

EOB8S31X
EOB8S31Z
KOBBS31X



PT Forno a vapor

Manual de instruções

Tire partido do seu produto

Para obter a versão digital do manual de
utilizador, vídeos e informação de suporte sobre
o produto, visite **electrolux.com/getstarted**



Electrolux

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	7
4. PAINEL DE COMANDOS.....	9
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	11
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	12
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	22
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	23
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	23
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	27
11. SUGESTÕES E DICAS.....	28
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	49
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	53
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	56

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre óptimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência:

www.electrolux.com/webselfservice



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

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

 **Aviso / Cuidado - Informações de segurança**

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de deficiência muito extensa e complexa devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, deve ser ativado.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes efetuar qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra os requisitos de instalação.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário que tenha alimentação elétrica.

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação

deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.

- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative o aparelho após cada utilização.

- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

**AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água diretamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
 - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize um recipiente profundo quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

2.4 Cozinhar a vapor

**AVISO!**

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com a função ativada. Pode sair vapor.
 - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

2.5 Manutenção e limpeza

**AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

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

esfregões, solventes ou objectos metálicos.

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

2.6 Luz interior



AVISO!

Risco de choque elétrico.

- A lâmpada normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência Técnica

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

2.8 Eliminação



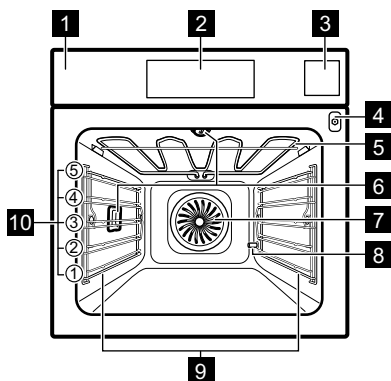
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

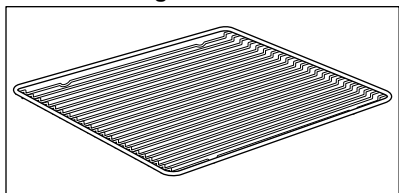
3.1 Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Programador eletrónico
- 3 Gaveta da água
- 4 Tomada para a sonda térmica
- 5 Resistência
- 6 Lâmpada
- 7 Ventoinha
- 8 Saída do tubo de descalcificação
- 9 Apoio para prateleiras, amovível
- 10 Posições de prateleira

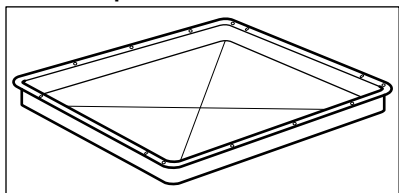
3.2 Acessórios

Prateleira em grelha



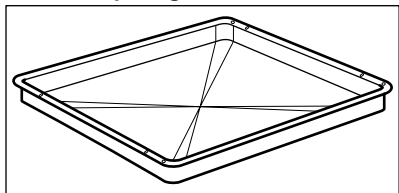
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

Tabuleiro para assar



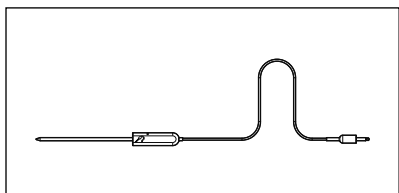
Para bolos e biscoitos.

Tabuleiro para grelhar / assar



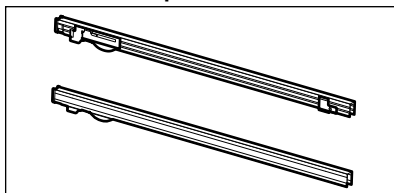
Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.

Sonda térmica



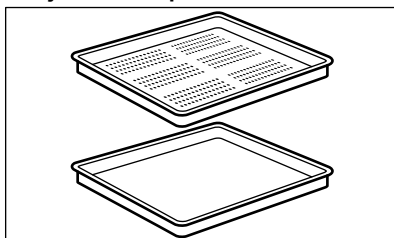
Para medir a temperatura no interior dos alimentos.

Calhas telescópicas



Para prateleiras e tabuleiros.

Conjunto de vapor

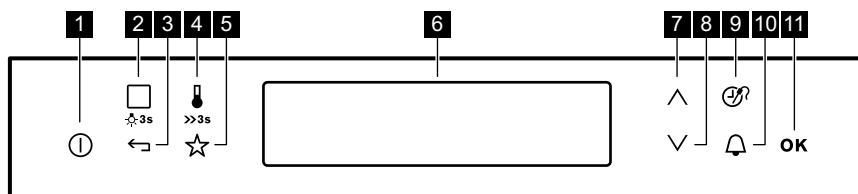


Um recipiente de cozedura sem orifícios e outro com orifícios.

O conjunto de vapor drena a água condensada e afasta-a dos alimentos durante a cozedura a vapor. Utilize-o para confeccionar legumes, peixe e peito de frango. O conjunto não é adequado para alimentos que tenham de estar mergulhados na água, por exemplo, arroz, polenta, massa.

4. PAINEL DE COMANDOS

4.1 Programador electrónico

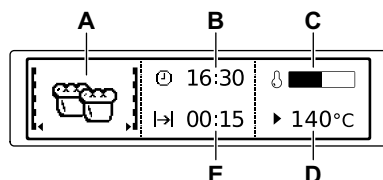


Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho.

Campo do sensor	Função	Comentário
1	ON/OFF	Para activar e desactivar o aparelho.
2	Tipos De Aquecimento ou Cozedura Assistida	Toque no campo do sensor uma vez para escolher um tipo de aquecimento ou o menu: Cozedura Assistida. Toque no campo do sensor novamente para alternar entre os menus: Tipos De Aquecimento, Cozedura Assistida. Para activar ou desactivar a luz, toque no campo durante 3 segundos.
3	Botão de voltar	Para retroceder um nível no menu. Para ver o menu principal, toque no campo durante 3 segundos.
4	Seleção da temperatura	Para definir a temperatura ou ver qual é a temperatura actual no aparelho. Toque no campo durante 3 segundos para activar ou desactivar a função: Aquecimento Rápido.
5	Favoritos	Para guardar os seus programas favoritos e aceder a eles.
6 -	Visor	Apresenta as definições actuais do aparelho.
7	Botão de subir	Para subir no menu.
8	Botão de descer	Para descer no menu.

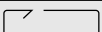
Campo do sensor	Função	Comentário
9 	Hora e funções adicionais	Para definir diferentes funções. Quando estiver um tipo de aquecimento a funcionar, toque no campo do sensor para regular o temporizador ou seleccionar as funções: Bloqueio De Funções, Favoritos, Manter Quente, Definir + Iniciar. Também pode alterar as definições da Sonda Térmica.
10 	Conta-Minutos	Para seleccionar a função: Conta-Minutos.
11 	OK	Para confirmar a selecção ou definição.

4.2 Visor



- A. Função de aquecimento
- B. Hora do dia
- C. Indicador de aquecimento
- D. Temperatura
- E. Duração ou hora de fim de uma função

Outros indicadores do visor:

Símbolo	Função	
	Conta-Minutos	A função está ativa.
	Hora do dia	O visor apresenta a hora atual.
	Duração	O visor apresenta o tempo de cozedura necessário.
	Fim Tempo	O visor apresenta a hora do fim do tempo de cozedura.
	Temperatura	O visor apresenta a temperatura.
	Indicação Do Tempo	O visor apresenta o tempo decorrido com a função de aquecimento. Prima  e  ao mesmo tempo para reiniciar o tempo.
	Cálculo	O forno calcula o tempo de cozedura.
	Indicador de aquecimento	O visor apresenta a temperatura do forno.

Símbolo	Função	
	Aquecimento Rápido	A função está ativa. Diminui o tempo de aquecimento.
	Peso Automático	O visor mostra que o sistema de peso automático está ativo ou que o peso pode ser alterado.
	Manter Quente	A função está ativa.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.

Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.

Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização.

Volte a colocar os acessórios e os suportes removíveis da prateleira na sua posição inicial.

5.2 Primeira ativação

Quando ligar o forno à energia elétrica, ou após um corte de energia, terá de

selecionar o idioma, o contraste do visor, o brilho do visor e a hora do dia.

1. Prima  ou  para definir o valor.
2. Prima **OK** para confirmar.

5.3 Regulação da dureza da água

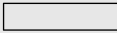
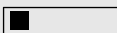
A tabela seguinte associa os valores de dureza da água (dH) ao depósito de cálcio correspondente e à qualidade da água.

Dureza da água		Depósito de cálcio (mmol/l)	Depósito de cálcio (mg/l)	Classificação da água
Classe	dH			
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Macia
2	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Moderadamente dura
3	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Dura
4	superior a 21	superior a 3,8	superior a 150	Muito dura

Se a dureza da água exceder os valores da tabela, encha a gaveta da água com água mineral engarrafada.

1. Pegue na tira de teste de 4 cores que foi fornecida com o conjunto de vapor do forno.
2. Coloque todas as zonas de reação da tira em água durante aproximadamente 1 segundo. Não coloque a tira em água corrente.
3. Agite a tira para remover o excesso de água.

