla "set" (no visor, o indicador ▼ acende-se junto ao símbolo do tempo de cozedura ⌚) e, num período máximo de 8 minutos, seleccione o tempo de cozedura pretendido, com as teclas "-" ou "+".
3. Confirme a seleção com a tecla "ok"; o forno acende-se e o visor apresenta o tempo de cozedura restante.
4. Para modificar a temperatura anteriormente programada, rode o botão (5).
Para ver novamente o tempo de cozedura restante, aguarde 5 segundos.

Visualização de **End** no visor:

No final do tempo programado, o visor apresenta a indicação **End** e é emitido um sinal sonoro.

O forno desliga-se automaticamente.

Para alterar o tempo de cozedura, utilize as teclas "-" ou "+". Regresse ao ponto 3 do capítulo "Seleção do tempo de cozedura".

1. Rode o botão (1) para "0".

No visor surge novamente a hora do dia.

Para aumentar a duração da cozedura, utilize as teclas "-" ou "+".

Seleção do fim do tempo de cozedura

Esta função permite predefinir o fim do tempo de cozedura. O tempo de cozedura máximo programável é de 23 horas e 59 minutos.

1. Prossiga tal como descrito nos pontos 1 e 2 do capítulo "Seleção do tempo de cozedura".

2. Prima a tecla "set" para programar o fim do tempo de cozedura: o indicador ▼ situado junto ao símbolo  acende.

3. Defina o fim do tempo de cozedura com as teclas "-" ou "+".

4. Prima a tecla "ok" para confirmar o fim do tempo de cozedura.

O forno liga-se automaticamente no final do tempo de cozedura, sem o tempo de cozedura: no visor, os indicadores ▼ ▼ situados por cima dos símbolos   acendem.

Aviso de minutos

O temporizador só pode ser definido com o forno desligado e permite definir um período máximo de 6 horas.

Para definir o aviso de minutos:

1. Mantenha o botão (1) na posição "0". O visor apresenta a hora do dia.

2. Prima a tecla "set". O indicador ▲ situado junto ao símbolo  acende.

Utilize as teclas "-" ou "+" para definir o tempo pretendido.

3. Prima a tecla "ok" para confirmar a seleção.

No final do tempo programado:

Entra em funcionamento um sinal sonoro e **End** pisca no visor.

Prima a tecla "ok": o sinal sonoro pára. No visor surge novamente a hora do dia.

Bloqueio da porta **LOC**:

1. Com os botões (1) e (5) definidos para "0", prima as teclas "ok" e - em simultâneo durante 3 seg. O indicador ▲ situado junto ao símbolo  acende.

2. Após a activação do bloqueio da porta não será possível utilizar as funções do forno.

3. Para desactivar esta função, repita a sequência indicada no ponto 1.

TABELA DE DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES

FUNÇÃO	DESCRIÇÃO
 OFF	Para interromper a cozedura e desligar o forno.
 LÂMPADA	Para acender a lâmpada do forno.
 CONVENCIONAL	Função adequada para cozinhar qualquer tipo de prato numa prateleira. Aqueça previamente o forno até à temperatura desejada e introduza os alimentos quando a temperatura definida for alcançada. É aconselhável utilizar a segunda ou terceira prateleira para cozinhar. Esta função também é adequada para cozinhar alimentos ultracongelados pré-confeccionados; siga as indicações na embalagem do alimento.
 PASTAS	Para cozinhar bolos com recheio líquido (doce ou salgado) num único nível. Esta função é ideal para cozinhar em dois níveis. Se necessário, vire os alimentos para obter uma cozedura mais homogénea.
 GRELHADOR	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas, gratinar legumes e tostar o pão. Aqueça previamente o forno durante 3-5 min. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Sempre que cozinhar carne é aconselhável deitar um pouco de água num tabuleiro colector (colocado no primeiro nível) para reduzir os fumos e os salpicos de gordura. É aconselhável virar a carne durante a cozedura.
 TURBO GRILL	Para grelhar pedaços de carne grandes (rosbife, assados). Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Sempre que cozinhar carne, é aconselhável deitar água no tabuleiro colector colocado no primeiro nível. Esta operação permite reduzir os fumos e os salpicos de gordura. Vire a carne durante a cozedura.
 DESCONGELAÇÃO	Esta função pode ser utilizada para acelerar o descongelamento dos alimentos até à temperatura ambiente. Coloque o alimento no forno, dentro da embalagem original para impedir que seque.
 AQUECIMENTO INTERIOR + COZEDURA CONVECÇÃO	Para cozinhar num só nível, por exemplo, fruta, bolos, legumes, piza, aves.
 COZEDURA CONVECÇÃO	Para cozinhar sem pré-aquecimento, numa ou mais calhas, alimentos que requerem a mesma temperatura de cozedura (ex: peixe, legumes, bolos), sem transmissão de odores de uns alimentos para outros.
 AQUECIMENTO INTERIOR	A função pode ser utilizada para terminar a cozedura de tortas recheadas ou para tornar as sopas mais densas. Utilize esta função nos últimos 10/15 min. da cozedura.

