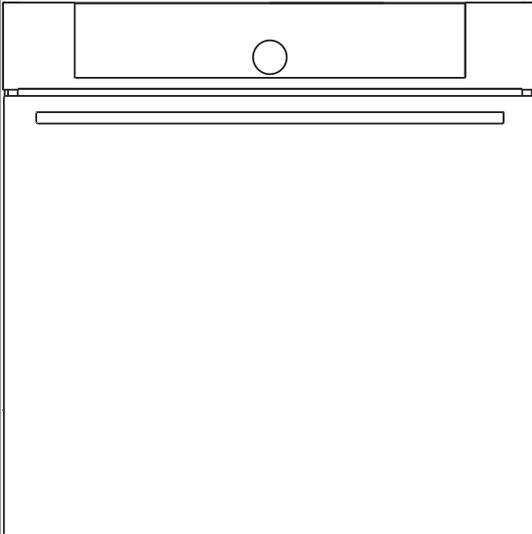


PT

MANUAL DE UTILIZAÇÃO PORMENORIZADO PARA O FORNO ELÉTRICO COM PIROLISE

gorenje



Obrigado pela
confiança demonstrada
ao comprar um aparelho da nossa
marca.

Fornecemos-lhe um manual
pormenorizado que lhe facilitará
a utilização deste aparelho e lhe
permitirá familiarizar-se rapidamente
com o mesmo.

Verifique primeiro se o aparelho
não sofreu qualquer dano
durante o transporte. Se detetar
qualquer avaria, é favor contactar
imediatamente o retalhista onde o
comprou ou o armazém regional
de onde vem. Encontrará o número
de telefone na fatura ou na nota de
entrega.

O manual de instalação e de ligação é
fornecido separadamente.

O manual de utilização está
igualmente disponível no nosso site
web:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Informação importante



Conselho, observação

ÍNDICE

4 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 7 Antes de ligar o aparelho	ADVERTÊNCIA
8 O FORNO ELÉTRICO COM PIROLISE 11 Características do aparelho - placa das características 12 Painel de comandos	APRESENTAÇÃO
14 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO 15 PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	PREPARAÇÃO DO APARELHO PELA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
16 SELEÇÃO DO MENU DE COZEDURA PRINCIPAL E AJUSTES 17 A) cozedura por seleção do tipo de alimento (modo automático - auto) 19 B) cozedura por seleção do modo de funcionamento (modo profissional - pro) 25 C) guardar programas definidos pelo utilizador (os meus favoritos) 26 INÍCIO DA COZEDURA 26 FIM DA COZEDURA E PARAGEM DO FORNO 27 SELEÇÃO DAS FUNÇÕES COMPLEMENTARES 29 SELEÇÃO DOS AJUSTES GERAIS 31 DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZEDURA & TABELA DE COZEDURA	AJUSTES E COZEDURA
46 MANUTENÇÃO E LIMPEZA 47 Limpeza convencional do forno 48 Limpeza automática do forno - 48 Pírolise 50 Programa de limpeza aqua clean 51 Desmontagem e limpeza das grades em fila e das corredeiras telescópicas 52 Desmontagem e remontagem da porta do forno 55 Desmontar e remontar o vidro da porta 56 Substituição da lâmpada	LIMPEZA E MANUTENÇÃO
57 GUIA DE REPARAÇÃO 58 ELIMINAÇÃO	DIVERSOS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



É FAVOR LER ATENTAMENTE ESTE MANUAL E MANTÊ-LO AO SEU ALCANCE PARA FUTURAS CONSULTAS.

As crianças a partir de 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou de conhecimentos podem utilizar este aparelho desde que fiquem sob a vigilância de um adulto responsável, tenham recebido instruções prévias sobre a maneira de se servir do mesmo em toda a segurança, e de ter entendido os riscos aos quais se expõe. Não deixe as crianças brincar com o aparelho; vigie-as se elas procederem à sua limpeza ou à sua manutenção.

AVISO : O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Tenha muito cuidado em não tocar nos elementos aquecedores. Mantenha as crianças menores de 8 anos afastadas do aparelho, exceto se as vigiar permanentemente.

AVISO: os elementos acessíveis podem ficarem escaldantes. Impede as crianças pequenas de se aproximar do aparelho.

O aparelho fica muito quente durante a utilização. Tenha muito cuidado em não tocar nos elementos aquecedores no interior do forno.

Utilize exclusivamente a sonda termométrica recomendada para este forno.

AVISO: antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da fonte de alimentação elétrica para evitar um eventual choque elétrico.

Não utilize detergentes abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno/a tampa de vidro do fogão (segundo o caso) pois podem riscar a superfície. Estes danos podem provocar rachadelas no vidro.

Não limpe o aparelho com um aparelho de vapor ou de alta pressão, pois existe um risco de choque elétrico.

O aparelho não está previsto para ser comandado por um temporizador externo ou um sistema de controlo especial.

Os cabos fixos devem incluir um dispositivo de desconexão em conformidade com as normas elétricas em vigor.

Se o cabo elétrico estiver danificado, mande-o substituir pelo fabricante, por um técnico do serviço pós venda, ou por um profissional qualificado para evitar qualquer eventual risco.

Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa para evitar o sobre-aquecimento.

Este aparelho é exclusivamente destinado à cozedura dos alimentos. Não o utilize para outros fins, por exemplo para aquecer a peça, secar os animais (de estimação ou outros), papel, têxteis, plantas aromáticas, etc. porque pode provocar ferimentos ou um incêndio.

A ligação à rede elétrica deste aparelho deve ser executada exclusivamente por um profissional autorizado. As modificações não autorizadas ou as reparações executadas por pessoas não qualificadas podem provocar feridas graves ou danificar o aparelho.

Se utilizar outros aparelhos elétricos em proximidade do seu recinto de cozedura, é favor verificar que o seu cabo de alimentação não fique preso entre a cavidade e a porta do forno, porque pode provocar um curto-circuito. Mantenha o cabo elétrico dos outros aparelhos a uma boa distância.

Não cobre o forno com folhas de alumínio e evite colocar pratos ou formas diretamente na soleira. Ao impedir o ar de circular, a folha de alumínio prejudicaria numa cozedura conveniente e danificaria o revestimento em esmalte.

Quando o forno está em serviço, a porta aquece. Para melhorar a proteção e reduzir a temperatura da face externa da porta, um terceiro vidro foi integrado (apenas em alguns modelos).

As dobradiças da porta do forno podem ficar danificadas no caso de sobrecarga; não pouse nenhum recipiente pesado em cima da porta aberta e não se apoie em cima dela enquanto limpar o interior do forno. Não suba em cima da porta aberta e não deixe as crianças sentarem-se em cima.

Não levante o aparelho segurando-o pela pega da porta.

O funcionamento do aparelho é seguro com ou sem corredeiras.

Verifique se as fendas de ventilação não ficam de forma alguma recobertas nem obstruídas.

Utilização segura do forno durante a limpeza por pirólise

Antes de ativar a limpeza automática, retire todos os acessórios do forno: grelha, espeto, todas as pingadeiras, sonda termométrica, grades em fila e telescópicas e todos os seus pratos e formas que não fazem parte do equipamento do forno.

Limpe todos os salpicos líquidos e retire todos os elementos amovíveis no interior do forno antes de iniciar a limpeza.

Durante a limpeza automática, o exterior do forno fica extremamente quente. Risco de queimadura! Mantenha as crianças afastadas.

Antes de iniciar a limpeza automática por pirólise, leia e respeite as instruções que aparecem no capítulo "Limpeza e manutenção" e que explica como utilizar esta função correctamente e em toda a segurança.

Não coloque nada na abóboda do forno, em baixo.

Os pedaços de alimentos, os salpicos de gordura e de molho podem inflamar-se durante a limpeza automática por pirólise.

Risco de incêndio! Retire sempre do forno a maioria da sujidade antes de iniciar a limpeza por pirólise.

Não tente abrir a porta do forno enquanto a pirólise estiver a decorrer.

Verifique se nenhum resíduo obstrua a fenda na qual se encaixa o gancho do fecho, porque pode impedir o bloqueio automático de ativar-se durante a pirólise.

No caso de corte de eletricidade durante a limpeza automática, o programa interrompe-se passado dois minutos e a porta do forno fica fechada; desbloqueia-se automaticamente cerca de 30 minutos após o restabelecimento da eletricidade, quer o forno tenha arrefecido ou não no intervalo.

Não toque nenhum elemento metálico do forno durante a limpeza automática.

A limpeza com pirolise implica temperaturas muito elevadas que podem provocar fumos e emanações provenientes da combustão dos resíduos alimentares. Recomenda-se de ventilar bem a cozinha enquanto estiver a decorrer a pirolise. Os animais de estimação e outros pequenos animais são extremamente sensíveis às

emanações que se libertam durante esta operação. Recomenda-se de os afastar da cozinha durante a pirolise e de a ventilar a fundo após finalização da limpeza do forno.

É possível o interior do forno e os seus equipamentos descolorarem-se ligeiramente e perderem um pouco de cor durante a limpeza por pirolise.



Cuidado - a superfície está quente durante a limpeza por pirolise.

