



Digitalize o código QR
para ler o manual.



MANUAL DO UTILIZADOR

FORNO DE ENCASTRE



Antes de iniciar a instalação, leia cuidadosamente as instruções. Esta ação simplificará a instalação e garantirá que o produto é instalado de forma correta e segura. Após a instalação, guarde estas instruções num local próximo ao produto para consulta futura.

PORTUGUÊS

WS5D7210S, WS5D7210G



MFL62060377
Rev.01_061725

www.lg.com

Copyright © 2025 LG Electronics. Todos os direitos reservados.

ÍNDICE

Este manual pode incluir imagens ou conteúdos que não correspondem ao modelo comprado.

Este manual está sujeito a revisão por parte do fabricante.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR.....	3
AVISO	4
CUIDADO.....	10
PROTEGER O AMBIENTE.....	13
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	15

RESUMO DO PRODUTO

Funcionalidades do produto.....	17
---------------------------------	----

FUNCIONAMENTO

Operação do painel de controlo	19
Alteração das Definições.....	21
Operação do Forno.....	22

MANUTENÇÃO

Limpeza	45
Manutenção Periódica.....	47

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Perguntas Frequentes.....	51
Antes de entrar em contacto com a assistência	52

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR

Mensagens de segurança

A sua segurança e a segurança dos outros são muito importantes.

Incluímos muitas mensagens de segurança importantes neste manual e no seu equipamento. Leia e siga sempre as seguintes mensagens.

Leia e siga as instruções quando utilizar o equipamento, para evitar riscos de incêndio, choque elétrico, lesões físicas e danos. Este guia não inclui todas as situações que podem ocorrer. Contacte sempre o seu agente de serviço técnico ou o fabricante se ocorrer algum problema incompreensível. Estas instruções apenas são válidas se o símbolo do país aparecer no equipamento. Se o símbolo não aparecer no equipamento, é necessário consultar as instruções técnicas, que fornecerão as instruções necessárias no que diz respeito a modificar o aparelho para satisfazer as condições de cada país.



Isto é um símbolo de alerta de segurança.

O símbolo alerta-o para riscos potenciais que podem matar ou ferir, a si próprio ou outras pessoas. Todas as mensagens de segurança seguem o símbolo de alerta de segurança, e a palavra AVISO ou CUIDADO.

Essas palavras significam:



AVISO

Pode ser morto ou sofrer lesões graves se não seguir as instruções.



CUIDADO

Pode sofrer lesões ou provocar danos no produto se não seguir as instruções.

Todas as mensagens de segurança informam-o sobre os riscos potenciais, como pode reduzir o risco de lesões, e o que poderá acontecer se as instruções não forem seguidas.

AVISO

AVISO

- Para reduzir o risco de explosão, incêndio, morte, choque elétrico, ferimentos ou queimaduras causadas pela água em pessoas aquando da utilização deste produto, siga as precauções básicas, incluindo o que se segue:

INSTALAÇÃO

- Nunca permita que ninguém se apoie, sente ou pendure na porta do forno. Podem ocorrer lesões em resultado do contacto com alimentos quentes ou com o próprio forno.
- Não revista as paredes do forno, as prateleiras, o fundo ou quaisquer outras partes do forno com folha de alumínio ou qualquer outro material. Fazê-lo irá perturbar a distribuição do calor, produzir fracos resultados da assadura e provocar danos permanentes no interior do forno (a folha de alumínio irá colar-se à superfície interior do forno).
- Não use folha de alumínio ou qualquer outro material para revestir o fundo do forno. Uma instalação imprópria de revestimentos no forno poderá resultar num risco de choque elétrico ou fogo.
- Assegure-se de que o seu equipamento está devidamente instalado e ligado à terra por um eletricista qualificado, de acordo com as instruções de instalação. Quaisquer ajustes ou manutenção apenas deverão ser realizados por instaladores qualificados ou técnicos de serviço.
- Assegure-se de que todos os materiais de embalagem foram removidos do equipamento antes de o colocar em funcionamento. Mantenha, plásticos, roupas, papéis e outros materiais inflamáveis longe das partes do equipamento que podem ficar quentes.
- A ligação à rede elétrica precisa de ser interrompida enquanto conexões elétricas estiverem a ser realizadas.
- A ligação imprópria de cablagem doméstica de alumínio a fios de cobre pode resultar em perigo elétrico ou fogo. Use apenas conectores que foram concebidos para unir cobre a alumínio, e siga rigorosamente os procedimentos recomendados pelo fabricante.

- Não abra ou feche a porta do forno com força excessiva.
- Não obstrua o orifício de ventilação com tecido.
- Não ponha, armazene ou cozinhe qualquer animal ou organismo vivo no forno.
 - Não utilize o forno para cozer cerâmica ou curar objetos pintados.
- O equipamento não deverá ser instalado por detrás de uma porta decorativa, de forma a evitar o sobreaquecimento.
- Não instale o equipamento no chão.
- Asegure-se de que o equipamento está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Verifique as definições do modo de Demonstração.
 - Os aquecedores do compartimento do forno não funcionam quando o modo Demo está ativado (o visor mostra Demo ou D). Se o modo estiver ligado, precisa de ser desativado para se poder utilizar o forno para cozinhar.

Funcionamento

- Não utilize este forno para aplicações comerciais. Este forno destina-se exclusivamente e apenas a uso doméstico.
- **NÃO TOQUE NOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO OU NAS SUPERFÍCIES INTERIORES DO FORNO.** Os elementos de aquecimento podem ficar quentes mesmo que mantenham uma cor escura. As superfícies interiores de um forno tornam-se suficientemente quentes para provocar queimaduras. Durante e após a utilização, não toque ou deixe que outros materiais inflamáveis toquem nos elementos de aquecimento ou superfícies interiores do forno, até que tenha passado tempo suficiente para que tenham arrefecido. Outras superfícies, como aberturas de ventilação e superfícies perto dessas aberturas, portas do forno e janelas de portas do forno, também ficam quentes e provocam queimaduras se não tiverem tido tempo para arrefecer.
- Tenha cuidado ao abrir a porta. O ar quente e vapor que são libertados podem provocar queimaduras nas mãos, face e olhos.

Espere que o ar quente ou vapor saiam completamente do forno antes de remover ou substituir os alimentos no seu interior.

- Não cubra os alimentos com plástico. Use apenas folha de alumínio ou tampas que possam ser utilizadas no forno.
- Nunca tente secar um animal de estimação no forno.
- Nunca utilize o equipamento para aquecer a divisão.
- Use sempre pegas ou luvas de forno para remover os alimentos do forno. Os utensílios de cozinha estarão quentes. Use apenas pegas secas. Pegas que estejam molhadas ou húmidas conduzem o calor, e podem resultar em queimaduras. Não toque em elementos de aquecimento quentes com as pegas. Não use toalhas ou outros tecidos espessos para remover os alimentos.
- Não aqueça recipientes de alimentos por abrir. A acumulação de pressão no interior dos recipientes pode fazê-los rebentar, o que pode resultar em lesões.
- Não deixe que a folha de alumínio ou a sonda de temperatura toquem nos elementos de aquecimento.
- Não toque nas prateleiras do forno enquanto estiverem quentes.
- Se for necessário mover uma prateleira enquanto o forno estiver quente, não deixe a pega tocar no elemento de aquecimento do forno.
- Puxe a prateleira do forno até ao fim para colocar e retirar alimentos do forno. Isto ajuda a evitar queimaduras provocadas pelo contacto com superfícies quentes da porta e das paredes do forno.
- Não utilize o forno se alguma parte de um elemento de aquecimento ficar incandescente durante a utilização, ou exibir outros sinais de danos. O aparecimento de um ponto incandescente no elemento de aquecimento indica que o elemento pode falhar, e representa um perigo potencial de queimadura, fogo ou choque elétrico. Desligue o forno imediatamente e faça com que o elemento de aquecimento seja substituído por um técnico de serviço qualificado.
- NÃO bloqueie o orifício de ventilação do forno durante a operação. Isto pode danificar os componentes elétricos do forno. O ar deverá poder circular livremente. A saliência de ventilação inferior deverá

ser adequadamente montada na parte frontal inferior do forno antes da instalação da porta do forno.

- Não ponha itens grandes e pesados como perus inteiros na porta aberta do forno.
- Tenha cuidado quando a porta estiver aberta para evitar lesões.
- Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o forno não deverá ser utilizado até que seja reparado por uma pessoa competente e qualificada.
- Não permita que as crianças se enfiem dentro do forno.
- Não ponha a mão por debaixo do controlador, ou entre a porta e a saliência de ventilação inferior durante a operação. O exterior do forno pode tornar-se muito quente ao toque.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura, e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não deverão brincar com este aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o equipamento.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Tenha cuidado para evitar tocar em elementos de aquecimento no interior do forno. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
 - Estas superfícies podem estar suficientemente quentes para queimar a pele mesmo depois do fim da preparação dos alimentos, mesmo que não aparentem estar, por isso evite tocar no interior do forno com as mãos ou os braços.
- As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas longe do equipamento.
- As partes expostas do forno podem ficar quentes durante a preparação de grelhados. Mantenha as crianças longe.

- As instruções devem indicar que, nessas condições, as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e que as crianças devem ser mantidas afastadas.

Manutenção

- Não armazene itens pelos quais as crianças se possam interessar na proteção traseira, ou nos armários sobre um equipamento de preparação de alimentos. As crianças que subam pelo forno para alcançar esse itens podem sofrer lesões graves.
- Deixe os utensílios de cozinha quentes a arrefecer num local seguro e fora do alcance das crianças.
- Se o vidro, a superfície da porta ou o elemento de aquecimento do forno forem danificados, interrompa a utilização do forno e ligue para o apoio.
- Desligue sempre o aparelho da eletricidade antes de realizar operações de manutenção.
- Antes de substituir a luz do forno, desligue o interruptor de alimentação do forno no painel de fusíveis.
- Nunca despeje água fria sobre um forno quente para fins de limpeza.
- Não limpe o forno com esfregões metálicos. Os componentes podem queimar o esfregão e tocar em partes elétricas, provocando o risco de choque elétrico.
- Não armazene quaisquer materiais que não sejam os acessórios recomendados pelo fabricante deste forno quando não estiver em utilização.
- Não cubra as prateleiras ou qualquer outra parte do forno com folha de alumínio. Isto provocará o sobreaquecimento do forno.
- Se o forno for deixado cair ou for danificado, chame um técnico qualificado para o verificar antes de o utilizar novamente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço técnico ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar riscos. (apenas em alguns modelos)

- **NÃO TOQUE NOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO OU NAS SUPERFÍCIES INTERIORES DA CAVIDADE DO FORNO.** Durante ou após a utilização ou a limpeza do interior, não deixe que outros materiais inflamáveis contactem com os elementos de aquecimento ou as superfícies interiores da cavidade do forno antes que tenham tido tempo suficiente para arrefecer. Outras superfícies, como as janelas da porta do forno e a lâmpada do forno, também podem ficar quentes e provocar queimaduras se ainda não tiverem arrefecido.

Risco de incêndio e materiais inflamáveis

- Não armazene ou utilize materiais inflamáveis no forno ou perto do forno. Materiais inflamáveis podem ser papel, plástico, pegas e panos de cozinha, coberturas de parede, cortinados, gasolina ou outros líquidos e vapores inflamáveis como gorduras ou óleo de cozinha. Estes materiais podem incendiar-se quando o forno estiver em utilização.
- Tenha muito cuidado quando mover ou descartar óleo de cozinha quente.
- Utilize o equipamento adequado. Não use roupas largas ou penduradas, que poderão incendiar-se ao contactarem com superfícies quentes, e provocar queimaduras graves.
- Não utilize o forno para secar roupas. Use apenas o forno para o fim a que se destina.
- Se existir um armário diretamente por cima do forno, use-o para armazenar itens que não sejam usados frequentemente, e que possam ser armazenados em segurança numa área exposta ao calor. As temperaturas poderão não ser seguras para armazenar itens voláteis como líquidos inflamáveis, sprays ou líquidos de limpeza.
- Não use água em incêndios de gordura. Se ocorrer um incêndio no forno, deixe a porta do forno fechada e desligue o forno. Se o fogo continuar, atire bicarbonato de sódio para o fogo ou use um extintor. Não atire água ou farinha para o fogo. A farinha pode ser explosiva, e a água pode provocar um incêndio de gordura e provocar lesões pessoais.