TABELA DE COZEDURA

Receita	Função	Préaquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (°C)	Acessórios
Bolos com fermentação		Sim	2	160-180	35-55	Grelha metálica + forma para bolos
Bolachas/Pequenas tartes		Sim	3	170-180	15-40	Tabuleiro
Massa cozida para pães		Sim	3	180	30-40	Tabuleiro
Vols-au-vent/Salgadinhos de massa folhada		Sim	3	180-200	20-30	Tabuleiro
Merengues		Sim	3	90	120-130	Tabuleiro
Borrego/Vitela/Vaca/Porco		Sim	2	190-200	90-110	Tabuleiro colector ou grelha metálica + prato pirex
Frango/Coelho/Pato		Sim	2	190-200	65-85	Tabuleiro colector ou grelha metálica + prato pirex
Peru/Ganso		Sim	2	190-200	140-180	Tabuleiro colector ou grelha metálica + prato pirex
Peixe assado/em cartucho de papel (filete, inteiro)		Sim	2	180-200	50-60	Tabuleiro colector ou grelha metálica + prato pirex
Lasanha/Massa no forno/Cannelloni/Tarte recheada		Sim	2	190-200	45-55	Grelha metálica + prato pirex
Pão/Focaccia		Sim	2	190-230	15-50	Tabuleiro colector ou tabuleiro
Pizza		Sim	2	230-250	7-20	Tabuleiro colector ou tabuleiro
Tostas		Sim	4	200	2-5	Grelha metálica
Gratinado de legumes		Sim	3	200	15-20	Grelha metálica + prato pirex
Filetes/postas de peixe grelhados		Sim	3	200	30-40	Grelha metálica + prato pirex
Salsichas/Espetadas/Costoletas/Hambúrgueres		Sim	4	200	30-50	Grelha + tabuleiro colector com água na 1ª prateleira, virar a meio da cozedura
Tartes recheadas (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	1	180-200	50-60	Tabuleiro colector ou grelha metálica + prato pirex
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche lorraine)		Sim	1	180-200	35-55	Grelha metálica + forma para bolos
Legumes recheados (tomates, pimentos, corgetes, beringelas)		Sim	2	180-200	40-60	Grelha metálica + prato pirex
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche lorraine)		Sim	1 & 3	180-190	45-55	Grelhador + prato pirex, alterar níveis a meio da cozedura
Pizzas/Focaccia		Sim	1 & 3	230-250	12-30	Tabuleiro + tabuleiro colector, alterar níveis a meio da cozedura
Frango assado		-	2	200	55-65	Grelhador + tabuleiro colector com água na 1ª prateleira
Batatas assadas no forno		-	3	200	45-55	tabuleiro colector
Carne mal passada		-	3	200	30-40	Grelhador + tabuleiro colector com água na 1ª prateleira
Perna de borrego/Pernis		-	3	200	55-70	grelha metálica + tabuleiro colector
Bolachas/Pequenas tartes		-	1 & 3	160-170	20-40	Nível 3: tabuleiro Nível 1: tabuleiro colector

Receita	Função	Préaquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (°C)	Acessórios
Massa cozida para pães		-	1 & 3	180	35-45	Nível 3: tabuleiro Nível 1: tabuleiro colector
Vols-au-vent/Salgadinhos de massa folhada		-	1 & 3	180-200	20-40	Nível 3: tabuleiro Nível 1: tabuleiro colector
Lasanha e Carnes		-	1 & 3	200	50-100	Nível 3: grelha metálica + prato pirex Nível 1: tabuleiro colector
Carnes e Batatas		-	1 & 3	200	45-100	Nível 3: grelha metálica + prato pirex Nível 1: tabuleiro colector
Peixes e Legumes		-	1 & 3	180	30-50	Nível 3: grelha metálica + prato pirex Nível 1: tabuleiro colector
Merengues		-	1 & 3	90	120-150	Nível 3: grelha metálica + prato pirex Nível 1: tabuleiro colector

NOTA: os tempos de cozedura e as temperaturas são aproximados para 4 doses.

UTILIZAÇÃO RECOMENDADA 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 prateleiras 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 recomendados mais baixos 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 grés, 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 selecção dos acessórios (fornecidos) a colocar nas diversas prateleiras. Quando cozinhar alimentos com um elevado teor de água, faça um pré-aquecimento do forno.

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

Ao utilizar a função "COZEDURA CONVECÇÃO" (se existente), poderá cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em prateleiras diferentes. Retire o alimento que necessita 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 apenas numa prateleira. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha metálica fornecida. Para cozinhar em diversas prateleiras, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas prateleiras, 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 anti-aderente, 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 cuidada.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "COZEDURA CONVECÇÃO" (se existente). 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 de prato pirex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de carne assada, adicione caldo à base 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 metálica, 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 colectador com meio litro de água directamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Cubra 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 os fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar um tabuleiro colectador 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 de levedura (presente apenas em modelos específicos)

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.