ANTES DE LIGAR O APARELHO

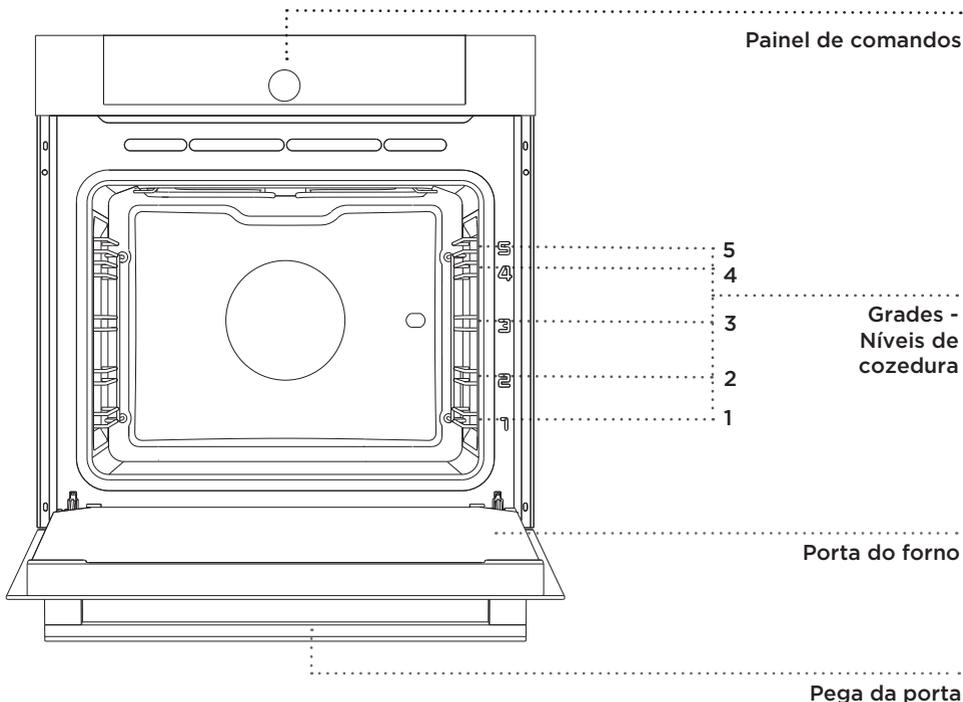


Leia atentamente o presente manual de utilização antes de ligar o aparelho. As reparações ou reclamações resultantes de uma utilização ou de uma ligação não conforme não estão cobertas pela garantia.

O FORNO ELÉTRICO COM PIROLISE

(DESCRIÇÃO DO FORNO E DO SEU EQUIPAMENTO - CONSOANTE O MODELO)

A ilustração representa um dos modelos embutíveis. Este manual foi redigido para vários aparelhos com equipamentos diferentes; é portanto possível que descreve funções e acessórios que não estão disponíveis no seu modelo.



GRADES EM FIO

As grades em fio permitem cozer os preparados em 5 níveis (repare que os níveis/grades (ou corrediças) são numerados de baixo para cima).

As grades 4 e 5 servem para a cozedura no grill.

CORREDIÇAS TELESCÓPICAS EXTRAÍVEIS

Pode inserir as corrediças telescópicas extratáveis no 2º, 3º e 4º nível. Podem serem parcial ou totalmente extensíveis.

INTERRUPTOR NA PORTA DO FORNO

O interruptor desativa as resistências e o ventilador quando se abre a porta durante a cozedura; volte a colocá-las em funcionamento quando se fecha.

VENTILADOR DE ARREFECIMENTO

Este aparelho está equipado de um ventilador que arrefece a carroçaria e o painel de comando.

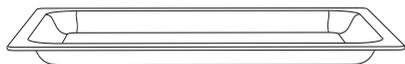
FUNCIONAMENTO PROLONGADO DO VENTILADOR DE ARREFECIMENTO

O ventilador funciona ainda durante um momento após a paragem do forno para acelerar o arrefecimento do aparelho. A duração da atividade prolongada do ventilador depende da temperatura que há no centro do recinto.

EQUIPAMENTO E ACESSÓRIOS DO FORNO (consoante os modelos)



Antes de iniciar a limpeza por pirolise, retire todos os equipamentos do forno.



O **PRATO DE ASSAR DE VIDRO** pode ser utilizado com todos os modos de cozedura; pode igualmente servir de prato de serviço.



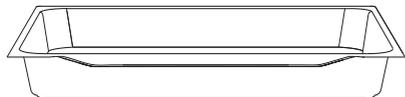
A **GRELHA** serve para a cozedura no grill. Pode também pousar os pratos, as panelas de pressão ou formas com os preparados a cozer.



A grelha tem um taco de segurança. Portanto é necessário levantá-la levemente para a frente para tirá-la do forno.



A **PLACA DE PASTELARIA** está prevista para a cozedura dos bolos.



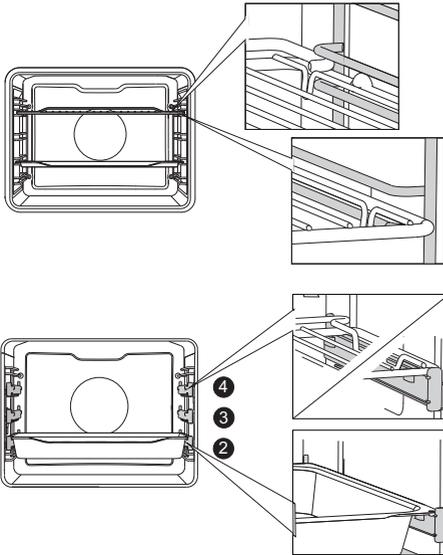
O **PRATO MULTI-USO PROFUNDO** serve para a cozedura da carne e dos bolos com muito líquido. Pode igualmente utilizá-lo com pingadeira para recolher a gordura dos alimentos que cozem diretamente na grelha.



Quando coze os seus preparados no prato multiuso, nunca o coloque na primeira grade, em baixo do forno. Pode colocá-lo no primeiro nível apenas quando se serve da pingadeira durante a cozedura no grill ou no espeto.



Como os acessórios do forno aquecem, a sua forma pode mudar. Isso não afeta em nada a sua funcionalidade e voltam a ter a sua forma de origem ao arrefecer.



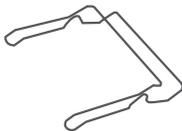
Tem de inserir a grelha, a placa de pastelaria, o prato de vidro e a pingadeira no espaço situado entre os dois fios que formam a grade.

Se o seu forno estiver equipado de corrediças telescópicas extensíveis, primeiro faça correr um par de corrediças (a esquerda e a direita) fora do forno, depois pouse a grelha ou a placa de pastelaria nas duas corrediças. Depois, empurre o conjunto para o interior do forno com a sua mão, o mais longe possível.



Volte a fechar a porta do forno quando as corrediças telescópicas estão empurradas até ao fundo.

A PEGA PARA A PLACA DE PASTELARIA permite tirar facilmente as placas fora do forno quando estão escaldantes.



SONDA termométrica.



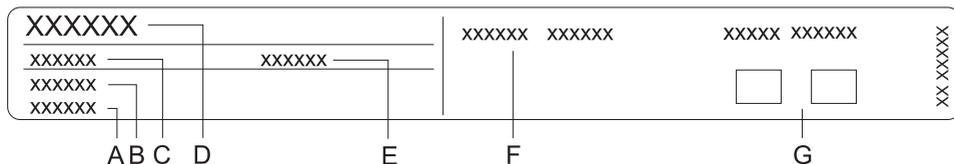
O **ESPETO** para assar a carne. Compõe-se de um espeto com cabo amovível e dois garfos com parafusos.



Durante a cozedura, o aparelho e alguns dos seus elementos acessíveis ficam muito quentes. Ponha luvas de cozinha ou utilize umas pegas protetoras.

CARACTERÍSTICAS DO APARELHO - PLACA DAS CARACTERÍSTICAS

(CONSOANTE OS MODELOS)

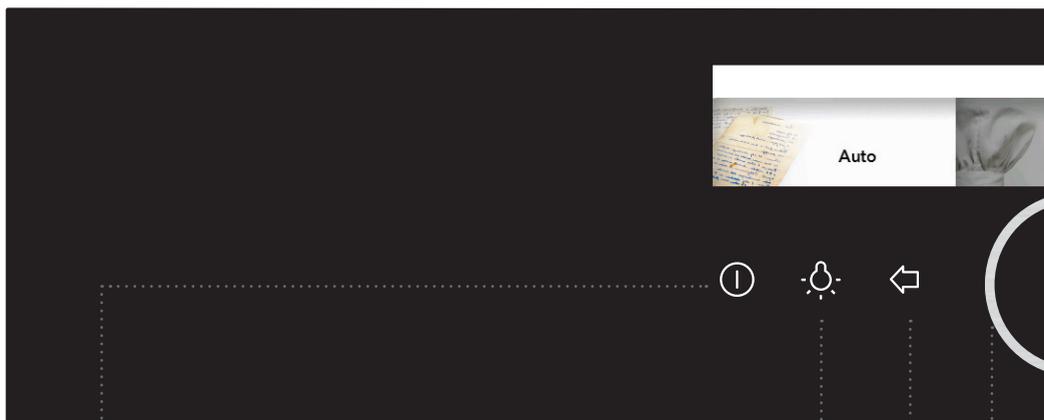


- A N° de série
- B Código
- C Tipo
- D Marca
- E Modelo
- F Características técnicas
- G Símbolos de conformidade

A placa das características possui as principais características técnicas e encontra-se na borda interior do forno. Vê-se quando se abre a porta.

PAINEL DE COMANDOS

(consoante os modelos)



1 TECLA LIGAR/
DESLIGAR

2 TECLA LIGAR/
DESLIGAR DE
ILUMINAÇÃO

3 TECLA VOLTAR

Pressão rápida:
voltar ao menu

Pressão longa:
voltar ao menu
principal

4 BOTÃO de
seleção e de
VALIDAÇÃO

**Rode o botão para
selecionar o ajuste.**

**Valide a sua seleção
premiendo o botão.**



5 CONTADOR DE MINUTOS COM ALARME ALARM

6 TECLA SEGURANÇA CRIANÇAS

7 TECLA INICIAR/ STOP

8 ECRÃ - exibe todos os ajustes

Pressão longa:

INICIAR

Pressão longa

durante a operação:

STOP

NOTA:

As teclas reagirão melhor se as tocar com uma superfície larga do seu dedo. Sempre que tocar numa, houve-se tocar rapidamente um sinal sonoro.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização remova tudo o que está no interior do forno, incluindo as proteções de transporte. Limpe todos os acessórios e utensílios com água quente e detergente usual. Não utilize produtos abrasivos.

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, ponha-o a aquecer durante uma hora a 200°C em convecção natural, sem nenhum alimento no interior. Liberta então o odor característico de um produto novo. Ventile bem a cozinha aquando a primeira utilização.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

SELEÇÃO DA IDIOMA

Após o forno estar ligado à rede elétrica, ou após um corte elétrico prolongado, é necessário selecionar o idioma de exibição desejado. O inglês é o idioma por defeito.

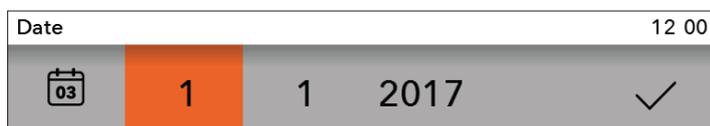


Valide cada ajuste premindo o **BOTÃO**.