CUIDADO

Funcionamento

- Aqueça sempre as gorduras lentamente, e veja como aquecem.
- Se estiver a fritar com uma combinação de óleos e gorduras, misture antes de aquecer.
- Use um termómetro de gordura se possível, para evitar o sobreaquecimento da gordura para lá do ponto em que começa a libertar fumo.
- Use a menor quantidade possível de gordura para fritar eficazmente, seja uma fritura de imersão ou superficial. Encher a frigideira com demasiada gordura pode provocar derrames quando os alimentos forem adicionados.
- As partes acessíveis podem ficar quentes quando a grelha está a ser utilizada.
- Quando preparar os alimentos dentro de sacos próprios para o efeito, siga sempre as instruções do fabricante.
- A porta ou a superfície exterior pode ficar quente quando o equipamento está em operação.
- Não use este forno para quaisquer outros fins além da preparação de alimentos.
- Tenha cuidado ao abrir a porta quando o forno está em operação. As superfícies quentes podem provocar queimaduras.
- Para evitar os perigos resultantes de uma reposição inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser alimentado através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pela rede eléctrica.
- Quaisquer derrames deverão ser removidos antes da limpeza.
- Ao utilizar o modo de limpeza, remova o tabuleiro do forno, o tabuleiro fundo, a grelha, todos os utensílios de cozinha, a folha de alumínio ou quaisquer outros materiais do forno.

Manutenção

- Não repare ou substitua quaisquer componentes do equipamento, exceto se isso for especificamente recomendado no manual. Qualquer outra manutenção deverá ser realizada por um técnico qualificado.
- Não utilize produtos corrosivos ou abrasivos, ou esfregões metálicos para limpar a porta de vidro do forno, pois poderá riscar a superfície. Os riscos poderão provocar o estilhaçamento do vidro.
- Assegure-se de que as luzes do forno estão frias antes de fazer a limpeza.
- Não limpe a junta da porta. A junta da porta é essencial para um bom isolamento. Tenha cuidado para não esfregar, danificar, ou mover a junta.
- Não enxague prateleiras e tabuleiros submergendo-os em água após a preparação dos alimentos. Isso poderá provocar quebras ou danos.
- O forno deverá ser limpo regularmente, e quaisquer restos de comida deverão ser removidos. A não limpeza do forno poderá levar à deterioração da superfície, o que poderá reduzir a vida útil do equipamento e possivelmente resultar numa situação perigosa.
- Nunca use produtos de limpeza no compartimento do forno enquanto o mesmo ainda está quente, e nunca aqueça o forno antes que o produto de limpeza tenha sido completamente limpo e removido.
- Não use produtos de limpeza de forno, produtos químicos agressivos, lixívia, vinagre, esfregões de palha de aço ou outros esfregões ou produtos abrasivos para limpar o forno, pois podem danificar permanentemente a superfície do forno.
- Não remova a cobertura da porta sem remover previamente a porta do equipamento. Os danos causados por uma operação incorreta não estão cobertos pela garantia.
- Mantenha as mãos afastadas das dobradiças ao remover a cobertura da porta e o vidro interior e/ou fechar a porta.
- Uma vez removida a cobertura da porta, o vidro interior pode deslocar-se facilmente e causar danos e/ou ferimentos.

12 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Antes da manutenção, desative o equipamento e desligue o cabo da tomada.

PROTEGER O AMBIENTE

Eliminação

 CUIDADO

- O seu novo forno foi corretamente embalado para transporte. Remova todos os materiais de embalagem antes de utilizar o equipamento.
- Não se esqueça de retirar as películas das corrediças telescópicas e do painel de controlo.

Material de embalagem único

Material de embalagem		Alfabético	Numérico
Plástico	Tereftalato de Polietileno	PET	1
	Polietileno de alta densidade	HDPE	2
	Cloreto de polivinilo	PVC	3
	Polietileno de baixa densidade	LDPE	4
	Polipropileno	PP	5
	Esferovite	PS	6
Papel e Cartão	Cartão Canelado	PAP	20
	Outro Cartão	PAP	21
	Papel	PAP	22
Metais	Aço	FE	40
	Alumínio	ALU	41

Material de embalagem		Alfabético	Numérico
Madeira	Madeira	FOR	50
	Cortiça		51
Têxteis	Cotton (Algodão)	TEX	60
	Juta		61
Vidro	Vidro sem cor	GL	70
	Vidro verde		71
	Vidro castanho		72

- O material de embalagem pode ser completamente reciclado. Pode obter os endereços de operações de descarte amigas do ambiente na sua Câmara Municipal local.
- Se pretender armazenar o seu forno temporariamente, encontre um local seco e livre de pó. O pó e a humidade podem ter um efeito adverso nos componentes de operação do forno.

Equipamentos Usados

 CUIDADO

- Os equipamentos usados devem ser tornados inutilizáveis antes da sua eliminação, para que deixem de representar um risco. Para fazer isto, desligue-os da rede elétrica e remova o cabo de alimentação.

Para a proteção do ambiente, os equipamentos usados precisam de ser eliminados corretamente.

- O equipamento não pode ser descartado juntamente com o lixo doméstico normal.
- A sua Câmara Municipal local informá-lo-á acerca das instalações de eliminação públicas ou dos horários de recolha de resíduos especiais.

Eliminação do seu aparelho usado



- Este símbolo de um caixote do lixo com rodas e linhas cruzadas sobrepostas indica que os resíduos de produtos elétricos e eletrônicos (REEE) devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico.
- Os produtos elétricos usados podem conter substâncias perigosas, pelo que, a eliminação correta do seu aparelho usado pode contribuir para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e saúde humana. O seu aparelho usado pode conter peças reutilizáveis que podem ser usadas para reparar outros produtos e outros materiais úteis que podem ser reciclados para preservar os recursos limitados.
- Pode levar o seu aparelho à loja onde o adquiriu, ou contactar a sua entidade local de recolha e tratamento de resíduos para obter mais informações relativas ao ponto de recolha de REEE autorizado mais próximo. Para obter informações mais atualizadas relativas ao seu país, visite www.lg.com/global/recycling

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

A instalação apenas deverá ser realizada por um eletricista qualificado.

Instruções de Segurança para o Instalador

O forno precisa de ser instalado em conformidade com as instruções do fabricante. Para mais informações sobre a instalação, consulte o manual de instalação.

- Não instale o aparelho se tiverem ocorrido danos durante o transporte. Contacte um centro de informação ao cliente da LG Electronics.
- Durante a instalação, assegure-se de que ninguém toca em componentes sob tensão.
- A estrutura ou o armário em que o forno é instalado devem cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

- O forno deve ser instalado por um eletricista profissional qualificado, em conformidade com os regulamentos e normas correspondentes.
- O forno é um aparelho pesado, e deverá ser transportado com muito cuidado por pelo menos duas pessoas.
- Antes da primeira utilização, remova toda a embalagem, tanto do exterior como do interior do equipamento.
- Nenhuma modificação pode ser feita às características técnicas do forno.
- Interrompa o abastecimento de energia do equipamento no quadro elétrico. Não o fazer pode resultar em lesões pessoais, morte ou choque elétrico.
- Assegure-se de que o tabuleiro e a grelha estão na posição correta, com das Calhas Telescópicas nos orifícios em ambos os lados.

Ligação elétrica

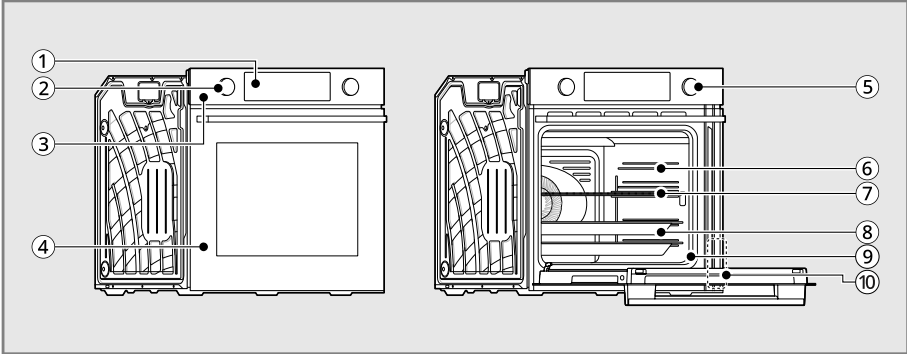
- Se o interruptor não estiver acessível após a instalação, deve ser previsto um meio de desconexão adicional para todos os pólos. Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa em conformidade com as regras de cablagem.
- Este aparelho possui uma ligação à terra para fins funcionais.

RESUMO DO PRODUTO

Funcionalidades do produto

Exterior / Interior

PORTUGUÊS



①	Visor	⑥	Prateleira de Calha (2 cada)
②	Manípulo esquerdo	⑦	Grelha
③	Controlador do Forno	⑧	Tabuleiro do Forno
④	Porta do Forno	⑨	Junta
⑤	Manípulo direito	⑩	Etiqueta de classificação, modelo e placa do número de série

OBSERVAÇÃO

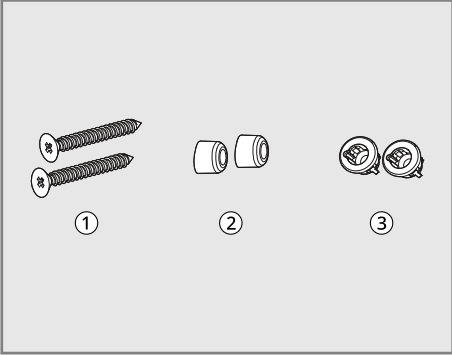
- O modelo e número de série podem ser verificados na etiqueta de classificação.

Acessórios

OBSERVAÇÃO

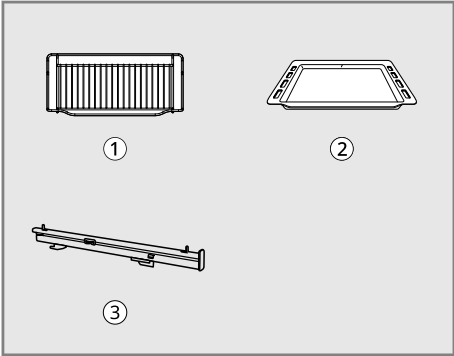
- Contacte um centro de informações ao cliente da LG Electronics se quaisquer acessórios estiverem em falta.
 - Os dados de contacto para todos os países encontram-se no cartão de garantia anexo.
- Para a sua segurança e para uma vida do produto longa, use apenas componentes autorizados.
- O fabricante não é responsável por avarias do produto ou acidentes provocados pela utilização de peças ou componentes não autorizados e comprados separadamente.
- As imagens neste guia podem ser diferentes dos componentes e acessórios efetivos, que estão sujeitos a serem mudados pelo fabricante sem aviso prévio para fins de melhoria do produto.

Acessórios para a Instalação



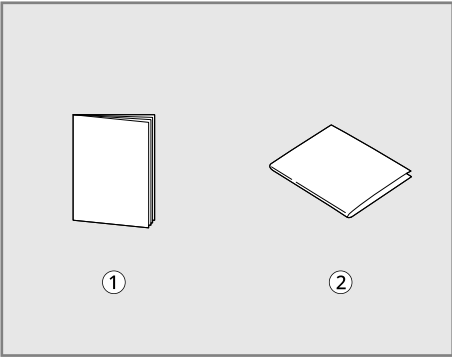
①	Parafusos para Madeira para Montagem (4X25) (2 de cada)
②	Base de borracha (2 de cada)
③	Suporte para o parafuso do armário (2 de cada)

Acessórios para a Preparação de Alimentos



①	Grelha (1 cada)
②	Tabuleiro do Forno (1 de cada)
③	Guia Telescópica (2 cada)

Manuais



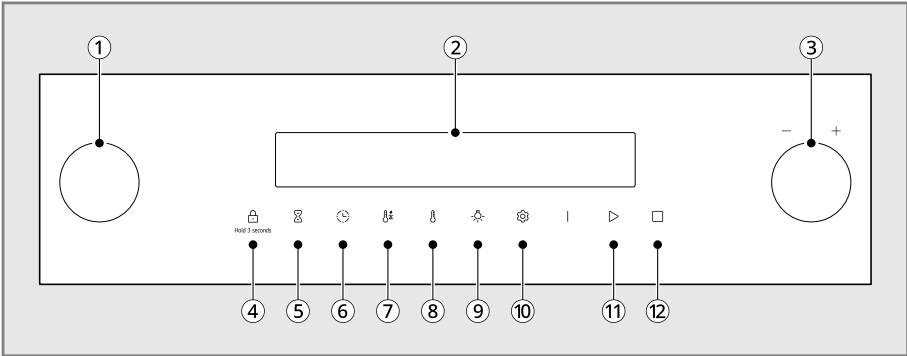
①	Manual do utilizador
②	Guia de Instalação

FUNCIONAMENTO

Operação do painel de controlo

Funcionalidades do painel de controlo

PORTUGUÊS



①	Manípulo esquerdo Rode o manípulo para selecionar o modo de operação do forno. Consulte Operação do Forno.
②	Ecrã Pressione qualquer botão no painel de controlo para ativar o ecrã.
③	Manípulo direito Rode o manípulo para selecionar a temperatura do forno.
④	Bloqueio do Painel de Controlo Mantenha premido o botão durante 3 segundos para ativar ou desativar o bloqueio.
⑤	Temporizador Prima para definir ou cancelar o temporizador do forno.
⑥	Tempo de Preparação e Hora do Fim Pressione para utilizar a função Tempo de Preparação e Hora do Fim.
⑦	Pré-aquecimento rápido Pressione para utilizar a função Pré-aquecimento rápido.
⑧	Temperatura Pressione para selecionar uma Temperatura.
⑨	Luz Prima para ligar ou desligar as luzes do forno.

