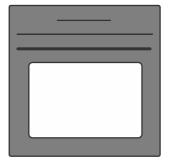


PT PT

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

DE UM FORNO ENCASTRÁVEL



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 transporta. 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.

As instruções de instalação e ligação são fornecidas numa folha separada.

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.



Para obter instruções e dicas mais detalhadas, digitalize o código QR na placa de identificação.

Os símbolos a seguir, que são usados em todo o manual, têm o seguinte significado:



Informações, conselhos, sugestões ou recomendações



/!\ CUIDADO!

Aviso - perigo geral

Índice

Precauções de segurança	-
Outros avisos de segurança importantes	Ę
Descrição do aparelho	8
Equipamento do aparelho Guias Interruptor na porta do forno Ventilador de arrefecimento Equipamento e acessórios do forno	10 10 11 11
Antes da primiera utilização Ligar pela primeira vez	13
Como escolher as definições	13 14 15 16 17
Iniciar a cozedura	20
Fim da cozedura e desligar o forno	20
Seleção das configurações gerais	21
Dicas gerais e conselhos para cozinhar no forno	23
Tabela de cozedura	24
Cozinhar com sonda de temperatura	28
Manutenção & limpeza	31 32 33 34 34 35 37
Tabela de reparações	38
Eliminação	39
Teste de cozimento	40

Precauções de segurança

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES – LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES E GUARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA.

O aparelho deve ser ligado por um cabo fixo com um dispositivo de desconexão. Os cabos fixos devem estar em conformidade com as normas elétricas em vigor.

Deve haver meios para desligar incorporados na cablagem fixa, de acordo com as regras de diagramas elétricos.

Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa de forma a evitar o sobreaquecimento.

Um fio de alimentação danificado deve ser substituído pelo fabricante, os seus agentes de assistência técnica ou técnicos com qualificações semelhantes para evitar perigos (apenas para aparelhos fornecidos com fio de ligação).

As crianças a partir dos 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e de conhecimento podem utilizar este aparelho sob vigilância, e se tiverem recebido instruções sobre como utilizar o aparelho de forma segura e tiverem percebo os riscos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

AVISO: durante a cozedura, alguns elementos acessíveis do aparelho podem ficar escaldantes. Manter as crianças afastadas.

AVISO: O aparelho e algumas das suas peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas a menos que sejam supervisionadas continuamente.

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

Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para utilização neste forno.

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

Não utilize produtos de limpeza a vapor ou produtos de limpeza de alta pressão para limpar o aparelho, pois isto pode resultar num choque elétrico.

AVISO: antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da fonte de alimentação de forma a prevenir qualquer risco de descarga elétrica.

Nunca deite água diretamente no fundo da cavidade do forno. As diferenças de temperatura podem resultar em danos no revestimento de esmalte.

Outros avisos de segurança importantes

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.

O aparelho deve ser ligado por um cabo fixo com um dispositivo de desconexão. Os cabos fixos devem estar em conformidade com as normas elétricas em vigor.

Recomendamos que, devido ao peso do aparelho, este seja transportado e instalado por pelo menos duas pessoas.

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

As dobradiças da porta do forno podem ficar danificadas quando são carregadas excessivamente. Não se ponha em pé nem se sente na porta do forno aberta e não se encoste à mesma. Além disso, não coloque objetos pesados em cima da porta do forno.

Se os cabos de alimentação de outros aparelhos colocados perto deste aparelho ficarem enredados na porta do forno, podem ficar danificados, o que, por sua vez, pode resultar num curto-circuito. Por isso, certifique-se de que os cabos de alimentação de outros aparelhos estão sempre a uma distância segura.

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

Não forre a cavidade do forno com folha de alumínio e não coloque quaisquer tabuleiros de cozedura ou outros utensílios de cozinha no fundo do forno. Isto obstruiria e reduziria a circulação de ar no forno, abrandaria o processo de cozedura e destruiria o revestimento de esmalte.

Recomendamos que evite abrir a porta do forno durante a cozedura, uma vez que aumenta o consumo de energia e aumenta a acumulação de condensação.

No fim do processo de cozedura, e durante a cozedura, tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois existe o perigo de escaldar.