Rode o **BOTÃO** para selecionar o idioma desejado. Valide a sua seleção.

AJUSTE DA DATA



Prima o **BOTÃO** para ajustar o DIA, MÊS e ANO. Rode o **BOTÃO** para validar os seus ajustes com a marca de seleção.

ACERTAR O RELÓGIO



Prima o **BOTÃO** para acertar a hora. Valide o seu acerto com a marca de seleção.



O forno funciona mesmo se não tiver acertado a hora. No entanto, as funções do programador não estarão disponíveis (ver o capítulo AJUSTE DAS FUNÇÕES DO PROGRAMADOR).

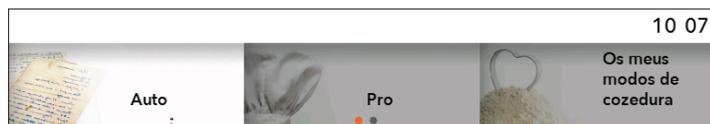
Passado alguns minutos, o forno passa para o modo Stand-by.

MODIFICAÇÃO DO AJUSTE DO RELÓGIO

Podem modificar o ajuste do relógio se nenhuma função do programador não estiver a ser utilizado (ver o capítulo SELEÇÃO DOS AJUSTES GERAIS).

SELEÇÃO DO MENU DE COZEDURA PRINCIPAL E AJUSTES

Pode escolher entre vários métodos para cozer os seus preparados no forno.



Rode o BOTÃO para selecionar o menu desejado. Valide a sua seleção premindo o BOTÃO. O NOME do menu selecionado aparece no topo do ecrã.

 Valide cada ajuste premindo o BOTÃO.

A) Auto

Com este método, primeiro tem de selecionar o tipo de alimento a cozer. Depois seguem-se os ajustes automáticos da quantidade, do grau de cozedura (malpassado, bem passado ...) e da hora de fim de cozedura.

Este programa oferece uma grande escolha de receitas pré-ajustadas, revisadas por chefes cozinheiros e nutricionistas.

B) Pro

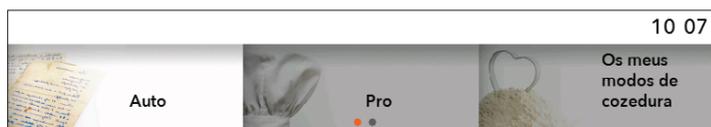
Este método oferece combinações de ajustes pré-definidas para preparações especiais. Pode retificar s ajustes.

C) Os meus favoritos

Este menu permite cozer os seus preparados como bom lhe convier, utilizando de cada vez a mesma combinação de ajustes e as mesmas etapas. Guarde os seus parâmetros favoritos na memória do forno, e voltará a tê-los na próxima vez, quando precisar.

A) COZEDURA POR SELEÇÃO DO TIPO DE ALIMENTO (Modo automático - Auto)

 Valide cada ajuste premindo o BOTÃO.



Rode o BOTÃO para selecionar o menu **Auto**. Valide premindo o BOTÃO.



Selecione o tipo de alimento e a sua preparação. Valide a sua seleção.



Os valores pré-ajustados aparecem no ecrã. Pode retificar a quantidade e o grau de cozedura e o início diferido (hora de fim de cozedura).

- 1 Quantidade
- 2 Grau de cozedura
- 3 Início diferido
- 4 duração de cozedura
- 5 Modo de cozedura e grade recomendada
- 6 Modo profissional (Pro).

 Se selecionar o ícone  no menu Automático, o programa abra o menu Pro (ver o capítulo COZEDURA POR SELEÇÃO DO MODO DE FUNCIONAMENTO).

Toque na tecla **INCIAR/STOP** para iniciar a cozedura. Todos os ajustes aparecem no ecrã.

PRÉ-AQUECIMENTO

A cozedura de alguns pratos em modo Auto tem um pré-aquecimento .

Quando seleccione o alimento, aparecem as seguintes mensagens: **"O programa selecionado tem um pré-aquecimento"**. (Valide o seu ajuste premindo o BOTÃO.) **"O pré-aquecimento começa."** Não ponha o prato no forno agora. A temperatura real e a temperatura ajustada aparecem alternadamente no ecrã.

Quando o forno atinge a temperatura ajustada, o pré-aquecimento acaba e ouve-se tocar um sinal sonoro.

A mensagem seguinte exhibe então no ecrã: **"Pré-aquecimento terminado"**. Abra a porta e ponha no forno o seu prato. O programa continua e a cozedura começa segundo os ajustes seleccionados.



Após ter ativado a função Pré-aquecimento, já não pode programar o Início diferido.

B) COZEDURA POR SELEÇÃO DO MODO DE FUNCIONAMENTO (Modo Profissional - Pro)

 Valide cada ajuste premindo o BOTÃO.



Rode o BOTÃO e escolha o menu **Pro**. Valide a sua seleção.



Escolha os seus próprios ajustes de base.

AJUSTES DE BASE

- 1 pré-aquecimento
- 2 modo de cozedura (ver a tabela dos MODOS DE COZEDURA)
- 3 temperatura do forno

AJUSTES COMPLEMENTARES

- 4 Duração de cozedura (ver o capítulo FUNÇÕES DO PROGRAADOR ▣ DURAÇÃO DE COZEDURA)
- 5 Cozedura por etapas (ver o capítulo Cozedura por etapas)

PRÉ-AQUECIMENTO

Utilize a função Pré-aquecimento para pôr a aquecer o forno o mais rápido possível à temperatura desejada.

Quando o ícone  é selecionado, o pré-aquecimento arranca e aparece a seguinte mensagem: **"O pré-aquecimento começa."** Não ponha o prato no forno agora. A temperatura real e a temperatura ajustada aparecem alternadamente no ecrã.

Quando o forno atinge a temperatura ajustada, o pré-aquecimento acaba e ouve-se tocar um sinal sonoro.

A mensagem seguinte exhibe então no ecrã: **"Pré-aquecimento terminado"**. Abra a porta e ponha no forno o seu prato. O programa continua e a cozedura começa segundo os ajustes selecionados.

 Após ter ativado a função Pré-aquecimento, já não pode programar o Início diferido.

MODOS DE COZEDURA (segundo os modelos)

MODO	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA PRÉAJUSTADA (°C)	TEMPERATURA MÍN - MÁX (°C)
MODOS DE COZEDURA			
	ABÓBODA + SOLA As resistências da abóboda (em cima) e da soleira (em baixo) aquecem simultaneamente, e o calor irradia no interior do forno espalhando-se regularmente. A cozedura das carnes ou dos bolos apenas é possível num único nível de cada vez.	200	30 - 300
	ABÓBODA Apenas a resistência da abóboda, em cima do forno, difunde o calor nos alimentos. Utilize-a para dourar os seus preparados na parte superior (no fim de cozedura).	150	30 - 235
	SOLEIRA Apenas a resistência da soleira, em baixo do forno, difunde o calor. Utilize este modo para cozer o fundo dos seus preparados.	160	30 - 235
	PEQUENO GRELHADOR Apenas o grill (que é um elemento do grill duplo) está em funcionamento. Este modo de cozedura serve para grelhar as tostas, recheadas ou não, e as salsichas em pequenas quantidades.	240	30 - 275
	GRANDE GRELHADOR A resistência da abóboda e o grill estão em funcionamento. O calor provém diretamente do grill instalado em cima do forno. O funcionamento simultâneo da resistência de abóboda permite aumentar o efeito do calor. Este modo de cozedura serve para grelhar a carne, as tostas (recheadas ou não) e as salchichas.	240	30 - 275
	GRANDE GRELHADOR VENTILADO O grill e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo é especialmente adaptado à cozedura das peças grandes de carne e das aves, num único nível. É igualmente recomendado para os gratinados ou para obter uma crosta dourada.	170	30 - 275
	CALOR ROTATIVO + SOLEIRA A resistência da soleira funciona ao mesmo tempo que o ventilador e a resistência circular. Este modo convém bem para as pizzas, as pastelarias com muito líquido, os bolos com fruta, a massa confeccionada com fermento de padeiro e a massa quebrada. A cozedura é possível em vários níveis ao mesmo tempo.	200	30 - 275
	CALOR ROTATIVO A resistência circular e o ventilador funcionam simultaneamente. O ventilador situado no fundo do forno faz circular à volta do rôti ou do bolo o calor produzido pela resistência circular. Este modo convém à cozedura das carnes ou dos bolos em vários níveis ao mesmo tempo.	180	30 - 275

MODO	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA PRÉAJUSTADA (°C)	TEMPERATURA MÍN - MÁX (°C)
MODOS DE COZEDURA			
	CALOR ROTATIVO ECO ¹⁾ Este modo otimiza o consumo de eletricidade durante a cozedura. Utiliza-se para cozer a carne assada e para a pastelaria.	180	120 - 275
	SOLEIRA VENTILADA Este modo convém à cozedura dos bolos com fermento de padeiro que não enchem muito e à esterilização das conservas de frutos e legumes.	180	30 - 230
	ASSADO A resistência da abóboda, o grill e a resistência circular funcionam simultaneamente. Este modo convém para qualquer tipo de carne a assar.	180	30 - 240

¹⁾ Este modo serviu para determinar a classe de eficácia energética do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1.

Neste modo, a temperatura real do forno não aparece devido a um algoritmo de funcionamento especial e à utilização do calor residual.

Toque na tecla **INICIAR/STOP** para iniciar a cozedura.

Todos os ajustes aparecem no ecrã.

 O ícone °C pisca no ecrã até a temperatura selecionada ser alcançada. Não pode modificar o modo de cozedura durante a operação.

FUNÇÕES DO PROGRAMADOR - DURAÇÃO DE COZEDURA



Pode seleccionar as **Funções do programador** no menu Profissional de base. Valide a sua escolha premindo o BOTÃO.



Duração de cozadura

Início diferido



Ajuste da duração de cozadura

Esta parametrização permite ajustar o tempo de funcionamento do forno. Ajuste a duração de cozadura desejada e valide (a duração de cozadura máxima é de 10 horas). A hora de fim de cozadura é calculada consequentemente e fica exibida. Tique na tecla INÍCIO para iniciar a cozadura. Todos os ajustes seleccionados estão indicados no ecrã. Pode anular todas as parametrizações do programador ajustando a duração a "0".