⑩	Ajuste do Relógio Pressione para aceder ao modo de ajuste/consulta do relógio (só pode ser ajustado no modo de pausa).
⑪	Iniciar Prima para iniciar as funções seleccionadas no forno.
⑫	Pausa e Paragem • Prima uma vez para pausar todas as funções do forno. • Prima duas vezes para cancelar o estado atual e regressar ao modo de pausa.

Ícones do Ecrã

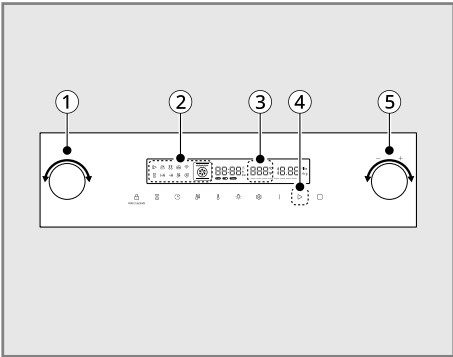
Os ícones aparecerão no ecrã quando são ativados.

Ícone	Significado	Ícone	Significado
	Modo Económico		Definição do Relógio
	Modo de Pizza		Pré-aquecimento rápido
	Air Fry		Temporizador
	Tempo do Fim		Tempo de Preparação
	Descongelar		Lock (Bloqueio)
	Elevar		Definição dos Sons
	Modo de Demonstração		

Dicas para a Poupança de Energia

- A preparação de alimentos em várias prateleiras poupa tempo e energia. Sempre que possível, prepare alimentos que requeiram a mesma temperatura de assadura juntos no forno.
- Para otimizar o desempenho e a poupança de energia, siga as instruções nos guias sobre a correta disposição das prateleiras e assadeiras.
- Evite abrir a porta do forno mais vezes do que o necessário durante a utilização. Isto ajuda a manter a temperatura do forno, evita a perda desnecessária de calor, e poupa energia.

Seleção de um Modo de Preparação de Alimentos



- 1) No modo de pausa, rode o manípulo direito ① para selecionar o modo de operação pretendido ②.
- 2) Rode o manípulo direito ⑤ para selecionar a temperatura de preparação pretendida ③.
- 3) Prima o botão Início ④ ou prima o manípulo direito ⑤ para iniciar a operação.

Bloqueio do Painel de Controlo

A funcionalidade **Bloqueio do Painel de Controlo** evita automaticamente que a maioria dos controlos do forno sejam ativados. Desativa o relógio, o temporizador e a luz interior do forno. Não tranca a porta do forno.

Bloquear / Desbloquear

- 1) Prima o botão **Bloqueio do Painel de Controlo** durante 3 segundos no ecrã para bloquear todos os botões.

	Botão Bloqueio do Painel de Controlo
--	---

- 2) Prima o botão **Bloqueio do Painel de Controlo** no ecrã durante 3 segundos novamente para desbloquear todos os botões.

Alteração das Definições

Definições (Relógio, Volume)

Ajuste do Relógio

Antes de poder utilizar o forno, deve acertar a hora.

- 1) Após o forno ter sido ligado à eletricidade, prima o botão **Definição** ⚙️ e ajuste as horas rodando o botão direito.
- 2) Prima o botão **Definição** ⚙️ novamente, e ajuste os minutos rodando o botão direito.
- 3) Prima o botão **Definição** ⚙️ para concluir o ajuste.

Ajuste de volume

Ajustar o volume do sinal acústico.

- 1) Prima o botão **Definições** ⚙️. O ecrã apresentará **Soun** e **H** i, com **H** i a piscar.

Soun	Definição dos Sons
-------------	--------------------

- 2) Rode o manípulo direito para selecionar **OFF**, **L** o, ou **H** i.
- 3) O ajuste é concluído com um sinal sonoro 3 segundos após a seleção

OBSERVAÇÃO

- O **Bloqueio do Pannel de Controlo** não pode ser ativado durante a operação do forno.

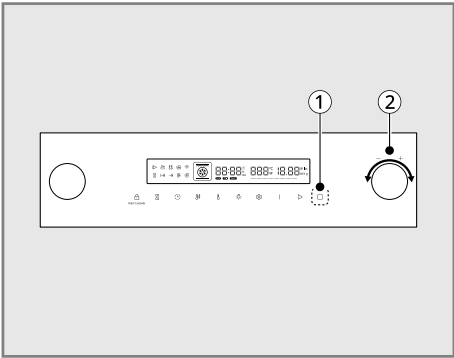
Luz do Forno

A luz interior do forno liga-se automaticamente quando a porta é aberta.

- Pressione o botão **Luz**  para ligar/desligar a luz do forno manualmente.

Modo de Demonstração

O Modo de Demonstração destina-se apenas à utilização em lojas ou salões de exposição. O forno não aquece quando o Modo de Demonstração está ativado.



- 1) Prima o botão Pause/Stop (pausar/parar) ① durante 10 segundos.
- 2) O estado inicial é apresentado como  e o ícone do Modo de Demonstração é ligado.

	Ícone do Modo de Demonstração
---	-------------------------------

- 3) Rode o manípulo direito ② para a direita para o colocar em , e após 3 segundos o modo de

- demonstração será ativado com um sinal sonoro.
- 4) Para desativá-lo, prima o botão de **Pause&Stop** ① durante 10 segundos.
 - 5) O estado atual é apresentado como  e o ícone do Modo de Demonstração é ligado.
 - 6) Rode o manípulo direito ② para a esquerda para o pôr em , e após 3 segundos o modo de demonstração será desativado com um sinal sonoro.

Operação do Forno

Antes de Utilizar o Forno

OBSERVAÇÃO

- Uma vez que a temperatura do forno varia em ciclos, um termómetro que tenha sido deixado na cavidade do forno poderá não exibir uma temperatura igual à que foi ajustada no forno.
- O aquecimento desliga-se se a porta estiver aberta durante o funcionamento. O aquecimento volta a ligar-se automaticamente quando a porta é fechada.
- Evite abrir a porta do forno mais vezes do que o necessário durante a utilização. Isto ajuda a manter a temperatura do forno, evita a perda desnecessária de calor, e poupa energia.

Guia de iniciação

Depois de ligar o aparelho à corrente ou na sequência de um corte de corrente, os dois pontos das horas ficam intermitentes.

Para fazer os pontos deixarem de piscar, prima qualquer botão e ajuste a hora.

Limpeza do compartimento de assadura e acessórios.

Antes de utilizar o aparelho para preparar os alimentos pela primeira vez, é necessário limpar o compartimento de assadura e os acessórios.

Limpe os acessórios à mão, tal como descrito nas instruções de **Manutenção**.

- Ventile a cozinha enquanto o aparelho está a aquecer.
- Verifique se não há restos de materiais de embalagem, tais como granulados de poliestireno, na câmara de assadura, e remova qualquer fita adesiva do interior ou do exterior do aparelho.
- Limpe a superfície lisa da câmara de assadura com um pano macio e húmido antes de aquecer o aparelho.
- Para eliminar o cheiro dos produtos novos, aqueça-os com a porta do forno fechada quando a câmara de assadura estiver vazia.

Abertura de Ventilação do Forno

As áreas em redor da abertura de ventilação poderão ficar quentes durante a operação e podem provocar queimaduras. Evite deixar plásticos perto da abertura de ventilação, pois o calor poderá distorcer ou derreter o plástico. É normal que seja libertado vapor quando alimentos com um alto teor de humidade são preparados.

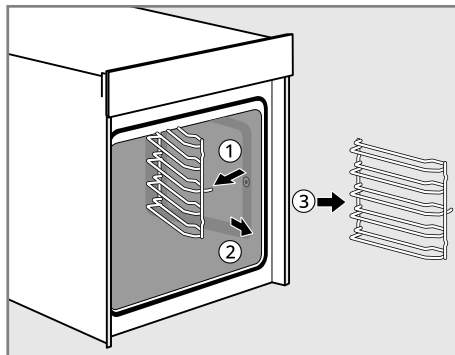
! AVISO

- Não bloqueie a abertura de ventilação entre a porta do forno e o controlador.

Montagem da Prateleira de Calha

! AVISO

- Não toque nas prateleiras do forno enquanto estiverem quentes.



- 1) Puxe a calha para o outro lado para a libertar.
- 2) Insira os suportes das calhas para fixar e voltar a montar as calhas.

Utilização de Prateleiras de Forno Normais

As prateleiras têm uma saliência orientada para cima na traseira, que as impede de serem acidentalmente puxadas para fora da cavidade do forno.

! CUIDADO

- Substitua as prateleiras do forno antes de ligar o forno para evitar queimaduras.
- Não cubra as prateleiras com folha de alumínio ou qualquer outro material, ou coloque qualquer coisa no fundo do forno. Fazê-lo resultará numa preparação insuficiente dos alimentos, e poderá danificar o fundo do forno.
- Apenas mova as prateleiras quando o forno estiver frio.

Remoção das Prateleiras

- 1) Puxe a prateleira diretamente para fora até parar.
- 2) Levante a parte da frente da prateleira, e puxe-a para fora.

Substituição das Prateleiras

- 1) Coloque a parte de trás da prateleira no suporte.
- 2) Levante a parte da frente e empurre a prateleira para dentro do forno.

Utilização das corrediças telescópicas

Instalação das corrediças telescópicas

Instale as corrediças telescópicas antes de utilizar o forno pela primeira vez.

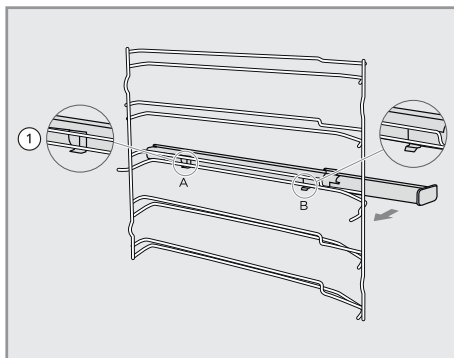
⚠ AVISO

- Deixe arrefecer o forno antes de instalar ou retirar as corrediças telescópicas para evitar queimaduras.

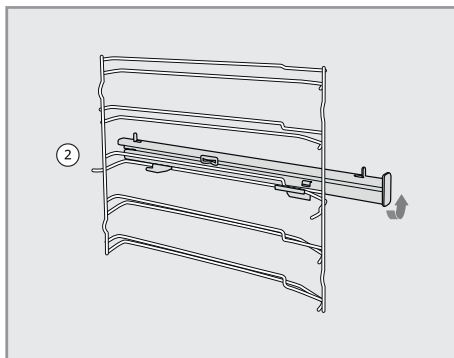
OBSERVAÇÃO

- Ponha um pano macio no chão para evitar danificar as peças. É essencial que as corrediças telescópicas sejam corretamente montadas e fixas. Caso contrário, poderão cair juntamente com o seu conteúdo, causando danos graves no forno.
- As calhas telescópicas deslizam para dentro e para fora numa calha. Isto mantém nivelados os utensílios de cozinha pesados, e evita que deslizem para a frente quando a calha telescópica está completamente estendida.
- Assegure-se de que o tabuleiro e a grelha estão na posição correta, com as Calhas Telescópicas nos orifícios em ambos os lados.