- Aguarde 1 minuto e verifique a dureza da água de acordo com a tabela em baixo.
As cores das zonas de reação continuam a mudar. Não faça a verificação da dureza da água mais de 1 minuto após o teste.
- Selecionar o nível de dureza da água: menu: menu de definições Definições De Base.

Tira de teste	Dureza da água
	1
	

Tira de teste	Dureza da água
	2
	3
	4

Pode alterar o nível de dureza da água no menu: Definições De Base / Dureza da água.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Navegar pelos menus

- Ligue o forno.
- Prima  ou  para seleccionar a opção do menu.
- Prima  para entrar no submenu ou para aceitar a definição.



Pode voltar ao menu principal em qualquer momento com .

6.2 Descrição geral dos menus

Menu principal

Símbolo / Item do menu	Aplicação
 Tipos De Aquecimento	Contém uma lista de tipos de aquecimento.
 Receitas	Contém uma lista de programas automáticos.

Símbolo / Item do menu	Aplicação
 Favoritos	Contém uma lista, criada pelo utilizador, com os programas de cozedura favoritos.
 Limpeza	Contém uma lista de programas de limpeza.
 Definições De Base	Serve para definir a configuração do aparelho.
 Especiais	Contém uma lista de tipos de aquecimento adicionais.

Símbolo / Item do menu	Aplicação
 Cozedura Assistida	Contém regulações do forno recomendadas para uma grande variedade de receitas. Selecione uma receita e inicie o processo de cozedura. A temperatura e o tempo são valores de referência para um bom resultado e podem ser ajustados. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

Submenu para: Definições De Base

Símbolo / Item do menu	Descrição
 Definir a hora do dia	Regula a hora actual no relógio.
 Indicação Do Tempo	Se estiver ON (ligada), o visor mostra a hora actual quando o aparelho for desactivado.
 Aquecimento Rápido	Se estiver ON (ligada), esta função diminui o tempo de aquecimento.
 Definir + Iniciar	Para seleccionar uma função e activá-la mais tarde com um toque em qualquer símbolo do painel de comandos.
 Manter Quente	Mantém os alimentos preparados quentes durante 30 minutos após a cozedura.
 Prolongar Tempo	Activa e desactiva a função de prolongamento do tempo.

Símbolo / Item do menu	Descrição
 Contraste Do Visor	Ajusta o contraste do visor em graus.
 Brilho Do Visor	Ajusta o brilho do visor em graus.
 Idioma	Define o idioma para o visor.
 Volume Do Alar-me	Ajusta o volume dos sons de pressão dos botões e dos sinais.
 Sons "Teclado"	Activa e desactiva o som dos campos de toque. Não é possível desactivar o som do campo de toque ON/OFF (ligar/desligar).
 Sons De Alar-me/Erro	Activa e desactiva os sons de alarme.
 Dureza da água	Regula o nível de dureza da água (1 - 4).
 Aviso De Limpeza	Avisa quando for necessário limpar o aparelho.
 Modo DEMO	Código de ativação / desativação: 2468.
 Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.
 Definições De Fábrica	Repõe todas as definições de fábrica.

6.3 Submenu para: Limpeza

Símbolo	Item do menu	Descrição
	Esvaziamento Do Depósito	Procedimento para remover a água residual da gaveta da água após a utilização de funções de vapor.
	Limpeza A Vapor Plus	Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
	Limpeza A Vapor	Procedimento para limpar o aparelho quando tiver pouca sujidade e não tiver sido utilizado muitas vezes.
	Descalcificação	Procedimento para limpar o circuito de geração de vapor e remover resíduos de calcário.
	Enxaguamento	Procedimento para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

6.4 Tipos De Aquecimento

Função de aquecimento	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Calor superior/inferior.
 Pizza	Para cozer alimentos numa posição de prateleira com um alourado mais intenso e uma base estaladiça. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Calor superior/inferior.
 Calor superior/inferior (Calor Superior/Inferior)	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.

Função de aquecimento	Aplicação
 Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
 Grelhador Ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Para gratinar e alourar.
 Aquecimento Inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.

Função de aquecimento	Aplicação
 Ventilado	Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Consulte as instruções de cozedura no capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura, para que a função não seja interrompida e para garantir que o forno funciona com a máxima eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode ser diferente da temperatura selecionada. O calor residual é utilizado. A potência de aquecimento pode ser reduzida. Para conhecer as recomendações gerais para poupança de energia, consulte "Poupança de energia" no capítulo "Eficiência energética". Esta função foi utilizada para satisfazer a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1. Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.
 Humidade pouca	Para cozer pão, assar grandes peças de carne ou aquecer refeições congeladas ou frias.

Função de aquecimento	Aplicação
 Humidade elevada	Para pratos com um elevado teor de humidade e para escaificar peixe e confeccionar preparados de ovos e terrinas.
 Aquecimento A Vapor	Para legumes, peixe, batatas, arroz, massas ou guarnições especiais.



Algumas funções do forno podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 60 °C.

6.5 Especiais

Função de aquecimento	Aplicação
  Função Manter Quente	Para manter os alimentos quentes.
 Aquecer Pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Conservar	Para fazer conservas de legumes (por exemplo, pickles).
 Secar	Para secar cogumelos, legumes e frutos fatiados secos.
 Massa De Pão	Para acelerar o crescimento da massa levedada. Evita que a superfície da massa seque e mantém a massa elástica.

Função de aquecimento	Aplicação
 Aquecimento A Baixa Temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.
 Pão	Utilize esta função para confeccionar pão e pãezinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.
 Regenerar	O reaquecimento de alimentos com vapor impede que as superfícies sequem. O calor é distribuído de forma uniforme e suave que permite a recuperação dos sabores e aromas que os alimentos tinham quando acabados de cozinhar. Esta função pode ser utilizada para reaquecer alimentos diretamente num prato. É possível reaquecer mais do que um prato de cada vez utilizando vários níveis de prateleira.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para gratinar e alourar.

6.6 Cozedura Assistida

Categoria de alimentos: Peixe/Marisco

Prato	
Peixe	Peixe, cozido
	Barrinhas De Peixe
	Filete de peixe, fino
	Filete de peixe, espesso
	Filete de peixe, congelado
	Peixe inteiro pequeno
	Peixe inteiro, no vapor
	Peixe inteiro peq., grelh.
	Peixe inteiro, grelhado
	Peixe inteiro, grelhado 
Truta	
Salmão	Filete de salmão
	Salmão Inteiro
Gambas	Gambas, frescas
	Gambas, congeladas
Mexilhões	-

Categoria de alimentos: Aves

Prato	
Aves Com Osso	-
Aves Com Osso	-
	

Prato	
Frango	Asas de frango, frescas
	Asas de frango, congeladas
	Pernas de frango, frescas
	Pernas de frango, cong.
	Peito de frango, escalfado
	Frango, 2 metades
	Frango inteiro 
Pato inteiro 	-
Ganso inteiro 	-
Peru inteiro 	-

Categoria de alimentos: Carne

Prato	
Carne De Vaca	Carne De Primeira Cozida
	Carne estufada 
	Rolo De Carne
Carne Assada	Mal Passado
	Mal Passado 
	Médio
	Médio 
	Bem Passado
	Bem Passado 
Carne Vaca Escandinava	Mal Passado 
	Médio 
	Bem Passado 

Prato	
Porco	Chipolatas
	Entrecosto
	Joelho de porco, pré-coz.
	Pedaço De Porco
	Lombo de porco
	Lombo de porco 
	Lombo de porco, fumado
	Lombo de porco, escalfado
	Cachaço De Porco
	Pá De Porco
Vitela	Porco assado 
	Presunto Cozido
	Mão De Vitela
	Lombo de vitela
Borrego	Vitela assada 
	Perna de borrego
	Borrego assado 
	Lombo de borrego
	Borrego assado, médio
	Borrego assado, médio 

Prato	
Caça	Lebre • Perna de lebre • Lombo de lebre • Lombo de lebre 
	Veado • Perna de veado • Lombo de veado
	Assado de caça 
	Lombo de caça 

Categoria de alimentos: Prato De Forno

Prato	
Lasanha	-
Lasanha/Canelones, congel.	-
Massa	-
Batatas Gratinadas	-
Gratinado de legumes	-
Receitas Doces	-

Categoria de alimentos: Pizza/Quiche

Prato	
Pizza	Pizza, fina
	Pizza, guarnição extra
	Pizza, congelada
	Pizza massa alta, congelada
	Pizza, refrigerada
	Pizza Snacks, congelados
Baguetes gratinadas	-

Prato	
Tarte Flambeada	-
Tarte suíça, salgada	-
Quiche Lorraine	-
Flan Salgado	-

Categoria de alimentos: Bolo/Pastelaria

Prato	
Bolo Em Coroa	-
Bolo de maçã, coberto	-
Pão De Ló	-
Tarte De Maçã	-
Cheesecake, Forma	-
Brioche	-
Bolo Madeira	-
Tartes	-
Tarte suíça, doce	-
Bolo De Amêndoa	-
Queques	-
Pastelaria	-
Tiras De Massa Folhada	-
Duchaises	-
Pastéis De Massa Folhada	-
Éclairs	-
Maçapão	-
Biscoitos De Massa Areada	-
Stollen De Natal	-
Strudel de maçã, congelado	-