Ajuste do início diferido

 Não é possível ativar o Início diferido em modos de cozadura Pequeno grelhador, Grelhador duplo e Grelhador ventilado.

Esta parametrização permite ajustar o tempo de funcionamento do forno (duração de cozadura) e a hora à qual a sua preparação deve ser cozida (hora de fim de cozadura). Verifique se a hora do relógio está certa.

Exemplo:

Hora do dia: 12:00

Duração de cozadura: 2 horas

Hora de fim de cozadura desejada: 18 horas.

Ajuste primeiro a DURAÇÃO DE COZEDURA (2 horas).

O total da hora do dia e da duração de cozadura aparece automaticamente (14:00).

Selecione depois HORA DE FIM DE COZEDURA e ajuste o programador (18:00). Prima INÍCIO para iniciar a operação.

O programador espera pela hora conveniente antes de iniciar a cozadura. A mensagem seguinte aparece no ecrã: **"O início da cozadura é diferido. Iniciará às 16:00"**.

À expiração do tempo ajustado, o forno para automaticamente.



Ao fim do tempo ajustado, o forno para automaticamente (fim de cozadura). Toca um sinal sonoro rápido e aparece o menu Fim.

Passado alguns minutos sem atividade, o aparelho passa para o modo Stand-by.

COZEDURA POR ETAPAS

Esta função permite-lhe combinar vários ajustes em três etapas sucessivas que constituem um único programa de cozedura.

Ao escolher diferentes ajustes que se vão encadear durante a cozedura, cozinhará os seus preparados exatamente a seu gosto.



A função **Cozedura por etapas** é acessível a partir do menu Profissional (Pro) de base.



Selecione: Etapa 1, Etapa 2, Etapa 3. Valide os seus ajustes premeindo o BOTÃO.

A etapa 1 já está registada se tiver anteriormente ajustado as Funções do programador.



Ajuste o modo de cozedura, a temperatura e o tempo de cozedura. Valide os seus ajustes com a MARCA DE SELEÇÃO premeindo o BOTÃO.



Duração de cozedura total - fim

Progressão da etapa em curso

Temperatura e duração da etapa selecionada

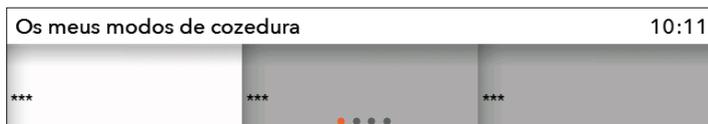
Toque na tecla INÍCIO para iniciar a cozedura. O forno inicia a cozedura imediatamente com os ajustes da etapa 1 (uma barra em baixo do ecrã indica a progressão da etapa em curso). Quando o tempo de cozedura definido para a etapa 1 decorrer, os ajustes da etapa 2 são ativados, e depois os da etapa 3 se o especificou.

Cozedura multifase Etapa 1/2		10:10
 200°C 20:00 s	 240°C 10:00 s	 10:40  30:00 s

 Se quiser anular uma etapa após ter lançado a cozedura, rode o BOTÃO, seleccione a etapa a eliminar e valide a sua escolha com a cruz (X). Apenas uma etapa que ainda não iniciou pode ser anulada.

C) GUARDAR PROGRAMAS DEFINIDOS PELO UTILIZADOR (OS MEUS FAVORITOS)

Quando a cozedura acaba, aparece o menu "Fim". Se quiser guardar a sua combinação de ajustes na memória do forno, selecione o ícone .

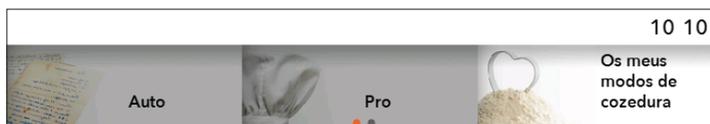


No menu principal, selecione Os meus favoritos rodando o BOTÃO.

 Pode registar até 12 combinações de ajustes.



Entre o nome rodando o BOTÃO e validando cada letra; pode eliminar um carater com a SETA. Valide o nome com a marca de verificação.



Pode encontrar as suas combinações de ajuste preferidas selecionando Os meus favoritos no menu principal. Valide a sua escolha com o BOTÃO.



Os valores pré-ajustados ficam visualizados no ecrã e pode retifica-los, se necessário.

Quando a cozedura acaba, aparece o menu **Fim**. Se quiser efetuar modificações, pode registá-las selecionando o ícone . Selecione o nome da combinação de ajuste utilizadas. Aparece no ecrã a mensagem **"o programa vai ser substituído"**.

- Valide a sua seleção para guardar a sua combinação de ajuste com o mesmo nome ou com um novo nome.

- Pode igualmente anular a sua seleção. Uma página aparece então na qual pode selecionar um novo campo e registar a sua nova combinação de ajustes.

INÍCIO DA COZEDURA

A tecla INÍCIO/STOP pisca antes de iniciar a cozedura.

Para iniciar a operação, toque na tecla INÍCIO/STOP.

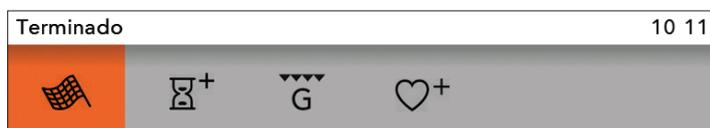
Se quiser retificar os ajustes durante a cozedura, rode o BOTÃO e depois selecione os novos ajustes ou os novos valores e valide as suas escolhas.



A cozedura para quando abra a porta e volta a funcionar quando se fecha. Tem 3 minutos para voltar a fechar a porta; passado este prazo, a cozedura fica interrompida e aparece a mensagem "Fim".

FIM DA COZEDURA E PARAGEM DO FORNO

Podemos parar a cozedura tocando a tecla INÍCIO/STOP.



Rode o BOTÃO para exibir o menu **Fim** que tem vários ícones.



Fim

Selecione este ícone se considerar que o seu preparado está cozido o suficiente. O menu principal aparece então no ecrã.



Prolongar a cozedura

Pode prolongar a cozedura selecionando este ícone. É igualmente possível selecionar uma nova hora de fim de cozedura (ver o capítulo FUNÇÕES DO PROGRAMADOR - DURAÇÃO DE COZEDURA).



No gratinado

Escolha esta opção para alourar o seu preparado após a cozedura.



Adicionar aos Meus favoritos

Esta função permite-lhe guardar na memória do forno a combinação dos ajustes selecionados e de a reutilizar uma próxima vez.

Após a utilização do forno, pode ainda ter água no canal de condensação (debaixo da porta). Limpe o canal com uma esponja ou um pano.

SELEÇÃO DAS FUNÇÕES COMPLEMENTARES



No menu principal, rode o BOTÃO para selecionar **Extras**. Valide a sua escolha. O menu das funções complementares aparece.

 Algumas funções não estão disponíveis com alguns programas; neste caso, um sinal sonoro previne-o.

Limpeza/Aqua Clean

Este programa facilita a eliminação das manchas que aderem às paredes do forno (ver o capítulo LIMPEZA E MANUTENÇÃO).

Descongelamento

O ar circula sob a ação do ventilador sem que as resistências aquecem.

Pode utilizar esta função para descongelar lentamente os congelados (pastelarias, pão, viennoiseries, frutas).

Ao selecionar os ícones adequados, pode especificar o tipo de alimento e o seu peso bem como a hora do início e do fim do descongelamento.

Quando a metade do tempo de descongelamento decorrer, vire os pedaços, mexa-os e separe-os se colarem uns aos outros.

Manter num lugar quente

Esta função serve para manter quente os preparados que acabam de cozer. Selecione os ícones adequados para ajustar a temperatura bem como a hora do início e do fim da operação.

Aquece-pratos

Utilizes esta função para aquecer os pratos (ou as taças) antes de servir os seus convidados. Os alimentos ficarão quentes por mais tempo nos pratos. Selecione os ícones adequados para ajustar a temperatura bem como a hora do início e fim da operação.

Pré-aquecimento rápido

Utilize esta função para pôr a aquecer o forno o mais rápido possível à temperatura desejada. Esta função não convém à cozedura. Quando o aparelho atinge a temperatura ajustada, o pré-aquecimento acaba e o forno está pronto a iniciar a cozedura segundo os parâmetros selecionados..

Sabbath

Neste modo, ajuste a temperatura entre 85 e 180°C e a duração (74 horas no máximo) correspondente às atividades do Sabbath. Toque na tecla INÍCIO para iniciar a contagem decrescente. Um indicador luminoso acende-se no interior do forno. Todos os sons e todas as operações são desativadas, exceto a tecla Ligar/Desligar. Quando o Sabbath está terminado, pode registar os ajustes.

 No caso de falha elétrica, o modo Shabbat fica anulado e o forno volta à posição inicial.



Cuidado: o fabricante não é responsável pela utilização não adequada do modo Shabbat.

Terminado

10 11



Rode o BOTÃO para exibir o menu Fim que tem vários ícones.

SELEÇÃO DOS AJUSTES GERAIS



No menu principal, selecione **Ajustes** rodando o BOTÃO. Valide a sua seleção.



Para navegar no menu, rode o BOTÃO. Para validar cada ajuste, prima no BOTÃO.

Pirolise

Esta função permite limpar automaticamente o interior do forno transportando-o em elevadíssima temperatura; os salpicos de gordura e outras sujidades ficam carbonizados e reduzidos a cinzas. Quando o programa de limpeza automática acaba e que o forno arrefece, apenas lhe resta limpar a cavidade com um pano húmido (ver o capítulo LIMPEZA E MANUTENÇÃO).

Ajustes gerais

Idioma—selecione o idioma no qual quer ler os textos que aparecem no ecrã.

Data—é necessário ajustar a data após ter ligado o aparelho à rede elétrica pela primeira vez, ou após um longo período de desconexão (mais de uma semana). Indique o dia, o mês e o ano.

Hora—após ter ligado o aparelho à rede elétrica pela primeira vez, ou após um longo período de desconexão (mais de uma semana), tem-se de acertar o RELÓGIO. No campo Hora, pode depois escolher o formato de exibição: "Numérico" ou "Analogico".

Som—é possível ajustar o volume do sinal sonoro quando nenhuma função do programador não está em curso (só a hora do dia é visualizada).

Volume - tem a escolha entre três intensidades diferentes.

Bip da tecla - pode ativá-la ou desativá-la.