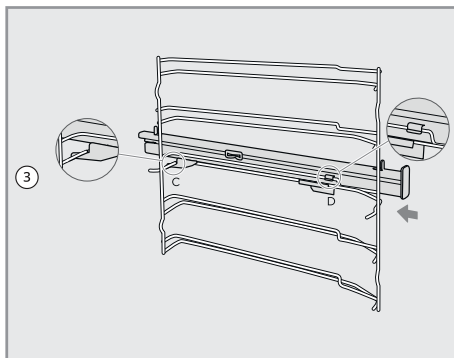
- 1) Ponha os pontos A e B das corrediças telescópicas horizontalmente sobre a grelha exterior.



- 2) Rode as corrediças telescópicas 90 graus, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (no sentido dos ponteiros do relógio no lado direito).



- 3) Empurre as corrediças telescópicas para a frente, encaixe o ponto C na grelha inferior e o ponto D na grelha superior.



- 4) Repita os passos 1-4 com a outra corredeira telescópica, para a instalar no outro lado da cavidade do forno.

Remoção das corredeiras telescópicas

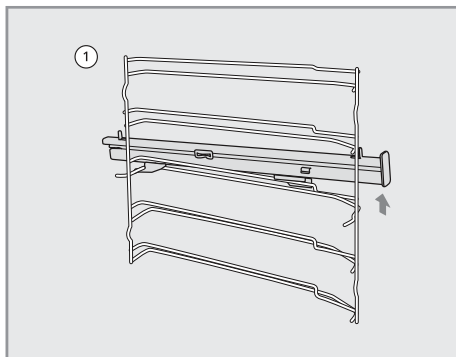
⚠ AVISO

- Deixe arrefecer o forno antes de instalar ou retirar as corredeiras telescópicas para evitar queimaduras.

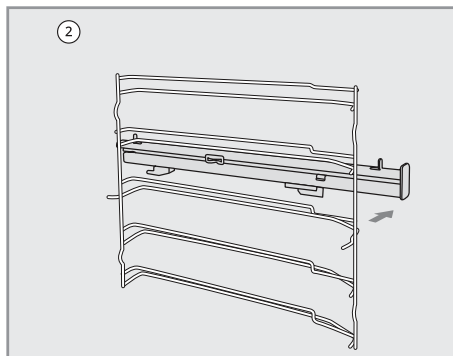
OBSERVAÇÃO

- Ponha um pano macio no chão para evitar danificar as peças. É essencial que as corredeiras telescópicas sejam sempre montadas e fixas corretamente. Caso contrário, poderão cair juntamente com o seu conteúdo, causando danos graves no forno.

- 1) Levante com força uma das extremidades das corredeiras telescópicas.



- 2) Levante o conjunto das corredeiras telescópicas e puxe-o para trás para o remover.



Preparação Manual

Configurar a Preparação Manual

⚠ CUIDADO

- Pressionar o botão **Pause&Stop** (pausar e parar) durante a preparação limpa todas as configurações.

OBSERVAÇÃO

- Se o tempo de preparação não for definido, será o tempo predefinido máximo para o modo de preparação selecionado.

- 1) Rode o manípulo esquerdo ou prima o botão **Menu** sequencialmente para selecionar o modo de preparação pretendido, e de seguida prima o manípulo de controlo para selecionar.
- 2) Rode o manípulo direito para selecionar a temperatura pretendida.
- 3) Caso deseje, prima o botão **Pré-Aquecimento Rápido** para utilizar a funcionalidade de pré-aquecimento rápido. O ícone de pré-aquecimento rápido  aparece no ecrã.
- 4) Caso deseje, prima o botão **Tempo de Preparação** para selecionar o tempo de preparação e a hora do fim pretendidos.
- 5) Pressione o botão **Start** (Início) ou o manípulo de controlo.

- 6) Prima o botão **Pause&Stop** (Pausar e Parar) para cancelar a qualquer altura, ou quando a preparação estiver concluída.

**Definição do modo de pré-
aquecimento rápido**

Esta função foi concebida para um pré-
aquecimento rápido do forno.

OBSERVAÇÃO

- O modo **Pré-aquecimento Rápido** está disponível nos modos **Ar Quente**, **Calor Superior Inferior** e **Ar Assistido por Ventoinha**.
- Desligue sempre o **Pré-aquecimento rápido** quando preparar alimentos em mais de uma prateleira do forno.
- Para desligar a função Aquecimento rápido prima novamente o botão **Pré-aquecimento Rápido**.

- 1) Rode o manípulo esquerdo ou prima o botão **Menu** sequencialmente para selecionar o modo de preparação pretendido, e de seguida prima o manípulo esquerdo para selecionar.
- 2) Rode o manípulo direito para selecionar a temperatura pretendida.
- 3) Prima o botão **Pré-aquecimento Rápido** para utilizar a função de pré-aquecimento rápido. O ícone de pré-aquecimento rápido  aparece no ecrã.
- 4) Caso deseje, prima o botão **Tempo de Preparação** para selecionar o tempo de preparação e a hora do fim pretendidos.
- 5) Pressione o botão **Start** (Início) ou o manípulo de controlo.
- 6) Prima o botão **Pause&Stop** (Pausar e Parar) para cancelar a qualquer altura, ou quando a preparação estiver concluída.

Alteração da Temperatura do Forno

- 1) Prima o botão **Temperatura**. A temperatura definida piscará.
- 2) Ajuste a temperatura do forno utilizando o manípulo direito.

- 3) Pressione o botão **Start** (Início) ou o manípulo de controlo.

Alteração do Tempo de Preparação

- 1) Pressione o botão **Tempo de Preparação**. O símbolo correspondente piscará no ecrã.

	Tempo de Preparação
---	---------------------

- 2) Caso deseje, rode o manípulo para selecionar a hora pretendida.
- 3) Prima o manípulo para guardar a hora e passar para a definição dos minutos.
- 4) Rode o manípulo para selecionar o minuto pretendido.
- 5) Pressione o botão **Start** (Início) ou o manípulo de controlo.

Alteração da Hora do Fim

- 1) Prima o botão **Tempo de Preparação** 2 vezes. O símbolo correspondente piscará no ecrã.

	Tempo do Fim
---	--------------

- 2) Ajuste a hora do fim utilizando o manípulo direito.
- 3) Pressione o botão **Start** (Início) ou o manípulo de controlo.

OBSERVAÇÃO

- Quando o forno está em processo, é possível alterar o tempo de preparação e a hora do fim.

Para Interromper a Preparação

- 1) Pressione o botão **Pause&Stop** (Pausar e Parar).

Guia de Preparação Manual

Modo de Preparação		Temp. (Temperatur a) Intervalo (Predefinição) °C	Descrição
Ar Quente *1*2		50-250 (160)	O modo Ar Quente usa apenas o elemento de aquecimento na traseira e a ventoinha de convecção. A temperatura recomendada é 160 °C. Também é possível cozinhar em mais do que uma prateleira no modo Ar Quente. Isto significa que é adequado para bolos de fruta, bolos de esponja ou massa levedada, por exemplo, uma trança de pão.
Ar Quente Económico *1	 Econ	140-240 (140)	O modo Ar Quente Económico usa o sistema de aquecimento otimizado para poupar energia durante a preparação dos alimentos. A temperatura recomendada é 140 °C. Neste modo, o calor residual pode ser utilizado para poupar energia. Para evitar perder calor, mantenha sempre a porta fechada durante a preparação dos alimentos.
Calor Superior Inferior *1*2		30-250 (180)	No modo Calor Superior Inferior, são utilizados o elemento de aquecimento superior e o elemento de aquecimento inferior oculto. Este modo de operação é adequado para a preparação de bolos, cozeduras rápidas e massas sensíveis. A temperatura recomendada é 180 °C.
Assar *1		50-250 (180)	No modo Assar, o elemento de aquecimento superior e a ventoinha de convecção estão ligados. A temperatura recomendada é 180 °C. Esta função é adequada para pedaços grandes de carne ou aves, como rosbife ou peru.
Modo de Pizza *1	 	50-250 (180)	No modo Pizza, o elemento de aquecimento oculto no fundo da cavidade do forno e o elemento na superfície traseira e a ventoinha de convecção estão ativados. A temperatura recomendada é 180 °C. Quando utilizar o modo de pizza, o tempo de preparação é variável conforme o tipo e espessura da massa, e os ingredientes da pizza.

Modo de Preparação		Temp. (Temperatur a) Intervalo (Predefinição) °C	Descrição
Ar Assistido por Ventoinha*1*2		50-250 (160)	Além dos elementos de aquecimento do Superior Inferior (superior e inferior oculto), o modo Ar Assistido por Ventoinha usa a ventoinha de convecção. Isto significa que a temperatura de preparação pode ser reduzida entre 20 °C e 40 °C. A temperatura recomendada é 160 °C. Este modo é adequado para bolos e biscoitos, pois é possível assar em mais de uma prateleira ao mesmo tempo.
Grelha Grande		150-250 (180)	O modo Grelha Grande usa o elemento de aquecimento da grelha inteira. O modo Grelha Grande é adequado para a preparação de bifos, costeletas, peixe ou tostas, e para dourar pratos grandes com uma cobertura de gratinado. O nível predefinido é alto. Grelhe sempre com a porta fechada.
Calor Inferior*1		30-220 (170)	No modo Calor Inferior, apenas é utilizado o elemento de aquecimento oculto no fundo do forno. A temperatura recomendada é 170 °C. Esta função é particularmente adequada para concluir a preparação de bolos ou pizzas em uma das posições inferiores da prateleira.
Air Fry		150-250 (220)	A função Air Fry foi concebida especificamente para fritar sem óleo.
Descongelo		50	No modo Descongelo, apenas a ventoinha é utilizada, sem recorrer ao aquecimento. A circulação de ar acelera o processo de descongelo. Coloque os alimentos congelados num recipiente adequado para conter o líquido produzido durante o descongelamento. Sempre que for apropriado, pode usar a grelha e um tabuleiro fundo (ou tabuleiro de forno) para evitar sujar o forno. Se a fuga de água para o forno for permitida, a junta da porta ficará contaminada e poderá resultar num odor desagradável.

Modo de Preparação		Temp. (Temperatur a) Intervalo (Predefinição) °C	Descrição
Elevar		30-45 (40)	O modo de elevação mantém o forno quente para levedar produtos com fermento antes da cozedura. Para evitar a diminuição da temperatura do forno e a extensão do tempo de elevação, não abra a porta do forno desnecessariamente. Verifique os produtos de pão com antecedência para evitar a elevação excessiva. Não use o modo de elevação para aquecer alimentos ou manter alimentos quentes. A temperatura de elevação do forno não é suficientemente quente para manter os alimentos a temperaturas seguras.

*1 Quando o forno atingir a temperatura definida, o forno emitirá 5 sinais sonoros.

*2 Esta função pode ser utilizada com o Pré-aquecimento Rápido.

Pães e bolos

Para preparar pães, bolos, biscoitos, etc., use os modos Ar Quente e Calor Superior Inferior.

Tabuleiros

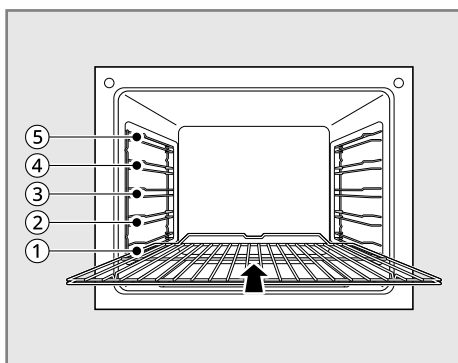
- Quando cozinhar nos modos Calor Superior Inferior, use tabuleiros com uma superfície metálica escura ou com um acabamento escuro.
- Ao cozinhar no modo Ar Quente, também pode utilizar tabuleiros com uma superfície metálica brilhante.
- Posicione sempre as formas de bolos no centro do tabuleiro ou grelha.
- Quando cozinhar com o Calor Superior Inferior, pode colocar dois tabuleiros lado a lado no forno. Isto torna o tempo de preparação apenas ligeiramente mais longo.

Posição da Prateleira do Forno

As Posições das Prateleiras do Forno estão numeradas a partir do fundo.

Ao utilizar o Calor Superior Inferior, apenas pode cozinhar numa prateleira, por exemplo na posição da prateleira ③.