Prato	
Bolo em tabuleiro	Massa Levedada
	Massa Levedada
Cheesecake, Tabuleiro	-
Brownies	-
Torta Suíça	-
Bolo Lêvedo	-
Bolo Areado	-
Bolo De Açúcar	-
Base De Flan	Massa Areada
	Base De Flan (Levedada)
Flan De Fruta	Flan De Fruta (Amanteigada)
	Flan De Fruta (Levedada)
	Massa Levedada

Categoria de alimentos: Pão/Baguetes

Prato	
Pasteis	Pasteis
	Pãezinhos, pré-cozidos
	Pastéis, congelados
Ciabatta	-
Baguete	Baguete, pré-cozida
	Baguete, congelada

Prato	
Pão	Coroa De Pão
	Pão Branco
	Trança Levedada
	Pão Escuro
	Pão De Centeio
	Pão Integral
	Pão Ázimo
	Pão/Baguetes, congelados

Categoria de alimentos: Legumes

Prato	
Brócolos, Pedacos	-
Brócolos, inteiros	-
Couve-Flor, Pedacos	-
Couve-flor, inteira	-
Cenouras	-
Curgete, Fatiada	-
Espargos, verdes	-
Espargos, brancos	-
Pimento, Tiras	-
Espinafres, frescos	-
Anéis De Alho Francês	-
Feijão Verde	-
Cogumelos Laminados	-
Tomates Pelados	-
Couves De Bruxelas	-
Aipo, em cubos	-
Ervilhas	-
Beringela	-

Prato	
Funcho	-
Alcachofras	-
Beterraba	-
Escorcioneira	-
Couve-Rábano, Tiras	-
Feijão Branco	-
Couve-Lombarda	-

Categoria de alimentos: Cremes/Terrinas

Prato	
Prato De Ovos No Forno	-
Flan De Caramelo	-
Terrinas	-
Ovos	Ovos, mal cozidos
	Ovos, cozedura média
	Ovos, bem cozidos
	Ovos, cozidos

Categoria de alimentos: Guarnições

Prato	
Batatas fritas, finas	-
Batatas fritas, grossas	-
Batatas fritas, congeladas	-
Croquetes	-
Fatias	-
Batatas "Palitos" Gratinadas	-
Batatas cozidas, quartos	-
Batatas Cozidas	-

Prato	
Batatas com casca	-
Sonhos De Batata	-
Sonhos De Pão	-
Sonhos, massa lev., salgados	-
Sonhos, massa lev., doces	-
Arroz	-
Tagliatelle, fresco	-
Polenta	-



Quando for necessário alterar o peso dos alimentos ou a temperatura de núcleo pretendida para os alimentos, utilize $\wedge$ ou $\vee$ para definir os novos valores.

6.7 Selecionar uma função de aquecimento

1. Ligue o forno.
2. Prima **OK** para confirmar.
3. Defina a temperatura.
4. Prima **OK** para confirmar.

6.8 Cozedura a vapor

A tampa da gaveta da água encontra-se no painel de comandos.



AVISO!

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

1. Pressione a tampa da gaveta da água para a abrir.
2. Encha a gaveta da água com água fria até ao nível máximo (cerca de 950 ml de água), até ouvir o sinal

sonoro ou até que o visor apresente a mensagem correspondente. O fornecimento de água é suficiente para cerca de 50 minutos. Não encha a gaveta da água além da capacidade máxima. Existe o risco de fuga de água, transbordamento e danos nos móveis.

3. Coloque a gaveta da água na respetiva posição inicial.
4. Ligue o forno.
5. Selecione a função de cozedura a vapor e a temperatura.
6. Se necessário, selecione a função: Duração **|→|** ou: Fim Tempo **→|**. O vapor surge após aproximadamente 2 minutos. Quando o forno atingir a temperatura selecionada, emite um sinal sonoro. Quando a gaveta da água estiver a ficar sem água, o aparelho emite um sinal sonoro e é necessário voltar a enchê-la conforme descrito acima para continuar a cozedura a vapor. São emitidos sinais sonoros no fim do tempo de cozedura.
7. Desligue o forno.
8. Esvazie a gaveta da água quando a cozedura a vapor terminar. Consulte a função de limpeza: Esvaziamento Do Depósito.



CUIDADO!

O forno está quente.
Existe o risco de
queimaduras.

9. É possível que algum vapor condense no fundo da cavidade após a cozedura a vapor. Seque sempre o

fundo da cavidade quando o forno estiver frio.

Permita que o forno seque totalmente com a porta aberta. Para acelerar a secagem, pode fechar a porta do forno e aquecê-lo com a função: Ventilado + Resistência Circ à temperatura de 150 °C durante cerca de 15 minutos.

6.9 Indicador de aquecimento

Quando ativar uma função de aquecimento, a barra acende no visor. A barra indica que a temperatura está a aumentar. Quando a temperatura for atingida, o alarme sonoro toca 3 vezes e a barra fica intermitente e depois desaparece.

6.10 Aquecimento Rápido

Esta função diminui o tempo de aquecimento.



Não coloque alimentos no forno quando a função Aquecimento Rápido estiver a funcionar.

Para ativar a função, prima  durante 3 segundos. O indicador de aquecimento rápido alterna.

Esta função não está disponível com algumas funções do forno.

6.11 Calor residual

Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar o calor para manter os alimentos quentes.

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
 Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente (máx. 2 h 30 m). Esta função não afeta o funcionamento do forno. Utilize  para ativar a função. Prima  ou  para definir os minutos e prima OK para iniciar.
 Duração	Para definir o tempo de funcionamento do forno (máx. 23 h 59 min).
 Fim Tempo	Para definir a hora de desativação para uma função de aquecimento (máx. 23 h 59 min).

Se definir o tempo para uma função de relógio, o tempo começa a contar após 5 segundos.



Se utilizar as funções de relógio: Duração e Fim Tempo, o forno desativa os elementos de aquecimento após 90% do tempo definido. O forno utiliza o calor residual para continuar o processo de cozedura até o tempo terminar (3 - 20 minutos).

7.2 Regular as funções de relógio



Antes de utilizar as funções: Duração e Fim Tempo, terá de selecionar a função de aquecimento e a temperatura. O forno desliga-se automaticamente. Pode utilizar as funções: Duração e Fim Tempo em simultâneo se pretender ativar e desativar automaticamente o forno mais tarde.
As funções: Duração e Fim Tempo não funcionam quando utilizar a sonda térmica.

1. Selecione uma função de aquecimento.
 2. Prima  várias vezes até o visor apresentar a função de relógio pretendida e o símbolo correspondente.
 3. Prima  ou  para definir o tempo necessário.
 4. Prima OK para confirmar.
- Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. O forno desliga-se. O visor apresenta uma mensagem.
5. Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.

7.3 Manter Quente

Condições para a função:

- A temperatura definida é superior a 80 °C.
- A função: Duração está selecionada.

A função: Manter Quente mantém os alimentos preparados quentes a 80 °C durante 30 minutos. A função fica ativa após o fim do processo de cozedura ou assar.

Pode ativar ou desativar a função no menu: Definições De Base.

1. Ligue o forno.
2. Selecione a função de aquecimento.

3. Selecione uma temperatura acima dos 80 °C.
4. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Manter Quente.
5. Prima OK para confirmar. Quando a função terminar, é emitido um sinal sonoro. A função permanece ativa se alterar a função de aquecimento.

7.4 Prolongar Tempo

A função: Prolongar Tempo faz com que a função de aquecimento continue após a função Duração terminar.



Não se aplica a funções de aquecimento com sonda térmica.

1. Quando o tempo de cozedura terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima qualquer símbolo. O visor apresenta a mensagem.
2. Prima  para ativar ou  para cancelar.
3. Defina a duração da função.
4. Prima OK.

8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Receitas online



Pode encontrar receitas para os programas automáticos específicos deste forno no nosso website. Para encontrar o Livro de Receitas adequado, utilize o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do forno.

8.2 Receitas com Receitas Automáticas

Este forno possui um conjunto de receitas que pode utilizar. As receitas são fixas e não poderá alterá-las.

1. Ligue o forno.
2. Selecione o menu: Receitas. Prima OK para confirmar.
3. Selecione a categoria e o prato. Prima OK para confirmar.
4. Selecione uma receita. Prima OK para confirmar.

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Sonda térmica

A sonda térmica mede a temperatura no interior dos alimentos. Quando os alimentos atingirem a temperatura seleccionada, o forno é desactivado.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- a temperatura do forno (mínimo de 120 °C),
- a temperatura de núcleo do alimento.



CUIDADO!

Utilize apenas a sonda térmica fornecida e peças de substituição originais.

Orientações para obter os melhores resultados:

- Os ingredientes deverão estar à temperatura ambiente.
- A sonda térmica não pode ser utilizada em receitas líquidas.
- A sonda térmica tem de ficar inserida na carne e ligada na tomada durante toda a cozedura.