Bip da tecla INÍCIO/STOP - pode ativá-la ou desativá-la.

Exibição

Neste menu, aos seguintes ajustes:

Luminosidade - pode escolher entre três intensidades diferentes.

Modo Noite - indique a faixa horária à qual o ecrã deve permanecer desligado.

Aparelho em Stand-by - o ecrã apaga-se automaticamente passado uma hora.

Ajustes cozedura

Intensidade de aquecimento no programa por defeito.

Modo de cozedura

Informações sobre o aparelho

Ajustes por defeito

Iluminação do forno durante a utilização – a iluminação interior fica desligada quando se abra a porta do forno durante a cozedura.

Iluminação do forno – a iluminação interior acende-se automaticamente quando se abra a porta ou quando coloque o forno em funcionamento. Quando a cozedura acaba, a iluminação interior fica ligada durante um minuto a mais. Pode ligar ou desligar a iluminação tocando na tecla Iluminação no painel de comandos.



SEGURANÇA CRIANÇAS

Para ativar esta função, toque a tecla SEGURANÇA crianças. A seguinte mensagem aparece no ecrã: **"Segurança crianças ATIVADA"**. Para desativar a segurança crianças, toque novamente a mesma tecla.



Se ativar a segurança crianças quando nenhuma das funções do programador está a decorrer (apenas a hora do dia é exibida), o forno não funcionará.

Se ativar a segurança crianças após ter ajustado uma função do programador, o forno funcionará normalmente, mas não será possível modificar os seus ajustes.

Quando a segurança crianças estiver ativa, não pode escolher outro modo de cozedura nem outra função complementar.

Apenas pode interromper ou parar definitivamente a cozedura. A segurança crianças fica ativa após a paragem do forno. Terá de a desativar antes de selecionar um outro modo de cozedura.



AJUSTE DO CONTA-MINUTOS

Pode utilizar o conta-minutos independentemente da cozedura no forno. Para o ativar, toque na tecla CONTA-MINUTOS. O ajuste máximo é de 10 horas. Passado este tempo, ouve-se tocar um sinal sonoro; pode interrompe-lo tocando numa tecla qualquer, caso contrário, para automaticamente passado um minuto.



Após um corte elétrico ou a desconexão do aparelho, todos os ajustes complementares efetuados pelo utilizador ficam na memória.

DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZEDURA & TABELA DE COZEDURA

Se o preparado que deseja cozer não consta nas tabelas de cozedura, consulte um prato similar. Nestas tabelas, as informações são fornecidas pela cozedura num único nível.

As tabelas indicam uma faixa de temperaturas recomendadas. Escolha primeira o ajuste mais baixo e suba-o mais tarde se achar que o preparado não está suficientemente dourado.

As durações de cozedura indicadas são estimativas e podem variar em função de algumas condições.

Apenas pré-aqueça o forno se a sua receita ou as tabelas de cozedura o indicarem. O pré-aquecimento de um forno vazio consome muita energia. Pode poupar energia pondo a cozer várias pizzas ou diversos bolos um após o outro, porque o forno já está quente.

Se utilizar papel vegetal, certifique-se que resiste às temperaturas elevadas.

A cozedura de grandes peças de carne ou de bolos gera frequentemente condensação, e a porta do forno pode ficar embaciada. É um fenómeno normal sem influência no funcionamento do aparelho. Depois da cozedura acabar, é necessário limpar a porta e o vidro do forno.

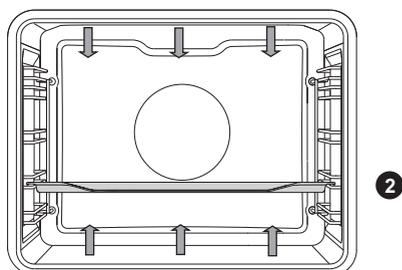
Desligue o forno cerca de 10 minutos antes do fim da cozedura para utilizar o calor residual e poupar assim energia.

Não deixe arrefecer os alimentos no forno fechado para evitar a formação de vapor.



O asterisco (*) significa que é necessário pré-aquecer o forno selecionando o programa adequado.

ABÓBODA + SOLA



O calor das resistências da soleira e da abóboda irradia no interior do recinto espalhando-se uniformemente.

Cozedura da carne

Utilize pratos esmaltados, de pyrex, barro ou fundição. Os pratos de inox não são recomendados pois refletem em demasia o calor.

Adicione tanto líquido do que o necessário durante a cozedura para que a carne não queime. Vire o assado durante a cozedura. Guardará o seu molho se o cobrir.

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
CARNE				
Rôti de porco	1500	2	180 - 200	90 - 120
Pá de porco	1500	2	180 - 200	110 - 140
Rolo de porco	1500	2	180 - 200	90 - 110
Rôti de vaca	1500	2	170 - 190	120 - 150
Almôndegas de vitela	1500	2	180 - 200	80 - 100
Perna de borrego	1500	2	180 - 200	60 - 80
Coxas de coelho	1000	2	180 - 200	50 - 70
Chambão de cabrito	1500	2	180 - 200	90 - 120
PEIXE				
Peixe estufado	1000g/kos	2	190 - 210	40 - 50

Cozedura das pastelarias

Apenas coza os bolos num único nível e utilize formas de cores escuras. As formas claras refletem o calor e os bolos não ficam dourados. Pouse sempre as formas na grelha; retire-a se utilizar a placa para pastelaria entregue com o aparelho. O pré-aquecimento diminui o tempo de cozedura.

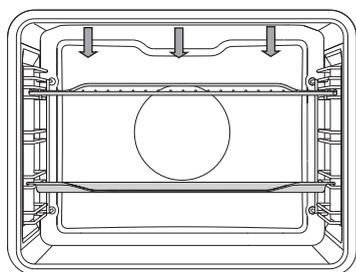
Tipo de alimento	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
PASTELARIAS			
Soufflé de legumes	2	190 - 210	35 - 45
Soufflé doce	2	170 - 190	40 - 50
Pães pequenos *	3	190 - 210	20 - 30
Pão branco, 1 kg *	3	220	10 - 15
		180 - 190	30 - 40
Pão de trigo mourisco, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Pão integral, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Pão de centeio, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Pão de espelta, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Bolo de nozes	2	170 - 180	50 - 60
Pão-de-ló*	2	160 - 170	30 - 40
Pequenos bolos com fermento de padeiro	3	200 - 210	20 - 30
Chaussons com couve (Pirojki) *	3	190 - 200	25 - 35
Tarte de fruta	2	130 - 150	80 - 100
Meringues	3	80 - 90	110 - 130
Brioche recheado de doce	3	170 - 180	30 - 40

Problema	Conselho
O bolo está cozido?	<ul style="list-style-type: none"> • Espete um palito de madeira na sua parte mais espessa. Se a massa não agarrar ao espeto, o bolo está cozido.
O bolo abateu.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique a receita. • Ponha menos líquido da próxima vez. • Aponte a duração de amassadura se utilizar uma varinha mágica ou um liquidificador.
O fundo do bolo não está suficientemente cozido.	<ul style="list-style-type: none"> • Escolha uma forma ou uma placa de pastelaria de cor escura. • Coloque a forma ou a placa numa grade inferior e utilize a soleira no fim da cozedura.
Os bolos com recheio húmido não ficam suficientemente cozidos.	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente a temperatura e prolonga a duração de cozedura.



Não inserir a assadeira profunda no primeiro nível (a partir de baixo).

PEQUENO GRELHADOR, GRANDE GRELHADOR



Aquando da cozedura no **grill duplo**, a resistência de abóboda e o grill instalado em cima do forno estão em funcionamento.

Aquando a cozedura no pequeno grill, apenas o grill infravermelho está em funcionamento.

Temperatura máxima autorizada: 240°C.

Pré-aqueça o grelhador infravermelhos durante 5 minutos.

Vigie a cozedura permanentemente, a carne pode queimar devido a elevadas temperaturas.

Ao eliminar a gordura contida nos alimentos, o grelhador é especialmente bem adaptado à cozedura das salsichas, fatias de carne e peixe (bifes, costeletas, escalopes, filetes e postas de salmão); permite igualmente preparar tostas.

Se as suas grelhadas cozem diretamente na grelha, unte-a para que os alimentos não fiquem colados e insira-a na 4ª grade. Coloque a pingadeira no 1º ou 2º nível.

Quando coze a carne num prato, tenha o cuidado de verificar se existe líquido suficiente no fundo para que esta não queime. Vire-a durante a cozedura.

Após cada utilização do grelhador, limpe o forno, os acessórios e os utensílios.

Tabela de cozedura no grill - Pequeno grill

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
CARNE				
Bife mal passado	180 g/peça	4	240	20 - 25
Cachaço de porco	150 g/peça	4	240	25 - 30
Costeletas/escalopes	280 g/peça	4	240	30 - 35
Salsichas	70 g/peça	4	240	20 - 25
PÃO TORRADO				
Tostas	/	4	240	5 - 10
Tostas recheadas	/	4	240	5 - 10

Tabela de cozedura au grill - Grill duplo

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
CARNE				
Bife mal passado	180 g/peça	4	240	10 - 15
Bife bem passado	180 g/peça	4	240	15 - 20
Cachaço de porco	150 g/peça	4	240	15 - 20
Costeletas/escalopes	280 g/peça	4	240	20 - 25
Escalope de vitela	140 g/peça	4	240	15 - 20
Salsichas	70 g/peça	4	240	10 - 20
Pão de carne (Leberkäse)	150 g/peça	4	240	15 - 20
PEIXE				
Darnes/filetes de salmão	200 g/peça	4	240	15 - 20
PÃO TORRADO				
6 fatias de pão	/	4	240	1 - 4
Tostas recheadas	/	4	240	2 - 5

Quando põe a cozer carne no grelhador num prato, é favor verificar se colocou líquido suficiente no fundo para que esta não fica queimada. Vire-a durante a cozedura.

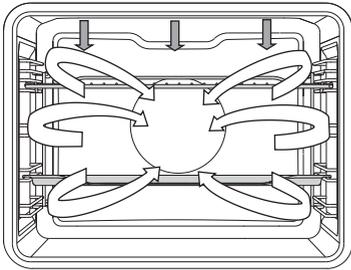
Quando prepare uma truta, limpe-a com papel absorvente. Tempere o peixe no interior, unte o exterior e coloque-o na grelha. Não o vire durante a cozedura.