Para evitar a acumulação de calcário, deixe a porta do forno aberta após a cozedura ou a utilização do forno para permitir que a cavidade do forno arrefeça até à temperatura ambiente.

Limpe o forno quando tiver arrefecido completamente.

Podem ocorrer eventuais discrepâncias nos tons de cor entre diferentes aparelhos ou componentes dentro de uma única linha de design devido a diversos fatores, tais como diferentes ângulos sob os quais se observam os aparelhos, fundos de cores diferentes, materiais e iluminação da divisão.

Não utilize o aparelho se estiver danificado. Desligue o aparelho da rede elétrica e contacte um centro de assistência autorizado.

O forno pode ser usado em segurança com ou sem as guias de assadeira.

Não armazene objetos no forno, pois pode causar perigo quando o forno é ligado.

O desvio do tempo diário mostrado no visor não afeta a funcionalidade do aparelho e pode dever-se a flutuações na frequência da rede elétrica.

Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, deixe-o à temperatura ambiente por algum tempo, de modo que todos os componentes se adaptem à temperatura ambiente. Se o forno for armazenado a temperaturas próximas do ponto de congelação ou inferiores, tal pode ser perigoso para alguns componentes, especialmente a bomba.

Não opere o aparelho num ambiente com uma temperatura inferior a 5°C. Se o aparelho for ligado nestas condições, a bomba pode ficar danificada.

Não utilize água destilada, água da torneira com elevado teor de cloro ou outros líquidos semelhantes.

Durante a cozedura com injeção de vapor, abra sempre por completo a porta do forno quando o processo de cozedura estiver concluído. Caso contrário, o vapor que sobe da cavidade do forno pode afetar o funcionamento da unidade de controlo.

Coloque a placa de evaporação no aparelho apenas quando assar com uma injeção de vapor. Quando não estiver a utilizar a função de injeção de vapor, retire-a.

Retire e substitua o tabuleiro de evaporação apenas quando o forno estiver totalmente arrefecido.



CUIDADO!

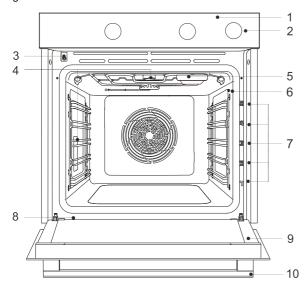
Leia atentamente o presente manual de utilização antes de ligar o aparelho. As reparações ou reclamações resultantes de uma utilização ou de uma ligação não conforme não estão cobertas pela garantia.

Descrição do aparelho

-\o'- INFORMAÇÃO

As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.

O equipamento básico do seu aparelho inclui guias metálicas, tabuleiro de cozedura raso e uma grelha.

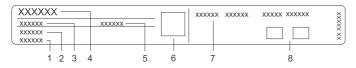


- 1. Unidade de controlo
- 2. Botão do tangue de água
- 3. Interruptor de porta
- 4. Iluminação
- 5. Tabuleiro de evaporação

- 6. Tomada de sonda de temperatura
- 7. Níveis de grelhas (1-5)
- 8. Placa de características
- 9. Porta do forno
- 10. Pega da porta

Placa de características - informação do produto

Uma placa de características com informações básicas sobre o aparelho é fixada à extremidade do forno.

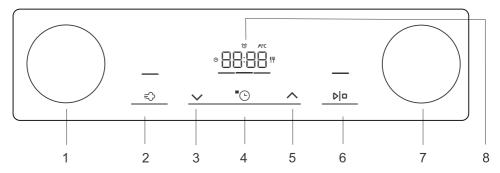


- 1. Número de série
- 2. Modelo
- 3. Tipo
- 4. Marca

- 5. ID/código
- 6. Código QR (dependendo do modelo)
- 7. Informações técnicas
- 8. Etiquetas/símbolos de conformidade

Painel de comandos

(segundo o modelo)



- 1. botão de seleção de funções
- 2. Tecla de injeção de vapor, cancelar ou voltar
- 3. Tecla de diminuição de valor
- 4. Função temporizador e tecla de definições
- 5. Tecla de aumento de valor
- 6. start I stop para confirmar, iniciar ou parar/pausar
- 7. Botão de definições de temperatura
- 8. Visor



-\o'- INFORMAÇÃO

Para uma melhor resposta das teclas, toque nas teclas com uma área maior da ponta do seu dedo. Cada vez que premir uma tecla, esta será reconhecida por um pequeno sinal acústico.