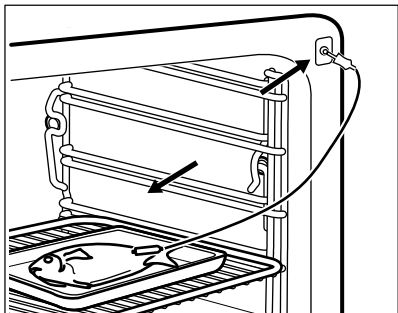
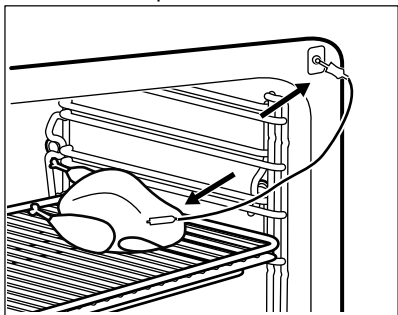
- Utilize as temperaturas de núcleo recomendadas. Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.



O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Este tempo depende da quantidade de alimentos e do tipo de aquecimento e da temperatura que seleccionar.

Categorias de alimentos: carne, aves e peixe

1. Active o aparelho.
2. Coloque a extremidade da sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da sonda térmica no peixe.
3. Coloque a ficha da sonda térmica na tomada que se encontra na moldura frontal do aparelho.



O visor apresenta o símbolo da sonda térmica.

4. Prima $\wedge$ ou $\vee$ em menos de 5 segundos para definir a temperatura de núcleo do alimento.
 5. Selecciona um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
 6. Para alterar a temperatura de núcleo do alimento, prima $\otimes$.
- Quando o alimento atingir a temperatura seleccionada, é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se automaticamente.
7. Toque em qualquer símbolo para desligar o sinal.
 8. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

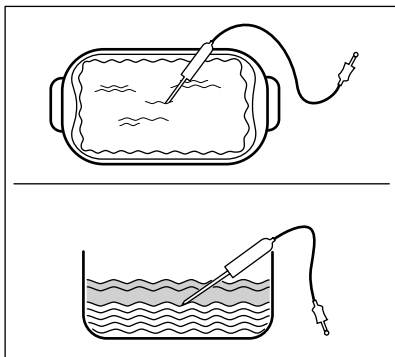


AVISO!

Existe o perigo de queimaduras porque a sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

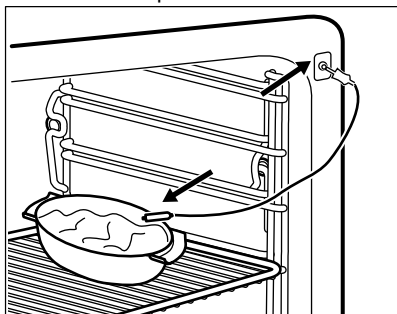
Categoria de alimentos: caçarola

1. Active o aparelho.
2. Coloque metade dos ingredientes numa assadeira.
3. Introduza a extremidade da sonda térmica exactamente no centro da caçarola. A sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da sonda térmica. A extremidade da sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.

**AVISO!**

Existe o perigo de queimaduras porque a sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

4. Cubra a sonda térmica com os restantes ingredientes.
5. Coloque a ficha da sonda térmica na tomada que se encontra na moldura frontal do aparelho.



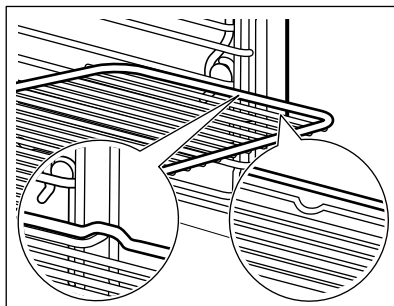
O visor apresenta o símbolo da sonda térmica.

6. Prima $\wedge$ ou $\vee$ em menos de 5 segundos para definir a temperatura de núcleo do alimento.
 7. Seleccione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
 8. Para alterar a temperatura de núcleo do alimento, prima $\otimes$.
- Quando o alimento atingir a temperatura seleccionada, é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se automaticamente.
9. Toque em qualquer símbolo para desligar o sinal.
 10. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

9.2 Introduzir os acessórios

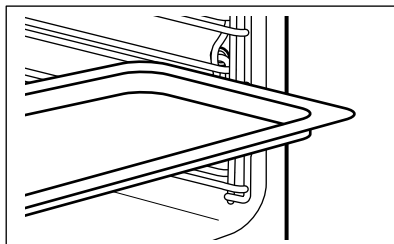
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



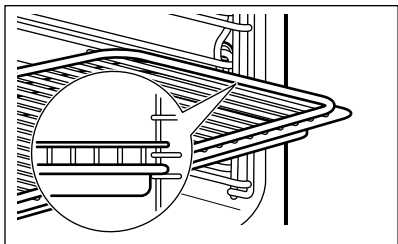
Tabuleiro para assar/ Tabuleiro para grelhar:

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



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

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



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

9.3 Calhas telescópicas - introduzir os acessórios

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



CUIDADO!

Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.



CUIDADO!

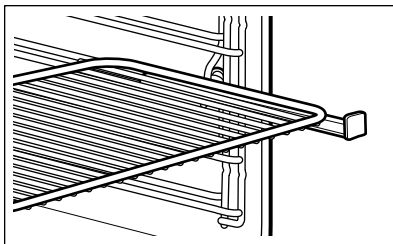
Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do forno antes de fechar a porta do forno.

Prateleira em grelha:

Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas, de forma a que os pés fiquem voltados para baixo.

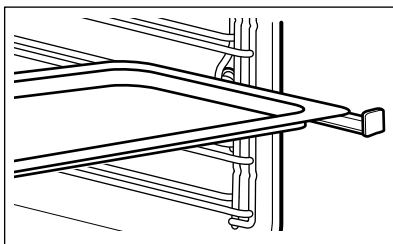


A armação elevada à volta da prateleira em grelha evita que os tabuleiros e as assadeiras deslizem.



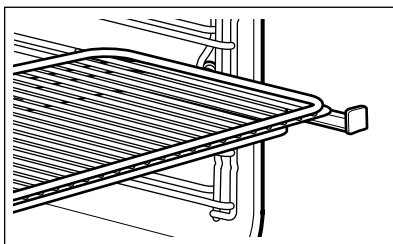
Tabuleiro para grelhar:

Coloque o tabuleiro para grelhar nas calhas telescópicas.



Prateleira em grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:

Coloque a prateleira em grelha e o tabuleiro para grelhar juntos na calha telescópica.



10. FUNÇÕES ADICIONAIS

10.1 Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a duração, a temperatura ou o tipo de aquecimento. Ficam disponíveis no menu: Favoritos. Pode guardar 20 programas.

Guardar um programa

1. Ligue o forno.
2. Selecione uma função de aquecimento ou um programa automático.
3. Prima  várias vezes até o visor apresentar: GUARDAR.
4. Prima  para confirmar. O visor apresenta a primeira posição de memória livre.
5. Prima  para confirmar.
6. Introduza o nome do programa. A primeira letra pisca.
7. Prima  ou  para alterar a letra.
8. Prima .
9. Execute o passo 7 novamente conforme necessário.
10. Mantenha  premido para guardar. É possível substituir uma posição de memória. Quando o visor apresentar a primeira posição de memória livre, prima  ou  e prima  para substituir um programa existente.

Pode alterar o nome de um programa no menu: Editar Nome Do Programa.

Ativar o programa

1. Ligue o forno.
2. Selecione o menu: Favoritos.
3. Prima  para confirmar.
4. Selecione o nome do seu programa favorito.
5. Prima  para confirmar.

10.2 Utilizar o Bloqueio para Crianças

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

1. Prima  para ativar o visor.
2. Prima continuamente  e  em simultâneo até que o visor apresente uma mensagem.

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

10.3 Bloqueio De Funções

Esta função evita uma alteração accidental da função de aquecimento. Pode ativar a função apenas quando o forno estiver a funcionar.

1. Ligue o forno.
2. Selecione uma função de aquecimento ou uma regulação.
3. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Bloqueio De Funções.
4. Prima  para confirmar.

Para desativar a função, prima . O visor apresenta uma mensagem. Prima  novamente e depois  para confirmar.



Quando desativar o forno, a função também é desativada.

10.4 Definir + Iniciar

A função permite selecionar uma função de aquecimento (ou programa) e utilizá-la mais tarde com um toque em qualquer símbolo.

1. Ligue o forno.
2. Selecione uma função de aquecimento.
3. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Duração.
4. Para definir a hora.
5. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Definir + Iniciar.
6. Prima  para confirmar.

Prima qualquer símbolo (exceto ) para iniciar a função: Definir + Iniciar. A função de aquecimento selecionada é iniciada.

Quando a função de aquecimento terminar, é emitido um sinal sonoro.



- Bloqueio De Funções está ativo quando está uma função de aquecimento a funcionar.
- O menu: Definições De Base permite ativar e desativar a função: Definir + Iniciar.

10.5 Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se automaticamente ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de regulação.

Temperatura (°C)	Tempo até à desativação (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5



A desativação automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Duração, Fim Tempo.

10.6 Brilho do visor

Existem dois modos do brilho do visor:

- Brilho noturno - quando o forno está desativado, o brilho do visor é menos intenso entre as 22h00 e as 06h00.
- Brilho diurno:
 - quando o forno está a funcionar.
 - Se tocar num símbolo durante o período de brilho noturno (exceto ON/OFF), o visor volta ao modo de brilho diurno durante os 10 segundos seguintes.
 - se o forno estiver desativado e a função for ativada: Conta-Minutos. Quando a função terminar, o visor volta ao brilho noturno.