Aquando da cozedura no grelhador de infravermelhos, a porta do forno deve ficar sempre fechada.

O grelhador, a grelha e os outros acessórios estão muito quentes durante a cozedura no grelhador. Por conseguinte, use luvas de cozinha e utilize uma pinça de churrasco.

GRANDE GRELHADOR VENTILADO

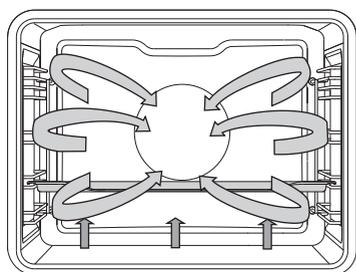


O grill e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo convém à cozedura da carne, do peixe e dos legumes.

(Ver a descrição e os conselhos para a cozedura no grill).

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
CARNE				
Pato	2000	2	180 - 200	90 - 110
Rôti de porco	1500	2	170 - 190	90 - 120
Pá de porco	1500	2	160 - 180	100 - 130
Metade de frango	700	2	190 - 210	50 - 60
Frango	1500	2	200 - 220	60 - 80
Pão de carne	1500	2	160 - 180	70 - 90
PEIXE				
Truta	200 g/piece	2	200 - 220	20 - 30

CALOR ROTATIVO + SOLEIRA

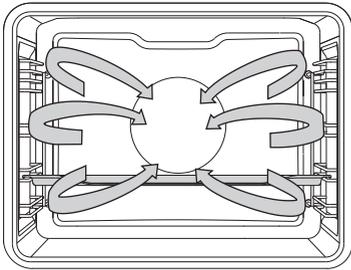


A resistência da soleira, a resistência circular e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. Este modo convém para a cozedura das pizzas, tartes de maçãs e bolos de frutas.

(Ver a descrição e os conselhos para a cozedura em CONVECÇÃO NATURAL).

Tipo de alimento	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
PASTELARIAS			
Bolo de queijo fresco , massa quebrada	2	150 - 160	60 - 70
Piza *	3	210 - 220	10 - 15
Quiche lorraine, massa quebrada	2	190 - 200	50 - 60
Strudel de maçãs, massa filo	2	170 - 180	50 - 60

CALOR ROTATIVO



A resistência circular e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. O ventilador situado no fundo do forno faz circular, ao redor do assado ou do bolo, o calor emitido pela resistência circular.

Cozedura da carne

Utilize pratos esmaltados, de pyrex, barro ou fundição. Os pratos de inox não são recomendados pois refletem em demasia o calor.

Adicione tanto líquido do que o necessário durante a cozedura para que a carne não queime. Vire o assado durante a cozedura. Guardará o seu molho se o cobrir.

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
CARNE				
Rôti de porco com courato	1500	2	160 - 180	90 - 120
Frango, inteiro	1500	2	170 - 190	70 - 90
Pato	2000	2	160 - 180	120 - 150
Ganso	4000	2	150 - 170	170 - 200
Peru	5000	2	150 - 170	180 - 210
Peito de frango	1000	3	180 - 200	50 - 60
Frango recheado	1500	2	180 - 200	110 - 130

Cozedura das pastelarias

Recomenda-se o pré-aquecimento.

Pode cozer os bolos individuais em várias placas de pastelaria simultaneamente , (2ª e 3ª grade).

O tempo de cozedura difere frequentemente de um nível para o outro.

Talvez tenha de retirar os bolos que cozem na placa de cima antes do eu estão debaixo.

Para que os bolos individuais cozem da mesma forma, é favor ter o cuidado de lhe dar o mesmo tamanho.

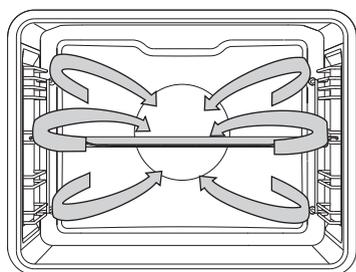
Tipo de alimento	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
PASTELARIAS			
Pão-de-ló	2	150 - 160	30 - 40
Crumble	3	160 - 170	25 - 35
Bolo de ameixas	2	150 - 160	30 - 40
Torta, massa de pão-de-ló *	3	160 - 170	15 - 25
Tarte de fruta, massa quebrada	2	160 - 170	50 - 70
Challah (pão brioche trançado)	2	160 - 170	35 - 50
Strudel de maçãs	3	170 - 180	50 - 60
Piza *	3	200 - 210	15 - 20
Biscoitos, massa quebrada *	3	150 - 160	15 - 25
Biscoitos, feitos com um saco pasteleiro*	3	140 - 150	20 - 30
Bolos pequenos *	3	140 - 150	20 - 30
Bolos pequenos com fermento de padeiro	3	170 - 180	20 - 35
Bolos pequenos, massa filo	3	170 - 180	20 - 30
Bolo com creme	3	180 - 190	25 - 45
CONGELADOS			
Strudel de maçãs e queijo Cottage	3	170 - 180	55 - 70
Piza	3	180 - 190	20 - 35
Batatas fritas, a cozer no forno	3	200 - 210	25 - 40
Croquetes, a cozer no forno	3	200 - 210	20 - 35



Não insira nenhum prato multiuso profundo na primeira grade.

CALOR ROTATIVO ECO

eco



A resistência circular e o ventilador funcionam simultaneamente.

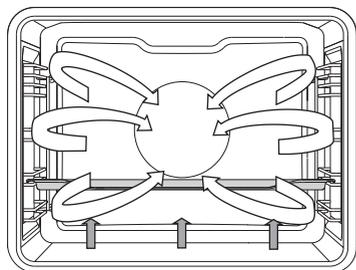
O ventilador situado no fundo do forno faz circular à volta do assado, dos legumes, ou do bolo, o calor produzido pela resistência circular.

Tipo de alimento	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
CARNE			
Rôti de porco, 1 kg	2	190 - 200	110 - 130
Rôti de porco, 2 kg	2	190 - 200	130 - 150
Rôti de vitela, 1 kg	2	200 - 210	100 - 120
PEIXE			
Peixe inteiro, 200 g/peça	3	190 - 200	40 - 50
Filetes de peixe, 100 g/peça	3	200 - 210	25 - 35
PASTELARIAS			
Bolos pequenos feitos com um saco pasteleiro	3	170 - 180	15 - 25
Petits fours, Cupcake	3	180 - 190	30 - 35
Torta, massa de pão-de-ló	3	190 - 200	15 - 25
Tarte de fruta, massa quebrada	2	180 - 190	55 - 65
LEGUMES			
Batatas gratinadas	2	180 - 190	40 - 50
Lasanhas	2	190 - 200	45 - 55
CONGELADOS			
Batatas fritas, 1 kg	3	220 - 230	35 - 45
Medalhões de frango, 0,7 kg	3	210 - 220	30 - 40
Douradinhos de peixe, 0,6kg	3	210 - 220	30 - 40



Não insira o prato multiusos profundo na primeira grade.

SOLEIRA VENTILADA



Este modo convém à cozedura dos bolos com fermento de padeiro que não enchem muito e à esterilização das conservas de frutos e legumes. Escolha a segunda grade a partir de baixo e uma placa de pastelaria pouco profunda para que o ar quente possa circular por cima do preparado.

CONSERVAS

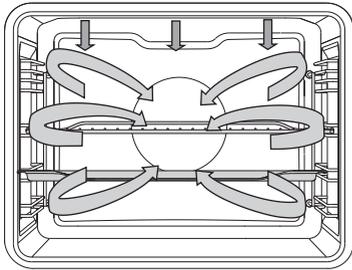
Prepare os alimentos e os bocais como habitualmente. Pegue em bocais com tampa de vidro e junta de borracha. Não utilize bocais de parafuso com tampa de metal. Os bocais devem ser do mesmo tamanho, encher com ingredientes iguais que empurrará bem para baixo, e fecha hermeticamente.

Verta cerca de um litro de água quente (à volta dos 70°C) na pingadeira e coloque lá 6 bocais de 1 litro. Insira a pingadeira na segunda grade.

Vigie a esterilização. Quando o molho no interior dos bocais começa a ferver, siga as instruções que aparecem na tabela a seguir.

Tipo de alimento	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)	Temperatura no início da ebulição	Duração de repouso no forno (min)
FRUTA					
Morangos (6×1 l)	2	180	40 - 60	desligado	20 - 30
Frutas com caroço(6×1 l)	2	180	40 - 60	desligado	20 - 30
Compota de fruta (6×1 l)	2	180	40 - 60	desligado	20 - 30
LEGUMES					
Pepinos com vinagre (6×1 l)	2	180	40 - 60	desligado	20 - 30
Feijões verdes / cenouras(6×1 l)	2	180	40 - 60	120 °C, 60 min	20 - 30

ASSADO



No modo Assar Auto, a resistência da abóboda, o grill e a resistência circular funcionam simultaneamente. Este modo de cozedura convém a qualquer tipo de carne a assar.

Se as suas grelhas cozerem diretamente na grelha, unte-a para que os alimentos não colem e insira-a na 3ª grade. Coloque a pingadeira no 1º ou 2º nível. Quando coze carne num prato, insira-o na 2ª grade.

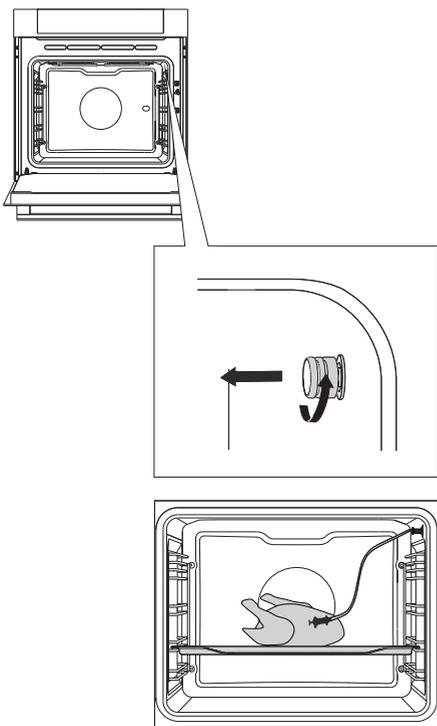
Selecione o modo de cozedura, a temperatura do forno e a temperatura alvo no meio da carne.