Ao utilizar o Ar Quente, pode cozinhar bases de bolos e biscoitos em até dois tabuleiros do forno ao mesmo tempo, por exemplo na posição da prateleira ② e ④.



Guia de Recomendações de Cozedura

O guia de cozedura contém as definições de temperatura, tempos de cozedura e posições das prateleiras para uma variedade de pratos típicos.

- As temperaturas e tempos de cozedura apenas deverão ser considerados como uma referência. Os valores reais dependem do tipo de preparação, da qualidade dos ingredientes e do recipiente usado.
- Recomendamos começar por uma temperatura mais baixa e aumentá-la se necessário, se quiser um topo mais alourado por exemplo, ou se o tempo de preparação for excessivo.
- Se não encontrar as definições para a receita que pretende fazer, use as definições da receita mais semelhante.
- Quando preparar bolos em tabuleiros de forno ou formas em mais de uma prateleira, o tempo de cozedura poderá ser prolongado cerca de 10-15 minutos.
- Alimentos com um alto teor de humidade (por ex. pizza, bolo de fruta, etc.) deverão apenas ser cozidos numa única prateleira.
- Com bolos e itens cozidos com várias prateleiras de massa, inicialmente poderão alourar de forma pouco uniforme. Neste caso, não altere a definição de temperatura. Com a continuação do processo de cozedura, o dourado ficará mais semelhante entre os vários itens.
- Para poupar energia, use o calor residual antes de terminar a cozedura.

OBSERVAÇÃO

- Conte sempre a posição da prateleira a partir do fundo.

Cozer numa única prateleira

- Prateleira: Posição da Prateleira

Menu	Utensílios de cozinha / Forma	Prateleira	Modo	Temperatura (°C)	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Tempo de Cozedura (minutos)
Pão-de-ló	Forma quadrada	2		170	-	50
		1		140	-	70
Pão-de-ló com frutos	Forma redonda	1		150	-	50
	Bandeja	1		140	-	70
Muffin de brioche com passas (bolo lêvedo)	Forma de muffin	2		220	19	11

32 FUNCIONAMENTO

Menu	Utensílios de cozinha / Forma	Prateleira	Modo	Temperatura (°C)	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Tempo de Cozedura (minutos)
Gugelhupf (com levedura)	Bandeja	1		150	11	60
Muffin	Forma de muffin	1		160	8	30
		1		150	8	30
Bolo lêvedo de maça	Bandeja	1		160	10	42
		2		150	8	42
Pão de ló de água (6 ovos)	Forma desmontável	1		160	9	41
Pão de ló de água (4 ovos)	Forma desmontável	1		160	9	26
Pão de ló de água	Forma desmontável	1		160	-	35
Hefezopf (Callah)	Bandeja	2		150	-	40
Bolos pequenos (20 cada)	Bandeja	2		150	-	36
Bolos pequenos (40 cada)	Bandeja	2+4		150	10	34
Bolo lêvedo de manteiga	Bandeja	2		150	8	30
Pão de forma	Bandeja	2		170	8	13

Menu	Utensílios de cozinha / Forma	Prateleira	Modo	Temperatura (°C)	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Tempo de Cozedura (minutos)
Pão de forma (2 tabuleiros)	Bandeja	2+4		160	8	12
Biscoitos de baunilha	Bandeja	2		160	8	10
		2+4		150	8	14
Pão branco (1 kg de farinha)	Caixa	1		170	9	50
				170	12	45
Pizza Fresca (fina)	Bandeja	2		170	9	21
Pizza Fresca (grossa)	Bandeja	2		170	10	45
				170	8	41
Pão	Bandeja	1		190	9	30

Dicas de cozedura

Resultados da Cozedura	Possível Causa	Solução
A base do bolo é demasiado leve	Posição da prateleira errada	Use uma forma escura ou ponha o bolo na prateleira abaixo.

Resultados da Cozedura	Possível Causa	Solução
O bolo desmancha-se (fica grumoso, empapado)	A temperatura do forno é demasiado alta	Diminua ligeiramente a temperatura.
	O tempo de cozedura é insuficiente	Defina um tempo de cozedura superior. O tempo de cozedura não pode ser reduzido selecionando uma temperatura mais elevada.
	A mistura contém demasiado líquido	Use menos líquido. Siga as instruções para os tempos de mistura da massa, especialmente quando usar utensílios de cozinha.
Os bolos estão demasiado secos	A temperatura do forno é demasiado baixa	Da próxima vez, selecione uma temperatura ligeiramente mais elevada.
	O tempo de cozedura é demasiado longo	Selecione um tempo de cozedura ligeiramente inferior.
Os bolos não estão a alourar uniformemente	A temperatura de cozedura é demasiado elevada, e o tempo de cozedura é demasiado curto	Selecione uma temperatura de cozedura ligeiramente inferior e um tempo de cozedura ligeiramente superior.
	A mistura não está distribuída uniformemente	Distribua a mistura uniformemente no tabuleiro ou forma.
O tempo de cozedura é demasiado longo	A temperatura é demasiado baixa	Da próxima vez, selecione uma temperatura ligeiramente mais elevada.

Ar Quente / Ar Quente Económico

OBSERVAÇÃO

- Se não for definido um tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente ao fim de 9 horas.
- A ventoinha do forno funciona durante o ciclo **Ar Quente**. A ventoinha para quando a porta é aberta. Em alguns casos, a ventoinha poderá parar durante o ciclo **Ar Quente**.

Dicas para o Ar Quente

- Use o Ar Quente para uma preparação mais fácil e mais uniforme entre as várias prateleiras de pastelaria, bolachas, muffins, biscoitos e pães de todos os tipos.
- Asse as bolachas e biscoitos em tabuleiros sem lados ou com lados muito baixos para permitir que o ar quente circule entre os alimentos. Alimentos preparados em tabuleiros com um acabamento escuro serão assados mais rapidamente.
- Quando utilizar o Ar Quente com uma única prateleira, ponha a grelha na posição ③. Se estiver a utilizar várias prateleiras, ponha as

grelhas nas posições ② e ④ (para duas prateleiras).

- A preparação em múltiplas prateleiras poderá aumentar ligeiramente os tempos de preparação de alguns alimentos.
- Bolos, bolachas e muffins ficam com melhores resultados quando múltiplas prateleiras são utilizadas.

Dicas para o Ar Quente Económico

- Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos no interior.
- Apenas faça o pré-aquecimento se tal for indicado na receita.
- Para maximizar a eficiência energética, não abra a porta durante a preparação.
- Use tabuleiros com esmalte escuro que absorvem o calor particularmente bem.
- Remova do forno os acessórios que não vai utilizar.

Guia de Recomendações para o modo Ar Quente Económico

Esta tabela destina-se apenas a servir de guia. Adapte conforme as preferências individuais e os cortes da carne.

Conte sempre a posição da prateleira do forno a partir do fundo.

Os tempos referidos são para um forno que não foi pré-aquecido.

- Prateleira: Posição da Prateleira

Menu	Acessórios	Temperatura (°C)	Prateleira	Tempo de Preparação (minutos)	Pré-aquecimento
Chalá	1 tabuleiro	180	1	45-50	N.º
Bolo Clafouti de cereja	Forma redonda	200	1	55-60	N.º
Carne de vaca assada (1,3 kg)	1 tabuleiro	200	1	80-85	N.º
Brownies	Prateleira e prato de vidro	180	1	55-60	N.º
Gratinado de batata	Prateleira e prato redondo	180	1	65-70	N.º
Lasanha	Prateleira e prato de vidro	180	1	75-80	N.º
Bolo de queijo	Forma desmontável Ø 20 cm	160	1	80-90	N.º

Grelhar

AVISO

- As partes expostas do forno podem ficar quentes durante a preparação de grelhados. Mantenha as crianças longe.

OBSERVAÇÃO

- Feche a porta para definir a função Grelha. Se a porta estiver aberta durante o processo de grelhar, a função de grelha não pode ser definida e a resistência da grelha desliga-se. Quando a porta é fechada, a grelha liga-se novamente de forma automática.

Dicas para Reduzir o Fumo

Devido ao calor intenso que está associado à preparação de grelhados, é normal que ocorra fumo durante o processo de cozedura. Este fumo é um subproduto natural da preparação na grelha, e não deverá ser motivo para preocupação. Se considerar que o fumo é demasiado, use as seguintes dicas para reduzir a quantidade de fumo no seu forno.

- A grelha deve ser sempre ser minuciosamente limpa à temperatura ambiente antes do início da preparação dos alimentos.
- Ligue SEMPRE o sistema de ventilação da placa ou do exaustor durante a preparação de alimentos na grelha para ajudar a expelir o fumo da divisão.
- Mantenha o interior do forno tão limpo quanto possível. Restos de refeições anteriores podem queimar ou incendiar-se.
- Evite marinadas gordurosas e coberturas açucaradas. São dois casos em que poderá ocorrer mais fumo. Se quiser usar uma cobertura, aplique-a perto do fim da cozedura.
- Como regra, os pedaços mais gordurosos de carne produzem mais fumo do que os itens menos gordurosos.
- Siga as definições recomendadas para a grelha e as orientações de cozedura mostradas na tabela da página seguinte sempre que possível.

Descongelar

Use o modo de operação Descongelar  para descongelar alimentos.

Descongelar Refeições

- Remova a refeição da embalagem, ponha-a num prato e coloque o prato na grelha.
- Não cubra o prato com uma taça ou outro prato, pois isto pode aumentar consideravelmente o tempo de descongelamento.

- Não utilize o líquido produzido durante a descongelação para cozinhar a refeição, de forma a evitar o risco de salmonela. Assegure-se de que o líquido produzido durante a descongelação pode escorrer livremente dos alimentos para o prato ou tabuleiro de forno, se estiver a usar uma grelha.

Posição da Prateleira do Forno

Para descongelar, use a grelha na posição da prateleira ①, ou na ② para pratos maiores.

Assar

Para assar, use os modos Assar e Calor Superior Inferior.

O guia de assados contém as temperaturas requeridas, os tempos de assadura e as posições da prateleira para os diferentes tipos de carne. Os valores indicados são apenas aproximados.

- Recomendamos a preparação de carne e peixe com um peso superior a 1 kg no forno.
- Para peixe e carnes magras, use o Calor Superior Inferior. Para todos os outros tipos de carne, recomendamos o modo Assar.
- Adicione um pouco de líquido para evitar que a gordura ou os líquidos da assadura queimem nas superfícies do recipiente.
- Rode os alimentos após cerca de metade ou dois terços do tempo de preparação.

⚠ AVISO

- Aguarde que o forno tenha arrefecido o suficiente para não correr o risco de sofrer queimaduras.

OBSERVAÇÃO

- Este guia de assados serve apenas como indicação, a preparação deverá ajustar-se às preferências individuais e ao tamanho dos pedaços de carne.

Guia de Recomendações para Assados

- Prateleira: Posição da Prateleira

Menu	Utensílio de cozinha	Prateleira	Modo	Temperatura (°C)	Tempo de assadura (minutos)
Bife do lombo de vaca (1,6 kg)	Bandeja	2		180	55
Rolo de carne (1 kg)	Bandeja	1		180	75

Menu	Utensílio de cozinha	Prateleira	Modo	Temperatura (°C)	Tempo de assadura (minutos)
Frango (1 kg)	Bandeja	Prateleira na posição 2 Tabuleiro na posição 1		180	50
Frango (1,7 kg)	Bandeja	Prateleira na posição 2 Tabuleiro na posição 1		180	78
Peixe (2,5 kg)	Bandeja	2		170	70
Costeletas Tomahawk Assadas B.T.	Bandeja	3		120	85

Dica para os assados

- Para os melhores resultados nos assados, regue os pernis e as aves com os seus próprios sucos várias vezes durante o processo de assadura.
- Use pratos resistentes ao calor para assar (siga as instruções do fabricante).
- Os tabuleiros de assar em aço inoxidável têm uma utilização limitada, pois refletem grande parte do calor.
- Quando utilizar pratos com pegas de plástico, assegure-se de que as pegas são resistentes ao calor (siga as instruções do fabricante).
- Utensílios grandes para assar um grande número de itens podem ser colocados diretamente na grelha sobre um tabuleiro fundo (ou tabuleiro de forno) (por ex. peru, ganso, 3 a 4 frangos, 3 a 4 pernis de vitela).
- As carnes magras devem ser assadas num tabuleiro para assar com uma tampa (por ex. vitela, carne estufada, pedaços grandes de carne congelada). Isto ajuda a manter os sucos da carne.
- Para preparar crostas crocantes ou bacon, uma caçarola sem tampa deverá ser utilizada (por exemplo, carne de porco, carne picada, borrego, carneiro, pato, pernil de vitela, frango, aves de capoeira, carne assada, naco do lombo, aves de caça).
- Verta água suficiente num tabuleiro fundo (ou tabuleiro de forno) para evitar a geração de fumo quando o modo de assados é utilizado.
- Limpe o forno logo que possível após a utilização se tiver feito um assado num recipiente sem tampa ou cobertura. É mais fácil remover os salpicos de gordura quando o forno ainda está quente.