10.7 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno arrefecer.

11. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e da quantidade dos ingredientes utilizados.

11.1 Recomendações para cozinhar

O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As tabelas em baixo indicam regulações de temperatura, tempos de cozedura e posições de prateleira para algumas receitas comuns.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

11.2 Conselhos para a utilização das funções de aquecimento especiais do forno

Função Manter Quente

A função permite manter os alimentos quentes. A temperatura é regulada automaticamente para 80 °C.

Aquecer Pratos

A função permite aquecer pratos e alimentos antes de servir. A temperatura é regulada automaticamente para 70 °C.

Coloque os pratos em pilhas na prateleira em grelha. Utilize a primeira posição de prateleira. Após metade do tempo de aquecimento, troque os lugares.

Massa De Pão

A função cria as condições para as massas levedarem. Coloque a massa num prato suficientemente grande. Utilize a primeira posição de prateleira. Selecione a função: Massa De Pão e o tempo de funcionamento.

Descongelar

Retire os alimentos da embalagem e coloque-os num prato. Não cubra os alimentos para não aumentar o tempo de descongelação. Utilize a primeira posição de prateleira.

11.3 Aquecimento A Vapor



AVISO!

Tenha cuidado sempre que abrir a porta do forno com a função ativada. Pode sair vapor.

Esterilização

Esta função permite esterilizar recipientes (por exemplo, biberões).

Coloque os recipientes limpos e virados para baixo no meio da prateleira, na primeira posição de prateleira.

Encha a gaveta com a quantidade máxima de água e defina a duração de 40 minutos.

Cozinhar

Esta função permite preparar todos os tipos de alimentos, frescos ou congelados. Pode utilizá-la para cozinhar, aquecer, descongelar, escalfar ou escaldar legumes, carne, peixe, massas, arroz, sêmola e ovos.

Pode preparar uma refeição completa numa única operação. Cozinhe em conjunto os pratos que tiverem tempos de cozedura semelhantes. Utilize a quantidade máxima de água necessária quando cozinhar pratos em apenas uma operação.

Utilize a segunda posição de prateleira.

Regule a temperatura para 99 °C, exceto se a tabela em baixo recomendar uma regulação diferente.

Legumes

Alimento	Tempo (min.)
Tomates pelados	10
Brócolos, pedaços ¹⁾	13 - 15
Legumes, escalfados	15
Cogumelos laminados	15 - 20
Pimentos, tiras	15 - 20
Espinafres, frescos	15 - 20
Espargos, verdes	15 - 25
Beringelas	15 - 25
Courgette, às rodela	15 - 25
Abóbora, em cubos	15 - 25
Tomate	15 - 25
Feijões, escalfados	20 - 25
Rapúnzio, pedaços	20 - 25
Couve-lombarda	20 - 25
Aipo, em cubos	20 - 30
Alhos franceses, rode-las	20 - 30

Alimento	Tempo (min.)
Ervilhas	20 - 30
Ervilhas de quebrar	20 - 30
Batata-doce	20 - 30
Espargos, brancos	25 - 35
Couves de Bruxelas	25 - 35
Cenouras	25 - 35
Couve-flor, pedaços	25 - 35
Funcho	25 - 35
Couve-rábano, tiras	25 - 35
Feijão branco	25 - 35
Brócolos, inteiros	30 - 40
Milho doce na espiga	30 - 40
Escorcioneira	35 - 45
Couve-flor, inteira	35 - 45
Feijão verde	35 - 45
Couve branca ou roxa, em tiras	40 - 45
Alcachofras	50 - 60
Feijões secos, demolhados (proporção água/feijões: 2:1)	55 - 65
Chucrute	60 - 90
Beterraba	70 - 90

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 5 minutos.

Guarnições/acompanhamentos

Alimento	Tempo (min.)
Cuscuz (proporção água/cuscuz: 1:1)	15 - 20
Tagliatelle, fresco	15 - 25

Alimento	Tempo (min.)
Pudim de sêmola (proporção leite/sêmola: 3,5:1)	20 - 25
Lentilhas, vermelhas (proporção água/lentilhas: 1:1)	20 - 30
Spaetzle	25 - 30
Bulgur (proporção água/bulgur: 1:1)	25 - 35
Sonhos de massa levedada	25 - 35
Arroz aromático (proporção água/arroz: 1:1)	30 - 35
Batatas cozidas, quartos	35 - 45
Sonhos de pão	35 - 45
Sonhos de batata	35 - 45
Arroz (proporção água/arroz: 1:1) ¹⁾	35 - 45
Polenta (proporção de líquido: 3:1)	40 - 50
Pudim de arroz (proporção leite/arroz: 2,5:1)	40 - 55
Batatas com pele, médias	45 - 55
Lentilhas, castanhas e verdes (proporção água/lentilhas: 2:1)	55 - 60

¹⁾ A proporção de água/arroz depende de cada tipo de arroz.

Fruta

Alimento	Tempo (min.)
Fatias de maçã	10 - 15
Frutos vermelhos quentes	10 - 15
Derreter chocolate	10 - 20
Compota de fruta	20 - 25

Peixe

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Filete de peixe chato	80	15
Gambas, frescas	85	20 - 25
Mexilhões	99	20 - 30
Filetes de salmão	85	20 - 30
Truta 0,25 kg	85	20 - 30
Gambas, congeladas	85	30 - 40
Truta salmonada 1 kg	85	40 - 45

Carne

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Chipolatas	80	15 - 20
Salsichas bávaras de vitela (brancas)	80	20 - 30
Salsichas vienenses	80	20 - 30
Peito de frango, escaldado	90	25 - 35
Presunto cozido 1 kg	99	55 - 65
Frango, escalfado 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Kasseler (lombo de porco fumado) escalfado	90	70 - 90
Lombo de vitela/porco 0,8 - 1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz (carne de primeira cozida)	99	110 - 120

Ovos

Alimento	Tempo (min.)
Ovos, escalfados	10 - 11
Ovos, cozedura média	12 - 13
Ovos, bem cozidos	18 - 21

- Selecione a função: Grelhador Ventilado para assar carne.
- Adicione os legumes preparados e os acompanhamentos.
- Deixe o forno arrefecer até perto dos 90 °C. Pode abrir a porta do forno até à primeira posição e mantê-la aberta durante 15 minutos.
- Selecione a função: Aquecimento A Vapor. Cozinhe em conjunto até tudo estar pronto.

11.4 Grelhador Ventilado e Aquecimento A Vapor combinados

Pode combinar estas funções para cozinhar carne, legumes e acompanhamentos de uma vez só.

Alimento	Grelhador Ventilado (primeiro passo: cozinhar a carne)			Aquecimento A Vapor (segundo passo: adicionar os legumes)		
	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada 1 kg Couve de Bruxelas, polenta	180	60 - 70	carne: 1	99	40 - 50	carne: 1 legumes: 3
Porco assado 1 kg, Batatas, legumes, molhos	180	60 - 70	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 legumes: 3
Vitela assada 1 kg, Arroz, legumes	180	50 - 60	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 legumes: 3

11.5 Humidade elevada

Utilize a segunda posição de prateleira.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Crema de ovos/flan em recipientes pequenos	90	35 - 45
Ovos cozidos	90 - 110	15 - 30
Terrinas	90	40 - 50
Filetes de peixe finos	85	15 - 25

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Filetes de peixe espessos	90	25 - 35
Peixe pequeno até 0,35 kg	90	20 - 30
Peixe inteiro até 1 kg	90	30 - 40
Sonhos no forno	120 - 130	40 - 50

11.6 Humidade pouca

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Porco assado 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Carne assada 1000 g	180 - 200	60 - 90	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Vitela assada 1000 g	180	80 - 90	2
Rolo de carne cru, 500 g	180	30 - 40	2
Lombo de porco fumado 600 - 1000 g (de molho durante 2 horas)	160 - 180	60 - 70	2
Frango 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Pato 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Ganso 3000 g	170	130 - 170	1
Batatas gratinadas	160 - 170	50 - 60	2
Massa no forno	170 - 190	40 - 50	2
Lasanha	170 - 180	45 - 55	2
Pães diversos 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Pãezinhos	180 - 210	25 - 35	2
Pãezinhos prontos a cozer	200	15 - 20	2
Baguetes prontas a cozer 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Baguetes prontas a cozer, congeladas 40 - 50 g	200	25 - 35	2

11.7 Regenerar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pratos individuais	110	10 - 15	2
Massa	110	10 - 15	2
Arroz	110	10 - 15	2
Sonhos	110	15 - 25	2

11.8 Cozer

- Utilize a temperatura mais baixa na primeira vez.
- A cozedura pode demorar mais 10-15 minutos se cozer bolos em mais do que uma posição de prateleira.