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)	Temperatura no centro (°C)
CARNE					
Filete de vitela	1000	2	160 - 180	60 - 80	55 - 75*
Frango, inteiro	1500	2	170 - 190	65 - 85	85 - 90
Peru	4000	2	160 - 180	150 - 180	85 - 90
Rôti de porco	1500	2	160 - 180	100 - 120	70 - 85
Rôti de carne picada	1000	2	160 - 180	50 - 65	80 - 85
Vaca	1000	2	160 - 180	70 - 90	75 - 85
Anho	1000	2	170 - 190	50 - 70	75 - 85
Carne de caça	1000	2	170 - 190	60 - 90	75 - 85
Peixe inteiro	1000	3	160 - 180	40 - 50	75 - 85

* Mal passado = 55-60 °C ; médio = 65-70 °C ; bem passado = 70-75 °C

Cozedura com a sonda termométrica (em alguns modelos)

Este modo de cozedura permite ajustar a temperatura desejada no meio da carne. O forno fica ativo até atingir a temperatura no meio. Esta é medida pela termosonda.



1 Retire o obturador metálico que protege a ficha (encontra-se na entrada do forno, no canto em cima à direita, no painel lateral).

2 Ligue a ficha da sonda à tomada, e depois pique a sonda na carne (se uma função do programador estiver em curso, fica anulada).



Selecione o modo de cozedura (por exemplo: calor rotativo).

As temperaturas pré-ajustadas para forno e para a sonda aparecem. Selecione o modo de cozedura, a temperatura do forno e a temperatura alvo no meio da carne.

Toque na tecla INÍCIO.

 Durante a cozedura, o ecrã mostra a subida da temperatura no meio da carne; entretanto, pode retificar o valor alvo da temperatura no meio.

Quando atingir o valor alvo da temperatura no meio, a cozedura pára.

Toca um sinal sonoro; pode interrompê-lo tocando numa tecla qualquer, caso contrário pára automaticamente passado um minuto. A hora do dia aparece novamente no ecrã.

Quando a cozedura acaba, volte a colocar o obturador metálico na ficha da termosonda.

Graus de cozedura da carne

TIPO DE CARNE	Temperatura no centro (°C)
VACA	
Cru	40 - 45
Mal passado	55 - 60
No ponto	65 - 70
Bem passado	75 - 80
VITELA	
Bem passada	75 - 85
PORCO	
No ponto	65 - 70
Bem passado	75 - 85
ANHO	
Bem passado	79
OVELHA	
Cru	45
Mal passado	55 - 60
No ponto	65 - 70
Bem passado	80
CABRITO	
No ponto	70
Bem passado	82
AVE	
Bem passado	82
PEIXE	
Bem passado	65 - 70



Utilize apenas a sonda termométrica prevista para o seu forno. Tenha o cuidado de verificar se não toque na resistência durante a cozedura. Quando a cozedura acaba, a sonda fica extremamente quente. Tenha o cuidado de não se queimar.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



Antes de proceder à limpeza, desligue o forno da rede elétrica e deixe-o arrefecer completamente.

As crianças não devem limpar o aparelho ou efetuar tarefas de manutenção sem vigilância.

Superfícies de alumínio

Limpe estas superfícies com um detergente líquido não abrasivo destinado ao alumínio. Verta um pouco de produto numa esponja húmida, retire as sujidades, e depois enxague com água.

Não aplique o produto diretamente no alumínio.

Nunca utilize detergentes agressivos ou esponjas de esfregar.

Nota: as superfícies de alumínio nunca devem entrar em contato com os produtos em aerossol destinados à limpeza dos fornos, pois ficariam irremediavelmente danificadas de forma muito visível.

Elementos de fachada de inox

(Em alguns modelos)

Limpe as superfícies com um detergente leve e uma esponja macia que não risca. Não utilize nenhum produto de limpeza agressivo nem produtos solventes, caso contrário pode danificar o inox.

Superfícies lacadas e peças de plástico

(Em alguns modelos)

Nunca limpe os botões, a pega do forno, as etiquetas e a placa de características com detergentes abrasivos, esponjas de esfregar, álcool ou produtos de limpeza à base de álcool.

Retire imediatamente as manchas com um pano macio e um detergente líquido.

Pode igualmente utilizar produtos de limpeza especialmente destinados a este tipo de superfície; neste caso, siga as instruções dos seus fabricantes respetivos.



As superfícies de alumínio nunca devem entrar em contato com os produtos em aerossol destinados à limpeza dos fornos, pois ficariam irremediavelmente danificadas de forma muito visível.

LIMPEZA CONVENCIONAL DO FORNO

Pode limpar as manchas resistentes seguindo o método standard (com detergentes em aerossóis para fornos). Retire cuidadosamente qualquer resíduo do produto aquando o enxugamento.

Limpe o forno e os seus acessórios após cada utilização para que as sujidades não se incrustem. Os salpiques de gorduras eliminam-se muito bem com água quente e detergente quando o forno ainda está morno.

Para retirar as manchas recalcitrantes, utilize os deterativos usuais destinados aos fornos. Enxugue depois com água limpa para retirar qualquer presença de detergente. Nunca utilize detergentes agressivos, abrasivos, removedores de manchas ou produtos antiferrugem, nem esponjas de esfregar, etc.

Limpe os acessórios (grelha, placa de pastelaria, pingadeira, etc.) com água quente e detergente.

O forno, as paredes do mufla, a placa de pastelaria e a pingadeira tem um revestimento de esmalte que torna as superfícies lisas e resistentes. Este revestimento especial facilita a limpeza em temperatura ambiente.

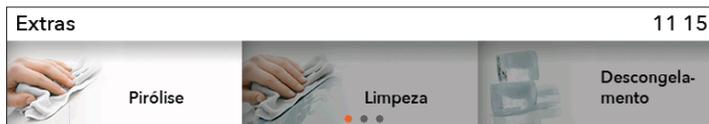
LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO - PIROLISE

Esta função permite limpar automaticamente o interior do forno, a placa de pastelaria e o prato multiusos profundo levando-os em altíssimas temperaturas; os salpicos de gorduras e outras sujidades também são carbonizados e reduzidos a cinza.

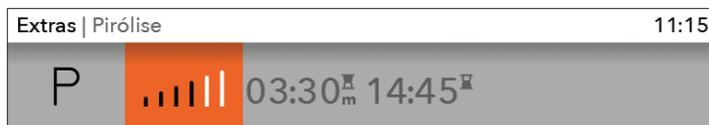
Os resíduos de alimento, os salpicos de gordura e de molho podem inflamar-se durante a pirolise. Portanto é necessário retirar a maior sujidade antes de lançar o programa.



Antes de iniciar a limpeza por pirolise, retire todos os equipamentos do forno (incluindo as corrediças telescópicas, mas não os acessórios pirolisáveis).



No menu principal, selecione Extras, e depois **Pirólise**. Valide a sua seleção premindo o BOTÃO.



Selecione a intensidade de limpeza desejada.

Em alguns modelos: estão disponíveis três intensidades de limpeza. Quanto mais as sujidades são tenazes, mais a intensidade escolhida deve ser elevada.

 Pode selecionar apenas a intensidade da limpeza. A duração da pirolise é definida em função da intensidade escolhida.



Para a sua segurança, a porta do forno fecha-se automaticamente passado um determinado tempo (quando a temperatura atingir 250°C). O ícone CHAVE aparece no ecrã.

O exterior do forno fica muito quente durante a pirolise. Não suspenda nenhum objeto inflamáveis (panos e similar) na pega do aparelho.



Não tente abrir a porta do forno quando a limpeza automática por pirolise está a decorrer, pois o programa pode interromper-se; risco de queimadura!

É possível libertar-se um odor desagradável durante a pirolise. Ventile bem a cozinha.

Quando a pirolise acaba e se o forno arrefeça, limpe a cavidade com um pano húmido ou uma esponja macia para retirar as cinzas. Não esfregue a junta.

Em condições de utilização média do forno, recomenda-se de proceder à limpeza por pirolise uma vez por mês.

LIMPE NO FORNO A PINGADEIRA PROFUNDA E A PLACA DE PASTELARIA



Antes de iniciar a pirolise, coloque a pingadeira e a placa de pastelaria nas corrediças fornecidas (segundo o modelo).

Quando a pirolise acaba, lave a pingadeira e a placa de pastelaria com água quente e detergente, limpe-as com um pano e insira-as na 2ª e 3ª grade. Não coloque a placa de pastelaria ou a pingadeira na 1ª grade, em baixo.

 É possível que o interior do forno, a placa de pastelaria e a pingadeira se descolorem ligeiramente e percam um pouco o brilho durante a pirolise. Isso não afetará em nada a sua qualidade de utilização.

 Quando limpe a placa de pastelaria e a pingadeira por pirolise, é possível que a soleira do forno não esteja totalmente limpa no fim do programa.

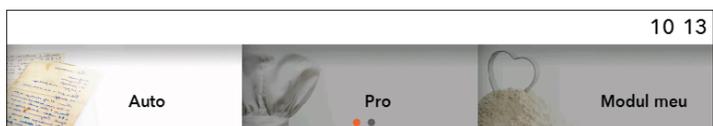
PROGRAMA DE LIMPEZA AQUA CLEAN

Antes de iniciar o programa de limpeza, retire o máximo de resíduos alimentares que maculam o interior do forno.

Verta 0,6 l de água quente na pingadeira profunda e insira-a na segunda grade. Selecione o programa de limpeza.



No menu principal, selecione **Extras**, e depois **Limpeza**. Valide a sua seleção premindo o **BOTÃO**.



Toque na tecla **INÍCIO**.

 Quando o programa acaba, aguarde o completo arrefecimento do forno para limpar o interior em toda a segurança.

Passados 30 minutos, os resíduos alimentares secos nas paredes esmaltadas amolecem e pode retirá-los facilmente com uma esponja húmida.

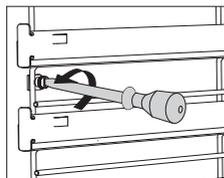
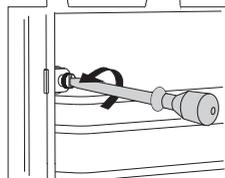
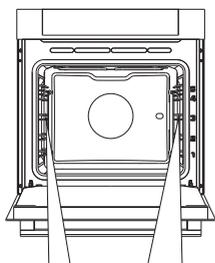
 Se a limpeza não for perfeita (no caso de manchas especialmente tenazes), volte a iniciar o programa.