Air Fry

A função Air Fry foi especialmente concebida para a fritura sem óleo.

OBSERVAÇÃO

- Com o modo Air Fry não é necessário pré-aquecimento.

- Se estiver a cozinhar em vários lotes, a preparação dos últimos lotes poderá demorar menos tempo.
- Coberturas ou massas húmidas não endurecerão com o modo Air Fry.

Dicas para o Air Fry

- Para os melhores resultados, cozinhe os alimentos numa única prateleira colocada nas posições sugeridas na tabela incluída neste manual.
- Espalhe os alimentos uniformemente numa única camada.
- Use um tabuleiro de fritura a ar ou um tabuleiro de ir ao forno escuro sem laterais ou com laterais curtas que não cubram o tabuleiro inteiro. Isto permite uma melhor circulação do ar.
- Se quiser, pode pulverizar o tabuleiro de ir ao forno ou tabuleiro de fritar a ar com um spray anti-aderente. Use um óleo que possa ser aquecido a altas temperaturas sem deitar fumo, como os óleos de abacate, grainha de uva, amendoim ou girassol.
- Ponha um tabuleiro de ir ao forno revestido com folha de alumínio na posição 1 para capturar o óleo que caia dos alimentos. Para alimentos muito gordurosos como asas de frango, adicione algumas folhas de papel vegetal para absorverem a gordura.
- Verifique os alimentos frequentemente, e abane-os ou vire-os para obter resultados mais crocantes.
- Os alimentos pré-preparados congelados podem cozinhar mais rapidamente com o modo Air Fry do que é indicado na embalagem. Reduza o tempo de cozedura cerca de 20 por cento, verifique os alimentos com antecedência, e ajuste o tempo de preparação conforme seja necessário.
- Use um termómetro alimentar para se assegurar de que os alimentos alcançaram uma temperatura segura para consumo. Comer carnes mal passadas pode provocar doenças.
- Para os resultados mais crocantes, passe as asas ou tirinhas de frango cruas em farinha com tempero. Use 1/3 de chávena de farinha para cada 0,9 kg de frango.

- Quando utilizar um tabuleiro de forno, coloque papel vegetal no tabuleiro para assar.

Recomendações para a Air Fry de Alimentos Gordurosos

Os alimentos com alto teor de gordura libertarão fumo ao serem preparados com o modo Air Fry. Para os melhores resultados, siga estas recomendações quando fritar por ar alimentos com muita gordura, como asas de frango, toucinho, salsichas, cachorros quentes, pernas de peru, costeletas de carneiro ou outras, lombo de porco, peito de pato, ou algumas proteínas vegetais.

⚠ CUIDADO

- Nunca cubra ranhuras, orifícios ou passagens no fundo do forno, ou cubra prateleiras inteiras com materiais como folha de alumínio. Fazê-lo bloqueia a circulação de ar no interior do forno, e pode resultar em intoxicação por monóxido de carbono. A folha de alumínio também pode aprisionar o calor, provocando um risco de incêndio ou um fraco desempenho do forno.
- Limpe os filtros de gordura do exaustor regularmente.
- Ligue o exaustor a uma potência elevada antes de iniciar o Fritura por Ar, e deixe-o a funcionar durante 15 minutos após o fim da preparação dos alimentos.
- Abra uma janela ou porta, se possível, para garantir que a cozinha é bem ventilada.
- Mantenha o forno livre da acumulação de gordura. Limpe o interior do forno antes e depois da Air Fry (depois do forno ter arrefecido).
- Execute ciclos de limpeza do forno regularmente, dependendo de com que frequência e com que tipos de alimentos utiliza o modo Fritura por Ar.
- Evite abrir a porta do forno mais do que o necessário para ajudar a manter a temperatura do forno, evitar a perda de calor, e poupar energia.
- Fazer a fritura a ar de pedaços crus de frango como asas ou coxas com pele pode provocar fumo, pois a gordura liberta fumo a altas

temperaturas. Se o fumo for excessivo, use o modo Assar em vez do Air Fry.

Guia de Recomendações para o modo Air Fry

Cozedura num tabuleiro do forno

- Distribua os alimentos uniformemente numa única camada.
- Ponha o tabuleiro do forno na posição da prateleira ③.
- Vire os alimentos durante a preparação para evitar que queiem.
- Prateleira: Posição da Prateleira

BATATAS-Congeladas				
Menu	Quantidade (kg)	Temp. (Temperatura) (°C)	Prateleira	Tempo (minutos)
Batatas fritas congeladas (batata palha)	0,4	200	3	15-25
Batatas fritas congeladas (Em zigzague, 10x10 mm)	0,8	200	3	20-30
Batata doce frita congelada	0,6	200	3	17-27
Bolinhos de batata congelados	1,0	220	3	17-27
Panquecas de batata congeladas	1,0	220	3	15-25

BATATAS-Frescas/Caseiras				
Menu	Quantidade (kg)	Temp. (Temperatura) (°C)	Prateleira	Tempo (minutos)
Gomos de batata caseiros	1,3	230	3	25-35

FRANGO-Congelado				
Menu	Quantidade (kg)	Temp. (Temperatura) (°C)	Prateleira	Tempo (minutos)
Nuggets de frango congelados, Crocantes	0,6	200	3	15-25
Tiras de frango congeladas	0,8	210	3	20-30

FRANGO-Fresco, com Pele				
Menu	Quantidade (kg)	Temp. (Temperatura) (°C)	Prateleira	Tempo (minutos)
Asas de frango frescas	1,2	230	3	27-37
Pernas de frango frescas	2,0	230	3	35-45
Coxas	1,2	230	3	27-37
Peitos	1,2	230	3	27-37

OUTRO				
Menu	Quantidade (kg)	Temp. (Temperatura) (°C)	Prateleira	Tempo (minutos)
Anéis de cebola congelados, Panados	0,5	200	3	15-25
Rolinhos primavera congelados (20 g cada)	1,2	210	3	20-30
Salsicha fina (70 gr. cada, 2 cm. de diâmetro)	2,0	220	3	15-25
Camarões com leite de coco congelados	0,7	200	3	20-30
Vieiras frescas em meia casca	1,0	210	3	15-25
Camarões frescos	1,0	200	3	20-30
Vegetais mistos	1,0	220	3	17-27

Informação para Instituições de Teste

Esta tabela destina-se apenas a ser usada por instituições de teste. Inclui as melhores configurações para as receitas de teste, do IEC 60350-1 padrão.

- Prateleira: Posição da Prateleira

Menu	Acessórios Utensílio de cozinha	Modo	Temperatura (°C)	Prateleira	Pré- aquecimento	Tempo de Preparação (minutos)
Pão-de-ló	Forma desmontável Ø 26 cm		175	2	Sim	30-35
			160			
Bolo pequeno	1 tabuleiro		160	3	Sim	25-30
	1 tabuleiro			4		
	2 tabuleiros		170	2 + 4		20-25
Tarte de maçã	Forma desmontável Ø 20 cm		180	1	N.º	70-80
			160	2		
Pão	1 tabuleiro		200	2	Sim	30-35
			200	3		
Torrada	Prateleira		Máx.	5	Sim 5 minutos	1-3
Frango	Prateleira e tabuleiro		180	Prateleira na posição 2 Tabuleiro na posição 1	Sim	50-60

- 1) Na receita de frango, comece com a parte de baixo virada para cima e vire o frango ao contrário ao fim de 30 minutos.
- 2) Utilize um molde escuro e texturado e coloque-o na prateleira.
- 3) Retire os tabuleiros quando a comida estiver pronta, mesmo que ainda não tenha chegado ao fim do tempo de cozedura indicado.
- 4) Escolha a temperatura mais baixa e verifique após o menor tempo indicado na tabela.

44 FUNCIONAMENTO

- 5) Se utilizar o tabuleiro para recolher os líquidos que escorrem dos alimentos colocados na grelha durante qualquer modo de grelhar, deve colocar o tabuleiro na posição 1 da prateleira e enchê-lo com um pouco de água.
- 6) Os hambúrgueres devem ser virados ao contrário ao fim de $\frac{2}{3}$ do tempo de preparação.

MANUTENÇÃO

Limpeza

Interior

AVISO

- Nunca limpe uma superfície de porcelana morna ou quente com uma esponja húmida; poderá provocar lascas ou fissuras (rachas minúsculas semelhantes a cabelos).

CUIDADO

- Não use produtos de limpeza de forno, produtos químicos agressivos, lixívia, vinagre, esfregões de palha de aço ou outros esfregões ou produtos abrasivos para limpar o forno, pois podem danificar permanentemente a superfície do forno.
- Não limpe a junta.
- Não limpe o interior quando a luz do interior está acesa.
- Para evitar queimaduras, aguarde até que o forno tenha arrefecido antes de tocar qualquer das suas partes.

Não use produtos de limpeza de forno para limpar a cavidade do forno.

- Uma espátula de plástico pode ser usada para raspar quaisquer pedaços ou resíduos antes e após a limpeza do forno.
- Usar o lado abrasivo de uma esponja de lavar a loiça pode ajudar a remover manchas de queimadura melhor do que uma toalha ou uma esponja suave.
- Certas esponjas suaves, como as que são feitas de espuma de melamina e se podem encontrar nas lojas, também podem ajudar a melhorar a limpeza.
- Os derramamentos de alimentos devem ser limpos quando o forno arrefece imediatamente após o fim da cozedura. Deixar derramamentos ou salpicos permanecerem na superfície pode causar a corrosão ou a descoloração da superfície.

- A altas temperaturas, os alimentos reagem com a porcelana, o que poderá resultar numa mancha permanente. Ao limpar um local, use apenas esfregões ou produtos de limpeza não abrasivos.
- Use apenas escovas ou agentes de limpeza não abrasivos.

Exterior

Pintura e Elementos Decorativos

Para uma limpeza geral, use um pano encharcado em água quente com sabão. Para sujidade mais difícil e acumulação de gordura, aplique um detergente líquido diretamente sobre a sujidade. Deixe repousar durante 30 a 60 minutos. Enxague com um pano húmido e seque. Não use produtos de limpeza abrasivos.

Superfícies em Aço Inoxidável

AVISO

- Para evitar riscos, não use esfregões de lã de aço.

OBSERVAÇÃO

- Para limpar a superfície de aço inoxidável, use água morna com sabão, ou um produto de polimento ou limpeza para aço inoxidável.
 - Esfregue sempre na direção do acabamento da superfície metálica.
 - O produto de polimento ou limpeza de equipamentos em aço inoxidável pode ser comprado online na maioria dos comerciantes de eletrodomésticos ou produtos para a casa.
- 1) Coloque uma pequena quantidade de um produto de polimento ou limpeza de aparelhos em aço inoxidável num pano húmido ou toalha de papel.
 - 2) Limpe uma área pequena, esfregando na direção do acabamento do aço inoxidável se possível.

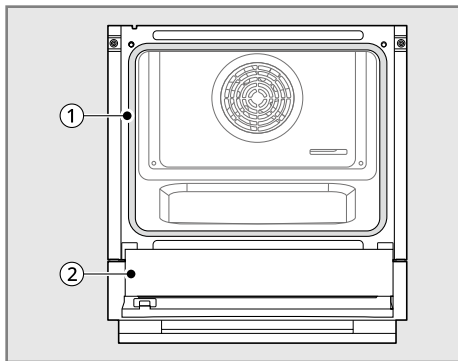
- 3) Seque e puxe o lustre com uma toalha de papel seca e limpa ou use um pano suave.
- 4) Repita se necessário.