- Os bolos e pastéis com diferentes alturas não alouram uniformemente. Não é necessário alterar a regulação de temperatura se o alouramento não for uniforme. As diferenças desaparecem durante a cozedura.
- Os tabuleiros podem empenar no forno durante a cozedura. Os empenos desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

11.9 Sugestões para cozer

Resultados de cozedura	Causa possível	Solução
A base do bolo não está suficientemente alourada.	O nível da grelha não é o correto.	Coloque o bolo num nível inferior.
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno ligeiramente inferior.
	O tempo de cozedura é demasiado curto.	Aumente o tempo de cozedura. Não é possível reduzir os tempos de cozedura definindo temperaturas superiores.
	Há demasiado líquido na massa.	Utilize menos líquido. Tenha em atenção os tempos de mistura, principalmente se usar batedeira elétrica.
O bolo está demasiado seco.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno superior.
	O tempo de cozedura é demasiado longo.	Quando voltar a cozer, defina um tempo de cozedura mais curto.
O bolo não está alourado uniformemente.	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Defina uma temperatura do forno mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
	A massa não está distribuída uniformemente.	Distribua a massa uniformemente pelo tabuleiro para assar.
O bolo não fica cozido no tempo de cozedura indicado.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno ligeiramente superior.

11.10 Cozer num nível

Cozer em formas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo em coroa / Brioche	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	50 - 70	1
Bolo Madeira/ Bolo de fruta	Ventilado + Resistência Circ	140 - 160	70 - 90	1
Base de flan - massa areada	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Base de flan - massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Calor superior/ inferior	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão entrançado/Coroa de pão	Calor superior/ inferior	170 - 190	30 - 40	3
Stollen de Natal	Calor superior/ inferior	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pão (pão de centeio): 1. Primeiros 20 minutos: 2. Após isso, reduza para:	Calor superior/ inferior	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Duchaises/ éclairs	Calor superior/ inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Torta suíça	Calor superior/ inferior	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Bolo com cobertura granulada (seco)	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	3

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo de amêndoa amanteigado/Bolos de açúcar	Calor superior/inferior	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Bolos de fruta	Calor superior/inferior	180	35 - 55	3
Bolos de massa levedada com cobertura (ex.: requeijão, natas, creme de ovos)	Calor superior/inferior	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

1) Pré-aqueça o forno.

Biscoitos

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa areada / mistura batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	15 - 25	3
Merengues	Ventilado + Resistência Circ	80 - 100	120 - 150	3
Maçapão	Ventilado + Resistência Circ	100 - 120	30 - 50	3
Biscoitos de massa levedada	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	3
Pastéis de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pasteis	Calor superior/inferior	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Pré-aqueça o forno.

11.11 Assados e gratinados

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa no forno	Calor superior/inferior	180 - 200	45 - 60	1
Lasanha	Calor superior/inferior	180 - 200	25 - 40	1

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Gratinado de legumes ¹⁾	Grelhador Ventilado	170 - 190	15 - 35	1
Baguetes cobertas com queijo derretido	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	15 - 30	1
Arroz de leite	Calor superior/inferior	180 - 200	40 - 60	1
Assados de peixe	Calor superior/inferior	180 - 200	30 - 60	1
Legumes recheados	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

11.12 Ventilado

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa gratinada	200 - 220	45 - 55	3
Batatas gratinadas	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasanha	180 - 200	75 - 90	3
Canelones	180 - 200	70 - 85	3
Pudim de pão	190 - 200	55 - 70	3
Pudim de arroz	170 - 190	45 - 60	3
Bolo de maçã, feito com massa batida (forma de bolo redonda)	160 - 170	70 - 80	3
Pão branco	190 - 200	55 - 70	3

11.13 Cozedura em vários níveis

Utilize a função: Ventilado + Resistência Circ.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
			2 posições	3 posições
Duchaises/ éclairs	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Bolo areado (seco)	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Pré-aqueça o forno.

Biscoitos

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
			2 posições	3 posições
Massa areada / biscoitos de mistura batida	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Maçapão	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscoitos de massa levedada	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pastéis de massa folhada	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pasteis	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Pré-aqueça o forno.

11.14 Cozedura crocante com Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza (fina)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (grossa)	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Flan de espinafres	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine / Flan Suíço	170 - 190	45 - 55	1
Bolo de maçã, coberto	150 - 170	50 - 60	1
Tarte de legumes	160 - 180	50 - 60	1
Pão ázimo	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Flan de massa folhada	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Piroggen	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Pré-aqueça o forno.

2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

11.15 Assar

Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

Asse as peças grandes de carne directamente no tabuleiro ou na prateleira em grelha por cima do tabuleiro.

Coloque alguma água no tabuleiro para evitar que os sucos da carne ou a gordura queimem.

A carne com pele pode ser assada em assadeira sem tampa.

Vire o assado após 1/2 - 2/3 do tempo de cozedura.

Para manter a carne mais suculenta:

- asse as carnes magras numa assadeira com tampa ou utilize um saco de assar.
- asse peças de carne e peixe em grandes porções (1 kg ou mais).
- regue as peças grandes de carne e as aves com os respectivos sucos várias vezes durante o assado.

11.16 Assar

Carne de vaca

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Carne estufada	1 - 1,5	Calor superior/inferior	230	120 - 150
Carne assada ou lombo: mal passado	1 cm de espessura	Grelhador Ventilado	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Carne assada ou lombo: médio	1 cm de espessura	Grelhador Ventilado	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Carne assada ou lombo: bem passado	1 cm de espessura	Grelhador Ventilado	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Pré-aqueça o forno.

Porco

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pá, cachaco, pedaço de presunto	1 - 1,5	Grelhador Ventilado	150 - 170	90 - 120
Costeleta / Entrecosto	1 - 1,5	Grelhador Ventilado	170 - 190	30 - 60
Rolo de carne	0,75 - 1	Grelhador Ventilado	160 - 170	50 - 60
Joelho de porco (pré-cozinhado)	0,75 - 1	Grelhador Ventilado	150 - 170	90 - 120

Vitela

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

Borrego

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Perna de borrego / Borrego assado	1 - 1,5	Grelhador Ventilado	150 - 170	100 - 120
Lombo de borrego	1 - 1,5	Grelhador Ventilado	160 - 180	40 - 60

Caça

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Lombo / perna de lebre	1	Grelhador Ventilado	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Lombo de veado	1,5 - 2	Calor superior/inferior	180 - 200	60 - 90
Perna de veado	1,5 - 2	Calor superior/inferior	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Aves

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Partes de aves	0,2 - 0,25	Grelhador Ventilado	200 - 220	30 - 50
Meio frango	0,4 - 0,5	Grelhador Ventilado	190 - 210	40 - 50
Frango, galinha	1 - 1,5	Grelhador Ventilado	190 - 210	50 - 70
Pato	1,5 - 2	Grelhador Ventilado	180 - 200	80 - 100
Ganso	3,5 - 5	Grelhador Ventilado	160 - 180	120 - 180
Peru	2,5 - 3,5	Grelhador Ventilado	160 - 180	120 - 150
Peru	4 - 6	Grelhador Ventilado	140 - 160	150 - 240

Peixe

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Peixe inteiro	1 - 1,5	Grelhador Ventilado	180 - 200	30 - 50

11.17 Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.

Coloque sempre o recipiente para recolher a gordura na primeira posição de prateleira.

Grelhador

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
		1.º lado	2.º lado	
Carne assada	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Bife da vazia	230	20 - 30	20 - 30	3
Lombo de porco	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo de vitela	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo de borrego	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Peixe inteiro, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.18 Congelados

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza, congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza massa alta, congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks, congelados	180 - 200	15 - 30	2
Batatas fritas, finas	190 - 210	15 - 25	3
Batatas fritas, grossas	190 - 210	20 - 30	3
Fatias/Croquetes	190 - 210	20 - 40	3
Batatas "Palitos" Gratinadas	210 - 230	20 - 30	3
Lasanha/Canelones, frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasanha/Canelones, congel.	160 - 180	40 - 60	2
Queijo no forno	170 - 190	20 - 30	3
Asas de frango	180 - 200	40 - 50	2

Refeições prontas congeladas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza congelada	Calor superior/inferior	conforme as instruções do fabricante	conforme as instruções do fabricante	3
Batatas fritas ¹⁾ (300 - 600 g)	Calor superior/inferior ou Grelhador Ventilado	200 - 220	conforme as instruções do fabricante	3
Baguetes	Calor superior/inferior	conforme as instruções do fabricante	conforme as instruções do fabricante	3
Bolos de fruta	Calor superior/inferior	conforme as instruções do fabricante	conforme as instruções do fabricante	3

¹⁾ Vire as batatas fritas 2 ou 3 vezes durante a cozedura.

11.19 Aquecimento A Baixa Temp.

Utilize esta função para preparar pedaços de peixe e carne tenros e magros com temperaturas de núcleo que não excedam os 65 °C. Esta função não é adequada para porco gordo estufado ou assado. Pode utilizar a Sonda Térmica para garantir que a carne tem a temperatura de núcleo correta (consulte a tabela da Sonda Térmica).

Nos primeiros 10 minutos, pode regular a temperatura do forno para um valor entre 80 °C e 150 °C. O valor predefinido é 90 °C. Após regular a temperatura, o forno continua a cozinhar a 80 °C. Não utilize esta função para cozinhar aves.



Cozinhe sempre sem tampa quando utilizar esta função.