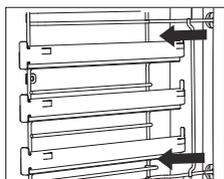
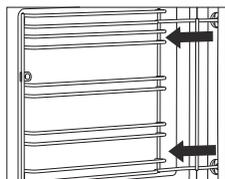
Utilize o programa de limpeza quando o forno tiver arrefecido completamente.

DESMONTAGEM E LIMPEZA DAS GRADES EM FILA E DAS CORREDIÇAS TELESCÓPICAS

Utilize exclusivamente detergentes convencionais para limpar as grades.



1 Retire os parafusos.

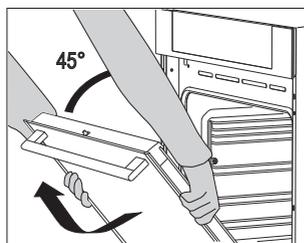
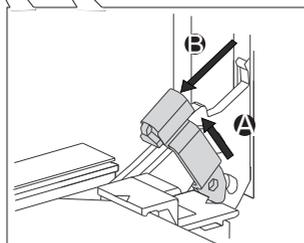
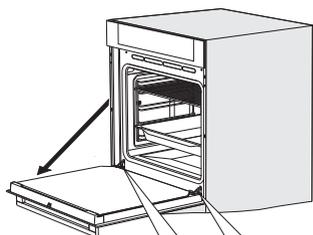


2 Remova as grades fora dos orifícios da parede traseira.



Após a limpeza, volte a apertar as grades com uma chave-de-fendas.

DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA DO FORNO



1 Primeiro, abra completamente a porta (o mais aberta possível).

2 Levante suavemente as duas batentes e puxe a porta para si.

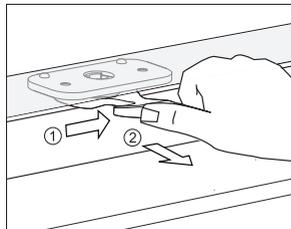
3 Volte a fechar a porta até a mesma formar um ângulo de 45° em relação à sua posição fechada; depois, levante-a e retire--a puxando-a.

 Para voltar a colocar a porta no devido lugar, proceda ao contrário. Se a porta não abra ou não feche corretamente, verifique se as ranhuras das dobradiças estão corretamente bem alinhadas com a sua contraparte.



Quando recolocar a porta no devido lugar, verifique se os batentes das dobradiças estejam bem colocados corretamente nos seus alojamentos para evitar qualquer risco de fecho imprevisto. Caso contrário, a dobradiça principal que está ligada a uma mola muito potente poderia soltar-se a qualquer momento. Riscos de ferimentos!

FECHO DA PORTA (em alguns modelos)



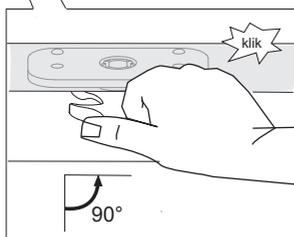
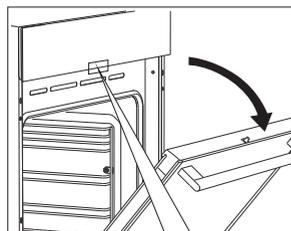
Para desbloquear a porta, empurre suavemente o taco para a direita com o polegar e puxe simultaneamente a porta para si.

Quando feche a porta do forno, o fecho volta automaticamente à sua posição inicial.

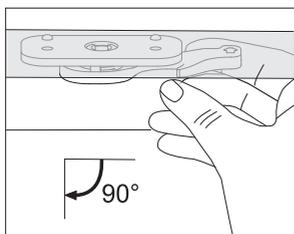
DESATIVAÇÃO E ATIVAÇÃO DO FECHO DA PORTA

O forno deve arrefecer completamente.

Abra primeiro a porta do forno.



Empurre o fecho da porta para a direita a 90° com o seu polegar até sentir um "clique". O fecho fica agora desativado.



Para reativar o fecho, abra a porta, e depois puxe a alavanca para si com o índice da sua mão direita.

ABERTURA AMORTECIDA (em alguns modelos)

A porta do forno está equipada de um dispositivo que atenua a pressão de abertura a partir de um ângulo de 75 graus.

FECHO AMORTECIDO (em alguns modelos)

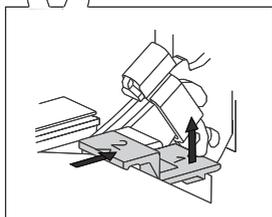
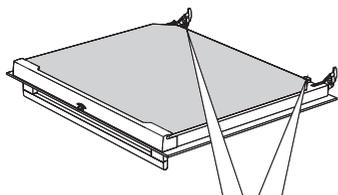
A porta do forno está equipada de um dispositivo que atenua a pressão de fecho a partir de um ângulo de 75 graus. Permite um fecho fácil, silencioso e suave. Quando esta atinge um ângulo de 15 graus em relação à sua posição fechada, basta empurrar ligeiramente a porta para que acaba por se fechar automaticamente e suavemente.



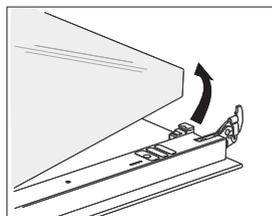
Se fechar a porta de forma demasiada brusca, o efeito do dispositivo ficará reduzido ou anulado por razões de segurança.

DESMONTAR E REMONTAR O VIDRO DA PORTA

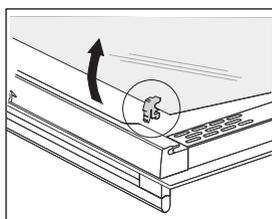
Pode-se limpar a face interna dos vidros, mas primeiro desmonte a porta. Retire a porta do forno (ver o capítulo DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA DO FORNO).



1 Levante ligeiramente os suportes à direita e à esquerda da porta (marca 1 no suporte) e afaste-os do vidro (marca 2 no suporte).



2 Segure o vidro por baixo, levante-o ligeiramente de forma a não aderir mais ao suporte e retire-o.



3 Para tirar o terceiro vidro (apenas em alguns modelos). Levante-o e retire-o. Retire igualmente as juntas de borracha que estão no vidro.



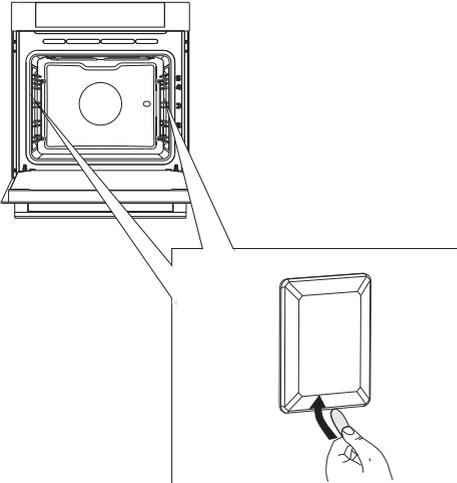
Para remontar a porta, proceda ao contrário.

As marcas (arcos de círculo) da porta e dos vidros devem estar alinhadas.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

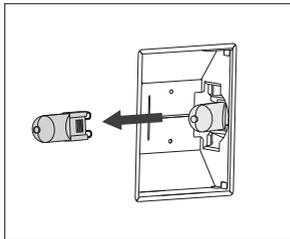
A lâmpada é um consumível, portanto não está coberta pela garantia. Antes de substituir a lâmpada, retire as assadeiras, a grelha e as corrediças.

Utilize um chave de fenda cruzada (Phillips).
(Lâmpada halógena: G9, 25W, 230V)



- 1** Utilize uma chave de fenda para abrir a tampa da lâmpada.

OBSERVAÇÃO: Tenha cuidado de não danificar o esmalte.



- 2** Retire a lâmpada halógena.

 Use proteção para evitar queimaduras.

GUIA DE REPARAÇÃO

Problema	Causa
Os comandos não respondem, a exibição fica fixa.	Desligue o aparelho da rede elétrica durante alguns minutos (retire o fusível ou desarme o disjuntor), depois volte a ligar o forno e volte a coloca-lo em funcionamento.
O fusível da instalação salta frequentemente.	Contacte um electricista.
A iluminação do forno não funciona.	Substitua a lâmpada seguindo as instruções do capítulo Limpeza e Manutenção.
As pastelarias não estão bem cozidas.	Selecionou a temperatura e o modo de cozedura que lhe convém? Fechou corretamente a porta do forno?
Aparece um código de erro: ERRXX ... * * XX é o código do erro	Ocorreu um erro no módulo eletrónico. Desligue o aparelho da rede elétrica durante alguns minutos, e depois volte a liga-lo e acerte a hora. Se o erro continuar a aparecer, contate um técnico do serviço após-venda.

Se não conseguir resolver o problema após ter seguido os conselhos acima, contate o serviço após-venda autorizado. No entanto, as reparações ou reclamações resultante de uma ligação ou de uma utilização não conforme não estão cobertas pela garantia. Neste caso, o custo da intervenção fica ao encargo do cliente.



Antes de proceder a qualquer reparação, desligue o aparelho da rede elétrica retirando o fusível ou desligando a ficha da tomada.

ELIMINAÇÃO



Este aparelho está embalado em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues ao serviço da limpeza ou destruídos sem prejudicar o ambiente. Os materiais de embalagem estão equipados neste objetivo da marcação apropriada.

O símbolo do lixo barrado aparece no produto ou na sua embalagem em aplicação da diretiva europeia 2002/96/CE sobre os Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Esta diretiva serve de regulamento no quadro da retoma, reciclagem e valorização dos aparelhos domésticos usados em toda a Europa. Este produto não pode ser colocado juntamente com o lixo doméstico mas sim terá de ser sujeito a uma recolha seletiva. Quando já não o utilizar, entrega-o a um serviço de recolha especializado ou a um centro de reciclagem de resíduos - municipal ou privado - que trata os REEE ; contribuirá assim para evitar consequências nefastas para a saúde e o ambiente.

Para qualquer informação sobre a reciclagem deste produto, é favor contactar a câmara municipal ou o serviço da limpeza da sua localidade, ou ainda a loja onde comprou o aparelho.

Reservamo-nos o direito de modificar este manual de utilização sem aviso prévio e pedimos desculpas pelos erros que poderá encontrar.