Porta do Forno

⚠ CUIDADO

- Não use produtos ou materiais de limpeza agressivos ou abrasivos para limpar o exterior da porta do forno. Fazê-lo pode provocar danos.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem riscar a superfície, o que poderá resultar no estilhaçamento do vidro.
- Não use produtos de limpeza de forno, pós de limpeza, ou materiais de limpeza agressivos ou abrasivos no exterior da porta do forno.

- Use água com sabão para limpar meticulosamente a porta do forno. Enxague bem. Não mergulhe a porta em água.
- Pode usar um produto de limpeza de vidro no vidro exterior da porta do forno. Não borrife água ou produtos de limpeza de vidro nas aberturas de ventilação da porta.
- Não limpe a junta da porta do forno. A junta da porta do forno é feita de um material de fibra de vidro que é essencial para um bom isolamento. Tenha cuidado para não raspar, danificar ou remover essa junta.



- | | |
|---|----------------------------------|
| ① | Não limpe a junta do forno à mão |
|---|----------------------------------|

- | | |
|---|------------------------------|
| ② | Limpe a porta do forno à mão |
|---|------------------------------|

Prateleiras do Forno

Remova as prateleiras do forno antes de as limpar.

- 1) Limpe com um produto de limpeza abrasivo suave.
 - Alimentos que tenham sido derramados nas guias da prateleira podem deixar as prateleiras presas.
- 2) Enxague com água limpa e seque.

Acessórios

- Limpe a grelha, o tabuleiro do forno e outros acessórios com um pano suave e água quente com sabão.

Cobertura da lâmpada

Desmonte a cobertura da lâmpada antes de a limpar.

- Consulte "**Mudar a Luz do Forno**" para proceder à desmontagem da cobertura da lâmpada.
- Limpe a cobertura da lâmpada com um pano suave e água com sabão morna.

Aqua Clean

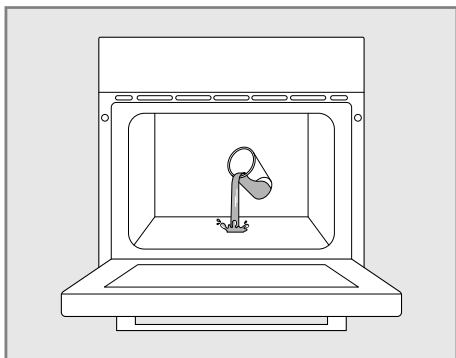
OBSERVAÇÃO

- Não utilize utensílios de limpeza afiados, escovas duras ou produtos de limpeza corrosivos, de forma a não danificar o forno e os seus acessórios.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem espátulas metálicas afiadas para limpar o vidro da porta.
- Não use produtos de limpeza de forno para limpar a cavidade do forno.

Este procedimento de limpeza utiliza humidade para remover a gordura e as partículas de alimentos que ficam no equipamento. Para garantir a vida útil do forno, este deve ser completamente limpo com frequência.

- Os passos de limpeza são os seguintes:

- 1) Após cozinhar, aguarde até que o forno arrefeça completamente.
- 2) Retire os acessórios do forno, enxague com água morna e seque.
- 3) Remova os resíduos de alimentos e as manchas de óleo da cavidade do forno.
- 4) Limpe a superfície do forno com um pano macio humedecido com detergente e seque.
- 5) Adicione cerca de 250 ml de água purificada e uma quantidade adequada de detergente líquido à cavidade e agite bem.
- 6) Ligue o forno. Com a porta do forno fechada, rode o manípulo esquerdo para selecionar o modo Superior/Inferior.
- 7) Rode o manípulo direito para definir a temperatura para 100 °C.
- 8) Pressione o botão Start (Início) ou o manípulo de controlo.
- 9) Após a conclusão da função, aguarde até que o forno arrefeça completamente.
- 10) Seque a cavidade com um pano macio.



Manutenção Periódica

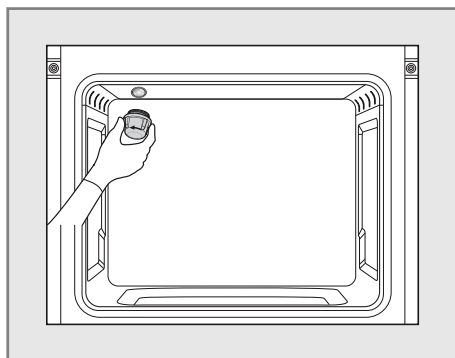
Mudar a Luz do Forno

A luz do forno é uma luz normal de halogéneo de 25 watts.

⚠ AVISO

- Asegure-se de que o equipamento está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Assegure-se de que o forno e a lâmpada estão frios.
- Interrompa o abastecimento de energia do equipamento no quadro elétrico. Não o fazer pode resultar em lesões pessoais, morte ou choque elétrico.
- Use luvas para trocar a luz do forno. Fragmentos de vidro de lâmpadas partidas podem provocar risco de lesão.
- Se aplicar força, o vidro ou o forno podem rachar ou ser danificados.

- 1) Desligue o forno da tomada ou interrompa o abastecimento de energia.
- 2) Rode a cobertura de vidro da lâmpada no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a retirar.
- 3) Retire a lâmpada.
- 4) Substitua a lâmpada e volte a montar a tampa de vidro, encaixando-a no lugar.
- 5) Ligue o forno ou volte a ligar a alimentação. Ligue o disjuntor para ver se a luz se acende.

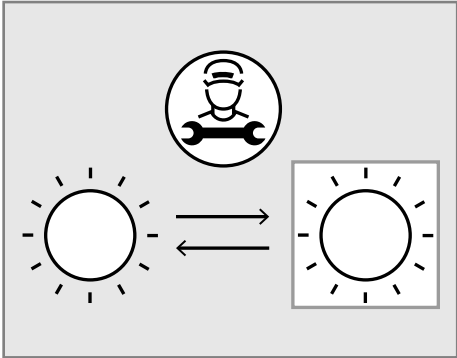


Informação sobre a Fonte de Luz

Este equipamento contém uma fonte de luz de eficiência energética de categoria G.

- A luz liga-se e desliga-se automaticamente em cada um dos seguintes casos:
 - ao abrir ou fechar a porta.

- ao pressionar o botão **Luz**.



- Para mudar o casquilho da lâmpada, contacte um técnico de assistência.

Informação sobre a Fonte de Luz	
As configurações de controlo de referência e Instruções sobre como podem ser implementadas, onde aplicável.	ND para quando a configuração de controlo de referência não existe.
Instruções sobre como remover componentes de controlo da iluminação e/ou componentes que não fornecem iluminação, se houverem, ou como os desligar e minimizar o seu consumo de energia.	O conector da fonte de energia deverá ser desligado para desligar a luz.
Se a fonte de luz é regulável: uma lista de reguladores de luminosidade com a qual é compatível, e as norma(s) de compatibilidade entre a fonte de luz e o regulador de luminosidade, se existirem;	Sem ajuste de luminosidade.
Se a fonte de luz contiver mercúrio: instruções sobre como limpar os resíduos no caso de quebra accidental.	Sem mercúrio.
Recomendações sobre como descartar a fonte de luz após o fim do ciclo de vida.	Consulte www.lg.com/global/recycling

Remoção e montagem da porta do forno

⚠ CUIDADO

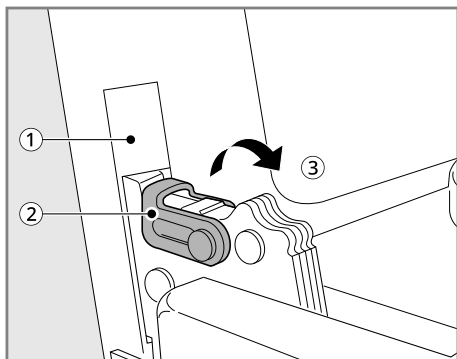
- A porta é muito pesada. Tenha cuidado ao remover, levantar e substituir a porta.
- Não levante a porta pela pega. A pega não foi concebida para suportar o peso da porta quando esta é removida do forno.
- Não bata no vidro com panelas, frigideiras, ou qualquer outro objeto.

- Raspar, bater, abanar ou forçar o vidro pode enfraquecer a sua estrutura, provocando um risco aumentado de quebra numa altura posterior.
- Não feche a porta do forno antes que todas as prateleiras do forno estejam completamente inseridas.

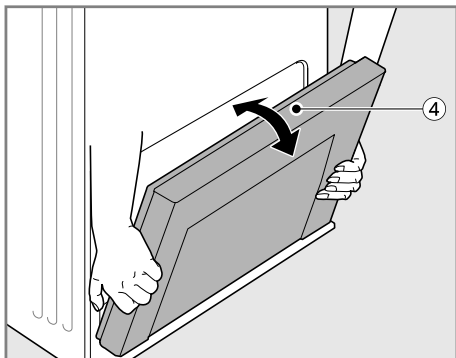
Remoção da Porta do Forno

- 1) Abra completamente a porta.

- 2) Levante o trinco da dobradiça ② e vire-o completamente em direção ao braço da dobradiça ③.

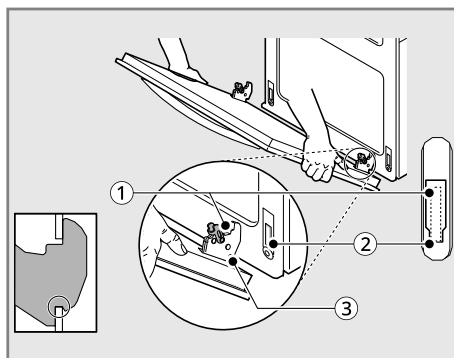


- 3) Segure firmemente ambos os lados da porta por cima.
- 4) Feche parcialmente a porta a cerca de 70 graus ④. Se a posição estiver correta, os braços da dobradiça mover-se-ão livremente.

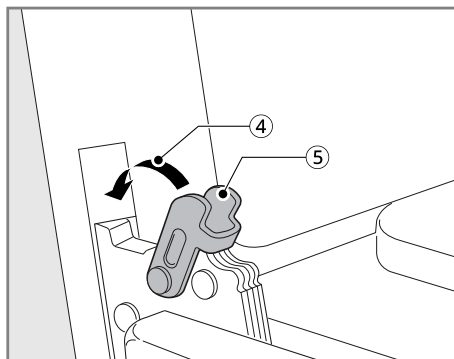


- 5) Levante e puxe a porta na sua direção até que os trincos da dobradiça estejam completamente soltos.

nos braços das dobradiças assentem nas bordas inferiores das ranhuras.



- 3) Abra lentamente a porta até ao fim. Certifique-se de que os braços das dobradiças estão corretamente encaixados nas ranhuras.
- 4) Levante o trinco da dobradiça ⑤ e vire-o na direção do forno ④ até que encaixe na posição correta.



- 5) Feche a porta.

Montagem da Porta do Forno

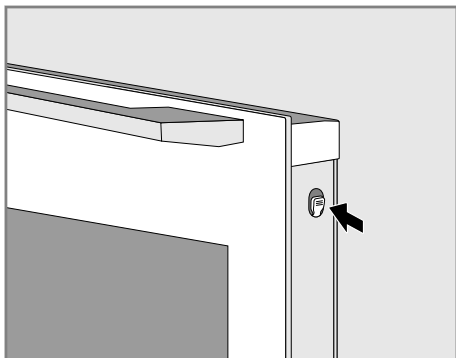
- 1) Segure firmemente ambos os lados da porta por cima.
- 2) Insira completamente os braços da dobradiça ① nas ranhuras ② até que as reenâncias ③

Remoção da cobertura da porta

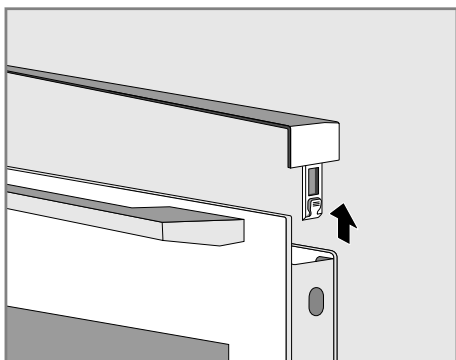
A peça de plástico na cobertura da porta pode ficar descolorida. Se necessário, retire a cobertura da porta para efetuar uma limpeza completa.

- 1) Remova primeiro a porta do equipamento antes de remover a cobertura da porta.

Pressione os fechos de ambos os lados da cobertura.