1. Aloure a carne num tacho sobre a placa, com uma definição de calor muito elevada, durante 1 a 2 minutos de cada lado.
2. Coloque a carne na assadeira quente e esta sobre a prateleira em grelha no forno.
3. Introduza a sonda térmica na carne.
4. Selecione a função: Aquecimento A Baixa Temp. e defina a temperatura de núcleo final correta.

Regule a temperatura para 120 °C.

Alimento	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1

Alimento	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Lombo de vaca, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Vitela assada, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Bifes, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

11.20 Conservar

Utilize apenas frascos para conservas com dimensões idênticas, disponíveis no mercado.

Não utilize frascos com tampas roscadas ou fecho de baioneta, nem latas metálicas.

Utilize o primeiro nível a partir de baixo para esta função.

Não coloque mais de seis frascos de um litro no tabuleiro para assar.

Encha os frascos até ao mesmo nível e feche-os bem.

Os frascos não podem tocar uns nos outros.

Coloque aproximadamente 1/2 litro de água no tabuleiro para assar, para existir humidade suficiente no forno.

Quando o líquido nos frascos começar a levantar fervura (após cerca de 35 - 60 minutos com frascos de um litro), desligue o forno ou diminua a temperatura para 100 °C (consulte a tabela).

Fruta mole

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Morangos / Amoras / Framboesas / Groselhas maduras	160 - 170	35 - 45	-

Fruta com caroço

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Peras / Marmelos / Ameixas	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Cenouras ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Pepinos	160 - 170	50 - 60	-
Picles mistos	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Couve-rábano / Ervilhas / Espargos	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Deixe ficar a repousar no forno após desligar.

11.21 Secar

abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para acabar de secar.

- Cubra os tabuleiros com papel manteiga ou papel vegetal.
- Para obter o melhor resultado, pare o forno a meio do tempo de secagem,

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Feijões	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pimentos	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Cogumelos	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruta

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

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

11.22 Pão

O pré-aquecimento não é recomendado.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão branco	170 - 190	40 - 60	2
Baguete	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pão de centeio	170 - 190	50 - 70	2
Pão escuro	170 - 190	50 - 70	2
Pão integral	170 - 190	40 - 60	2
Pãezinhos	190 - 210	20 - 35	2

11.23 Tabela do Sonda térmica

Carne De Vaca	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Mal Passado	Médio	Bem passado
Carne assada	45	60	70
Lombo de vaca	45	60	70

Carne De Vaca	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Rolo de carne	80	83	86

Porco	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Presunto, Assado	80	84	88
Costeleta (lombo), Lombo de porco fumado, Lombo fumado escalfado	75	78	82

Vitela	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Vitela assada	75	80	85
Mão de vitela	85	88	90

Carneiro / Borrego	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Perna de carneiro	80	85	88
Lombo de carneiro	75	80	85
Perna de borrego, Borrego assado	65	70	75

Caça	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Lombo de lebre, Lombo de veado	65	70	75
Perna de lebre, Lebre inteira, Perna de veado	70	75	80

Aves	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Frango (inteiro / metade / peito)	80	83	86
Pato (inteiro / metade), Peru (inteiro / peito)	75	80	85
Pato (peito)	60	65	70

Peixe (salmão, truta, perca)	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Peixe (inteiro / grande / vapor), Peixe (inteiro / grande / assado)	60	64	68

Caçarolas - Legumes pré-cozinhados	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Caçarola de curgete, Caçarola de brócolos, Caçarola de funcho	85	88	91

Caçarolas - Salgadas	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Canelones, Lasanha, Massa no forno	85	88	91

Caçarolas - Doces	Temperatura de núcleo do alimento (°C)		
	Menos	Médio	Mais
Caçarola de pão branco com / sem fruta, Caçarola de papa de arroz com / sem fruta, Caçarola de massa doce	80	85	90

11.24 Informação para testes

Testes em conformidade com as normas
EN 60350-1:2013 e IEC 60350-1:2011.

Cozer num nível. Cozer em formas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor Superior/ Inferior	160	35 - 50	2
Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Ventilado + Resistência Circ	160	60 - 90	2
Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Calor Superior/ Inferior	180	70 - 90	1

Cozer num nível. Biscoitos

Utilize a terceira posição de prateleira.

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 40
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Calor Superior/Inferior	160 ¹⁾	20 - 30

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Bolos pequenos (20 unidades por tabuleiro)	Ventilado + Resistência Circ	150 ¹⁾	20 - 35
Bolos pequenos (20 unidades por tabuleiro)	Calor Superior/Inferior	170 ¹⁾	20 - 30

1) Pré-aqueça o forno.

Cozedura em vários níveis. Biscoitos

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
				2 posições	3 posições
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Bolos pequenos (20 unidades por tabuleiro)	Ventilado + Resistência Circ	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Pré-aqueça o forno.

Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

Alimento	Função	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Tosta	Grelhador	1 - 3	5
Bife de vaca	Grelhador	24 - 30 ¹⁾	4

1) Vire a meio do tempo.

11.25 Informação para testes

De acordo com a norma IEC 60350-1.

Testes para a função: Aquecimento A Vapor.

Alimento	Recipiente (Gastro-norm)	Quantidade (g)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Comentários
Brócolos ¹⁾	1 x 1/2 perfurado	300	3	99	13 - 15	Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.
Brócolos ¹⁾	2 x 1/2 perfurado	2 x 300	2 e 4	99	13 - 15	Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.
Brócolos ¹⁾	1 x 1/2 perfurado	máx.	3	99	15 - 18	Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.
Ervilhas congeladas	2 x 1/2 perfurado	2 x 1300	2 e 4	99	Até a temperatura no ponto mais frio atingir 85 °C.	Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 5 minutos.

12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Notas sobre a limpeza

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

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

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

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

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

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

Limpe a humidade da cavidade após cada utilização.

12.2 Produtos de limpeza recomendados

Não utilize detergentes ou utensílios abrasivos. Podem danificar as peças de esmalte e aço inoxidável.

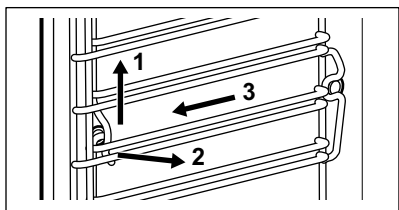
Pode adquirir os nossos produtos em www.electrolux.com/shop e nas boas lojas da especialidade.

12.3 Remover os apoios para prateleiras

Antes da manutenção, certifique-se de que o forno está frio. Existe o risco de queimaduras.

Para limpar o forno, retire os apoios para prateleiras.

1. Puxe cuidadosamente os apoios para cima e para fora do encaixe dianteiro.



2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
3. Retire os apoios do suporte posterior.

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

12.4 Limpeza A Vapor

Remova manualmente o máximo de sujidade que conseguir.

Retire os acessórios e os apoios das prateleiras para limpar as paredes laterais.

As funções de limpeza a vapor permitem limpar a cavidade do forno com vapor.

Antes de iniciar um procedimento de limpeza, certifique-se de que o forno está frio.

A luz está desligada enquanto a função de limpeza a vapor estiver ativa.

1. Encha a gaveta da água até ao nível máximo (cerca de 950 ml de água), até ouvir um sinal sonoro ou até que o visor apresente a mensagem correspondente.
2. Selecione a função de limpeza a vapor no menu: Limpeza.
Limpeza A Vapor - a função demora aproximadamente 30 minutos.
 - a) Ative a função.
 - b) Quando o programa terminar, é emitido um sinal sonoro.
 - c) Prima um campo do sensor para desligar o sinal.

Limpeza A Vapor Plus - a função demora aproximadamente 75 minutos.

- a) Aplique um detergente adequado uniformemente na cavidade do forno, tanto nas partes esmaltadas como nas partes em aço.
- b) Ative a função.
A primeira parte do programa termina após cerca de 50 minutos.
- c) Prima OK.



Siga as instruções apresentadas no visor para concluir a limpeza.

- d) Limpe a cavidade do forno com uma esponja suave não abrasiva. Pode utilizar água morna ou detergente de forno.
- e) Prima OK.
A parte final do procedimento é iniciada. Esta parte demora cerca de 25 minutos.

3. Limpe a cavidade do forno com uma esponja não abrasiva. Pode utilizar água morna.

Após a limpeza, mantenha a porta do forno aberta durante cerca de 1 hora. Aguarde até que o forno esteja seco. Para acelerar a secagem, pode aquecer o forno com ar quente à temperatura de 150 °C durante cerca de 15 minutos. Pode maximizar o efeito da função de limpeza se limpar o forno à mão imediatamente após a função terminar.

12.5 Aviso De Limpeza

Quando o aviso for apresentado, é necessário efetuar a limpeza. Utilize a função Limpeza A Vapor Plus.

Pode ativar/desativar a função: Aviso De Limpeza no menu: Definições De Base.

12.6 Sistema de geração de vapor - Descalcificação

O funcionamento do gerador de vapor produz depósitos de calcário no seu interior (devido ao cálcio existente na água). Esta acumulação pode afetar negativamente a qualidade do vapor, o desempenho do gerador de vapor e até a qualidade dos alimentos. Para evitar a acumulação de calcário, é necessário lavar o circuito de geração de vapor.

Remova todos os acessórios.

Selecione a função no menu: Limpeza. A interface de utilizador dá instruções durante o procedimento.

O procedimento demora aproximadamente 2 horas.

A luz fica desligada com esta função.

1. Certifique-se de que a gaveta da água está vazia.
2. Prima OK.
3. Coloque o tabuleiro para grelhar / assar no primeiro nível de prateleira.
4. Prima OK.
5. Coloque 250 ml de agente descalcificador na gaveta da água.
6. Encha o resto da gaveta da água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou até que o visor apresente a mensagem correspondente.
7. Prima OK.
Isto ativa a primeira parte do procedimento: Descalcificação.



Esta parte demora aproximadamente 1 hora e 40 minutos.

8. Quando a primeira parte terminar, esvazie o tabuleiro para grelhar/assar e volte a colocá-lo na primeira posição de prateleira.

9. Prima OK.

10. Encha a gaveta da água com água fria até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou até que o visor apresente a mensagem correspondente.

11. Prima OK.

Isto ativa a segunda parte do procedimento: Descalcificação. Esta parte consiste no enxaguamento do circuito de geração de vapor.



Esta parte demora aproximadamente 35 minutos.

Retire o tabuleiro para grelhar/assar quando o procedimento terminar.



Se a função: Descalcificação não for executada corretamente, o visor indica a necessidade de a repetir.

Se o forno ficar molhado ou húmido, limpe-o com um pano seco. Permita que o forno seque totalmente com a porta aberta.

12.7 Aviso de descalcificação

Existem dois avisos de descalcificação que alertam para a necessidade de executar a função: Descalcificação. Estes avisos surgem sempre que desactivar o aparelho.

O aviso ligeiro recomenda a execução do ciclo de descalcificação.

O aviso grave obriga a execução do ciclo de descalcificação.



Se não descalcificar o aparelho quando o aviso grave surgir, não poderá utilizar as funções de vapor. Não é possível desactivar o aviso de descalcificação.

12.8 Sistema de geração de vapor - Enxaguamento

Remova todos os acessórios.

Selecione a função no menu: Limpeza. A interface de utilizador dá instruções durante o procedimento.

A função demora aproximadamente 30 minutos.

A luz fica desligada com esta função.

1. Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.
2. Prima OK.
3. Encha a gaveta da água com água fria até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou até que o visor apresente a mensagem correspondente.
4. Prima OK.
Retire o tabuleiro para assar quando o procedimento terminar.

12.9 Esvaziamento Do Depósito

Remova todos os acessórios.

A função de limpeza remove a água residual da gaveta da água. Utilize sempre a função após utilizar a função de cozedura a vapor.

Selecione a função no menu: Limpeza. A interface de utilizador dá instruções durante o procedimento.

A função demora aproximadamente 6 minutos.

A luz fica desligada com esta função.

1. Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.
2. Prima OK.
Retire o tabuleiro para assar quando o procedimento terminar.

12.10 Retirar e instalar a porta

Pode retirar a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia de modelo para modelo.

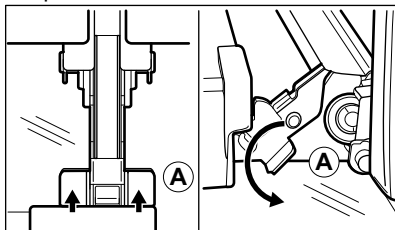


AVISO!

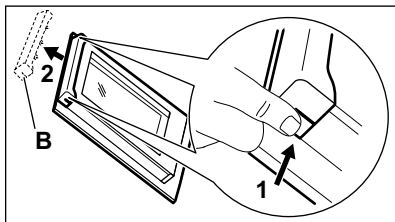
A porta é pesada.

1. Abra a porta totalmente.

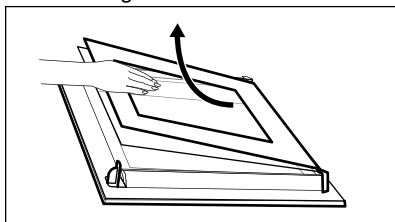
2. Prima totalmente as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.



3. Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°).
4. Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente.
5. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.
6. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



7. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
8. Segure os painéis de vidro da porta pela extremidade superior, um após o outro, e puxe-os para cima, para fora da guia.



9. Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente o painel de vidro.

Quando terminar a limpeza, execute os passos indicados acima em sequência

inversa. Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.



AVISO!

Certifique-se de que introduz os painéis de vidro nas posições corretas, para que a superfície da porta não aqueça demais.

12.11 Substituir a lâmpada



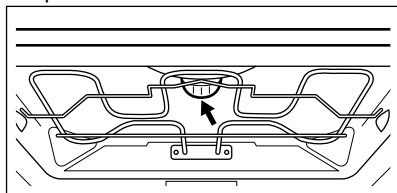
AVISO!

Risco de choque eléctrico. A lâmpada pode estar quente.

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

Lâmpada superior

1. Rode a tampa de vidro da lâmpada para a remover.



2. Retire o anel de metal e limpe a tampa de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Fixe o anel de metal na tampa de vidro.
5. Instale a tampa de vidro.

Lâmpada lateral

1. Remova o apoio para prateleiras do lado esquerdo para chegar à lâmpada.
2. Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para retirar a cobertura.
3. Retire e limpe a estrutura de metal e o vedante.
4. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
5. Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos.
6. Instale o apoio para prateleiras do lado esquerdo.

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno não está ligado à corrente eléctrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente eléctrica (consulte o diagrama de ligações se disponível).

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desligado.	Ligue o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
O forno não aquece.	A desativação automática está ativada.	Consulte “Desativação automática”.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está ativado.	Consulte “Utilizar o Bloqueio para Crianças”.
O forno não aquece.	A porta não está bem fechada.	Feche totalmente a porta.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
O visor apresenta F111.	A ficha da sonda térmica não está bem introduzida na tomada.	Introduza a ficha da sonda térmica totalmente na tomada.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia elétrica.	• Desligue o forno através do disjuntor do quadro elétrico da casa e ligue-o novamente. • Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O aparelho ativa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta "Demo" .	O modo Demo está ativado.	Consulte a secção “Definições de Base” no capítulo “Utilização diária”.
O procedimento de descalfificação foi interrompido antes do fim.	Houve uma falha de corrente eléctrica.	Repita o procedimento.

Problema	Causa possível	Solução
O procedimento de descalcificação foi interrompido antes do fim.	A função foi parada pelo utilizador.	Repita o procedimento.
Não existe água no tabuleiro para grelhar após o procedimento de descalcificação.	Não encheu a gaveta da água até ao nível máximo.	Verifique se existe água e agente de descalcificação na gaveta da água. Repita o procedimento.
Existe água suja no fundo da cavidade após o ciclo de descalcificação.	O tabuleiro para grelhar não está na posição de prateleira certa.	Remova os restos de água e agente de descalcificação do fundo do forno. Coloque o tabuleiro para grelhar / assar no primeiro nível de prateleira.
A função de limpeza foi interrompida antes do fim.	Houve uma falha de corrente eléctrica.	Repita o procedimento.
A função de limpeza foi interrompida antes do fim.	A função foi parada pelo utilizador.	Repita o procedimento.
Existe demasiada água no fundo da cavidade após a função de limpeza terminar.	Colocou demasiado detergente no aparelho antes de activar o ciclo de limpeza.	Cubra todas as partes da cavidade com uma camada fina de detergente. Distribua o detergente uniformemente.
O procedimento de limpeza não tem um bom desempenho.	A temperatura inicial da cavidade do forno era demasiado elevada para a função de limpeza a vapor.	Repita o ciclo. Execute o ciclo quando o aparelho estiver frio.
O procedimento de limpeza não tem um bom desempenho.	Não removeu as grelhas laterais antes de iniciar o procedimento de limpeza. Estas grelhas podem transferir o calor para as paredes e provocar um desempenho inferior.	Remova as grelhas laterais do aparelho e repita a função.
O procedimento de limpeza não tem um bom desempenho.	Não removeu os acessórios do aparelho antes de iniciar o procedimento de limpeza. Os acessórios podem prejudicar o ciclo de vapor e prejudicar o desempenho.	Remova os acessórios do aparelho e repita a função.

13.2 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o

concessionário ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de

características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a

placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	
Número do produto (PNC)	
Número de série (S.N.)	

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

14.1 Ficha de produto e informação de acordo com a diretiva da UE 65-66/2014

Nome do fornecedor	Electrolux	
Identificação do modelo	EOB8S31X	
	EOB8S31Z	
	KOBBS31X	
Índice de eficiência energética	81.0	
Classe de eficiência energética	A+	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1.09 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0.68 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	70 l	
Tipo de forno	Forno de encastrar	
Massa	EOB8S31X	38.5 kg
	EOB8S31Z	40.0 kg
	KOBBS31X	39.0 kg

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

14.2 Poupança de energia



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

Sugestões gerais
Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o forno estiver a funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento.

Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

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

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

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

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

Cozinhar com a ventoinha

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

Calor residual

Em algumas funções do forno, se for ativado um programa com seleção de

Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências são desativadas automaticamente antes do fim do tempo.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.

Manter os alimentos quentes

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

Cozinhar com a lâmpada desligada

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

Ventilado

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

electrolux.com/shop



867352801-B-482018