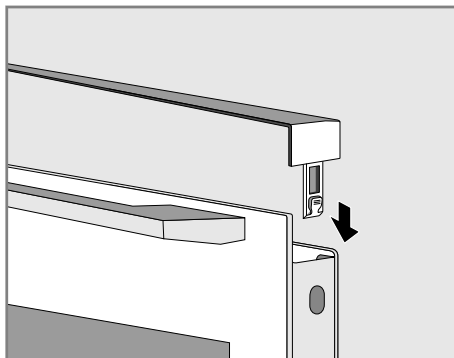


2) Remova a cobertura.



3) Após remover a cobertura da porta, as restantes partes da porta do equipamento podem ser facilmente retiradas para que possa prosseguir com a limpeza. Quando a limpeza da porta do equipamento estiver concluída, volte a colocar a cobertura no sítio

e pressione os fechos até encaixarem de forma audível.



4) Monte e reajuste a porta do equipamento.

⚠ CUIDADO

- Não remova a cobertura da porta sem remover previamente a porta do equipamento. Os danos causados por uma operação incorreta não estão cobertos pela garantia.
- Mantenha as mãos afastadas das dobradiças ao remover a cobertura da porta e o vidro interior e/ou fechar a porta.

OBSERVAÇÃO

- Uma vez removida a cobertura da porta, o vidro interior pode deslocar-se facilmente e causar danos e/ou ferimentos.
- Remova a cobertura da porta e o vidro interior para reduzir o peso total da porta do equipamento.
- Ao montar o vidro interior, o ponto preto deverá ficar virado para cima e para o interior do forno.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Perguntas Frequentes

Perguntas Frequentes

P: É normal ouvir cliques oriundos da traseira do forno quando o estou a utilizar?

R: O seu novo equipamento foi concebido para manter um controlo mais apertado sobre a temperatura do seu forno. Poderá ouvir os elementos de aquecimento do forno a produzirem cliques mais frequentemente no seu novo forno. Isso é normal.

P: Durante a cozedura por convecção a ventoinha para quando abro a porta. Isto é normal?

R: Sim, isto é normal. Quando a porta é aberta, a ventoinha de convecção parará até que a porta seja fechada.

P: Posso usar folha de alumínio para recolher pingos na cavidade do forno?

R: Nunca use folha de alumínio no fundo ou nas superfícies laterais do forno. A folha derreterá e aderirá à superfície inferior do forno, e não será possível removê-la. Use antes um tabuleiro de metal revestido com folha de alumínio e colocado sobre uma prateleira inferior do forno para capturar os pingos. Nunca coloque qualquer prateleira, tabuleiro ou panela na base do forno. (Se a folha de alumínio já foi derretida sobre o fundo do forno, isso não interferirá com o desempenho do forno).

P: Posso usar folha de alumínio nas prateleiras?

R: Não cubra as prateleiras com folha de alumínio. Cobrir as prateleiras inteiras com folha de alumínio restringe o fluxo de ar e leva a fracos resultados de cozedura. Use um tabuleiro metálico revestido com folha de alumínio por debaixo de tartes de fruta ou outros alimentos ácidos ou açucarados para evitar que o acabamento do forno seja danificado por derrames.

CUIDADO

- Poderá usar folha de alumínio para embrulhar alimentos no forno, mas não permita que a folha entre em contacto com resistências para aquecer/grelhar ou elementos de aquecimento expostos no forno. A folha de alumínio poderá derreter ou incendiar-se, provocando fumo, fogo ou lesões.

P: O que deverei fazer se as minhas prateleiras ficarem peganhentas e difíceis de fazer deslizar para dentro e para fora?

R: Com o passar do tempo, pode tornar-se difícil fazer as prateleiras deslizar para dentro e para fora nas calhas. Aplique uma pequena quantidade de azeite às partes laterais da prateleira que deslizam na calha. Funcionarão como lubrificante, facilitando o movimento.

P: Deverei grelhar com a porta aberta ou fechada?

R: O seu forno elétrico não foi concebido para grelhar com a porta aberta. Se grelhar com a porta do forno aberta, poderá danificar os manípulos ou o visor do forno.

- P:

Porque é que os botões de função não estão a funcionar?
- R:

Verifique se o **Bloqueio do Painel de Controlo** está ativado. O ícone de bloqueio  será exibido no ecrã se o **Bloqueio do Painel de Controlo** estiver ativado. Para desativar o **Bloqueio do Painel de Controlo**, consulte **Ativar o Bloqueio do Painel de Controlo** no capítulo **Operação**.
- P:

Como posso contribuir para manter as crianças seguras ao redor do equipamento?
- R:

As crianças deverão ser vigiadas em redor do equipamento sempre que o mesmo estiver em utilização, e até que o equipamento tenha arrefecido após a utilização. Também pode usar o **Bloqueio do Painel de Controlo** para evitar que as crianças liguem o forno acidentalmente. O **Bloqueio do Painel de Controlo** desativa a maioria dos botões do painel de controlo. Consulte **Ativar o Bloqueio do Painel de Controlo** na secção **Operação**.

Antes de entrar em contacto com a assistência

Cozedura

Sintomas	Possível causa e solução
O forno não trabalha	A ficha do equipamento não está totalmente inserida na tomada. Assegure-se de que a ficha está ligada a uma tomada com ligação à terra e à corrente.
	Um fusível pode estar queimado ou um disjuntor desligado na sua instalação elétrica. Substitua o fusível ou ligue o disjuntor.
	Os controlos do forno estão configurados incorretamente. Consulte a secção “Operação do Forno” no capítulo Operação.
	O forno está demasiado quente. Aguarde que a temperatura do forno baixe para um valor inferior à temperatura de bloqueio.
Está ser libertado vapor pela abertura do forno.	Preparar alimentos com um alto teor de humidade produz vapor. Isto é normal.
O equipamento não funciona.	A ficha não está devidamente ligada. Assegure-se de que a ficha está devidamente ligada à tomada. Verifique os disjuntores.
	A cablagem de serviço não foi concluída. Contacte o seu eletricista para obter ajuda.
	Falha de corrente. Verifique as luzes da casa para se assegurar. Ligue à empresa que fornece a eletricidade.

Sintomas	Possível causa e solução
O forno emite demasiado fumo durante a preparação de grelhados.	O controlo não foi definido corretamente. Siga as instruções em Configuração dos Controlos do Forno.
	A carne está demasiado próxima do elemento de aquecimento. Mude a posição da prateleira para que haja distância suficiente entre a carne e o elemento. Pré-aqueça o elemento de grelha para alourar.
	A carne não está suficientemente cozinhada. Remova o excesso de gordura da carne. Corte as bordas de gordura restantes para evitar que a carne se enrole.
	A gordura acumulou-se nas superfícies do forno. Restos antigos de gordura ou salpicos de comida podem provocar fumo em excesso. É necessária uma limpeza regular quando faz grelhados frequentemente.
Os alimentos não cozem ou assam devidamente	Os controlos do forno estão configurados incorretamente. Consulte a secção “Operação do Forno” no capítulo Operação.
	A posição da prateleira é incorreta ou a prateleira não está nivelada. Consulte a secção “Operação do Forno” no capítulo Operação.
	Estão a ser utilizados utensílios de cozinha incorretos ou de tamanho inadequado. Consulte a secção “Operação do Forno” no capítulo Operação.
Existe uma acumulação de humidade na janela do forno, ou a abertura de ventilação do forno liberta vapor	Isto acontece quando se preparam elementos com um alto teor de humidade. Isto é normal.
	Foi utilizada humidade em excesso para limpar a janela. Não use humidade em excesso para limpar a janela.
Sai ar quente do forno para a cozinha depois do forno ter sido desligado.	A libertação de ar quente é necessária para manter e diminuir a temperatura do forno. Desliga-se automaticamente quando a temperatura do forno baixa para um nível seguro. Isto é normal.

Peças e funcionalidades

Sintomas	Possível causa e solução
 aparece no visor quando pretende cozinhar	A porta do forno está trancada pois a temperatura no interior do forno ainda não desceu para abaixo da temperatura de trinco. Pressione o botão Pause&Stop (pausar e parar). Deixe o forno esfriar.
	O Bloqueio do Painel de Controlo é ativado. Prima o botão de Bloqueio do Painel de Controlo durante 3 segundos para repor a função.

Sintomas	Possível causa e solução
A luz do forno não funciona.	Está na altura de substituir a lâmpada, ou a lâmpada não está bem apertada. Substitua ou aperte a lâmpada. Consulte a secção “Mudar a Lâmpada do Forno” neste Manual do Utilizador.
A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar após o forno ser desligado.	A ventoinha desliga-se automaticamente quando os componentes eletrónicos tiverem arrefecido o suficiente. Isto é normal.
A ventoinha de convecção pára.	A ventoinha de convecção para durante um ciclo de cozedura por convecção. Isso serve para permitir um maior aquecimento durante o ciclo. Não é uma falha, e deverá ser considerada uma operação normal.
O compartimento de assadura não aquece e o ícone "Demo ou D" aparece no visor.	O equipamento está no modo de demonstração. Consulte a secção "Modo de demonstração" no Manual do utilizador e desative o modo.

Ruídos

Sintomas	Possível causa e solução
Estalidos	Trata-se do som do metal a aquecer e arrefecer durante a função de cozedura. Isto é normal.
Ruído da ventoinha	A ventoinha de convecção pode ligar-se e desligar-se automaticamente. Isto é normal.

Serviço ao Cliente e Peças Sobressalentes

Serviço ao Cliente

Se não for possível corrigir a falha com as medidas acima, contacte o Centro de Informação ao Cliente da LG para obter assistência.

Os dados de contacto para todos os países encontram-se no cartão de garantia anexo.

- Se estiver defeituoso, o equipamento não deverá ser utilizado. Se uma falha ocorrer, o equipamento deverá ser isolado removendo a ficha da tomada, removendo o fusível ou desligando o disjuntor do circuito no quadro elétrico da casa.
- O equipamento apenas deverá ser reparado por um eletricista profissional qualificado e especialmente treinado. Reparações inadequadas podem resultar em lesões ou danos consideráveis.

CUIDADO

- As reparações ao equipamento apenas deverão ser realizadas por um técnico qualificado e certificado. Reparações incorretas podem resultar num perigo considerável.
- Não use o equipamento se estiver danificado. No caso de uma falha ou avaria, desligue o equipamento no quadro elétrico da casa. Em caso de falha, as visitas de revendedores ou técnicos do Serviço de Apoio ao Cliente podem não estar cobertas pela garantia se a causa da falha for resultado de uma utilização anormal do cliente.

Peças Sobressalentes

Se necessitar de peças sobressalentes ou dos serviços de um técnico, contacte o Apoio ao Cliente da LG.

- A sua chamada será automaticamente encaminhada para o Centro de Apoio ao Cliente responsável pela sua área de código postal.
- Pode encontrar o endereço do seu Centro de Apoio ao Cliente local e outras informações para clientes na Internet em www.lg.com

Assegure-se de que tem consigo os seguintes detalhes:

- O seu nome e endereço, incluindo o seu código postal.
- O seu número de telefone.
- Os detalhes exatos da natureza do problema.
- O modelo, a série e o número de série. Estes detalhes encontram-se na placa de classificação localizada na extremidade interior esquerda da porta do forno.
- O seu recibo de compra datado. Lembre-se que é necessária uma prova de compra para qualquer reclamação de garantia. Antes de solicitar um pedido de garantia, certifique-se de que leu completamente a secção de "RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS". Será cobrada uma taxa para qualquer inspeção efectuada por um técnico se não houver qualquer falha mecânica ou eléctrica presente no aparelho.

Ficha de informação do produto

REGULAMENTO DELEGADO DA COMISSÃO (UE) N° 65/2014 e 66/2014, Norma aplicável EN 60350-1:

Marca Registrada	LG
Identificador do Modelo	WS5D7210S, WS5D7210G
Índice de Eficiência Energética (EEIcavidade)	86,5
Classe de Eficiência Energética	A
Consumo energético (modo convencional)	1,12 kWh/ciclo
Consumo energético (modo de convecção com ventilação forçada)	0,70 kWh/ciclo
Número de Cavidades	1
Fonte de Calor	Elétrico
Volume	72 L
Massa	38,0 kg

REGULAMENTO DELEGADO DA COMISSÃO (UE) N° 2023/826, Norma aplicável EN 50564:2011

Consumo de energia do modo de informação	0,8 W
O período de tempo após o qual a função de gestão de energia ou função semelhante comuta automaticamente o equipamento para o modo de espera e/ou desativação, e/ou para o estado que permite a espera em rede	10 min.

Circular

Circular

Circular