Botões retráteis

(segundo o modelo)

Primeiro, prime levemente o botão para sair do painel de comandos, e depois rode-o.



/!\ CUIDADO!

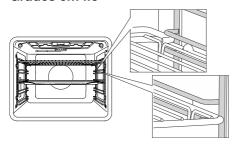
Após cada utilização, rode o botão para a posição "Desligar" e prima-o levemente para que este retoma a sua posição inicial. O botão apenas pode colocar-se na posição retratada se esta estiver ajustada em "desligar".

Equipamento do aparelho

Guias

- As guias permitem cozinhar ou assar em 5 níveis de grelha.
- Os níveis de altura das guias em que as grelhas podem ser inseridas devem ser contados de baixo para cima.
- Os níveis 4 e 5 das guias destinam-se a grelhar.
- Ao inserir o equipamento, este deve ser corretamente rodado.

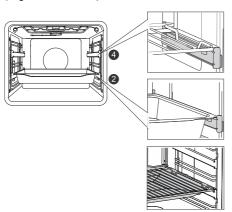
Grades em fio



No caso de guias metálicas, insira sempre a grelha metálica e os tabuleiros na ranhura entre a parte superior e inferior de cada nível de guia.

Guias telescópicas fixas

(segundo o modelo)

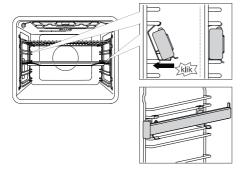


As guias telescópicas podem ser montadas para o 2° e 4° nível.

No caso de guias fixas, coloque a gelha ou tabuleiro sobre a guia. Pode colocar a grelha diretamente sobre um tabuleiro (tabuleiro universal fundo ou raso) e colocar ambos na mesmo guia; neste caso, o tabuleiro funciona como bandeja de gotejamento.

Guias telescópicas de clique

(segundo o modelo)



O quia de remoção click-on pode ser inserido em qualquer espaço entre dois quias de fio. Coloque o quia simetricamente sobre os quias de fio à esquerda e à esquerda da cavidade do forno. Primeiro, prenda o grampo superior do guia sob o fio do guia de fio. Em seguida, pressione o clipe inferior para a posição certa até ouvir um CLIQUE.

NOTA: As guias podem ser fixadas a qualquer altura entre dois níveis de quias metálicas.



'O'- INFORMAÇÃO

As guias telescópicas de clique não podem ser montadas em guias com extensão parcial de dois níveis fixa. Podem, no entanto, ser montadas em guias parcialmente extensíveis de nível único, para os níveis 3-4 e 4-5.

Certifique-se de que a guia telescópica está corretamente rodada e que se estende para fora do forno.

Interruptor na porta do forno

(segundo o modelo)

Se a porta do forno for aberta durante o funcionamento do forno, o interruptor desliga a resistência e a ventoinha na cavidade do forno. Quando a porta for fechada, o interruptor volta a ligar o aparelho.

Ventilador de arrefecimento

O aparelho está equipado com uma ventoinha para arrefecer a caixa, a porta e a unidade de controlo do aparelho. Depois de se desligar o forno, a ventoinha continua a funcionar durante algum tempo para arrefecer o forno.

Equipamento e acessórios do forno

(segundo o modelo)



A GRELHA METÁLICA utiliza-se para grelhar ou como suporte para uma assadeira, tabuleiro ou prato com os alimentos que está a cozinhar.



- INFORMAÇÃO

Há um trinco de segurança na grelha. Por isso, a grelha tem de ser levantada ligeiramente na parte da frente ao tirá-la do forno.

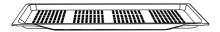


O TABULEIRO RASO é utilizado para bolos chatos e pequenos. Também pode ser utilizado como bandeja de gotejamento.



/i\ CUIDADO!

O tabuleiro raso pode deformar-se à medida que aquece no forno. Quando arrefece, volta à forma inicial. Tal deformação não afeta a sua função.



O TABULEIRO PERFURADO RASO é utilizado. para cozinhar com sistemas de injeção de vapor e para fritar com ar. A perfuração melhora o fluxo de ar ao redor dos alimentos para uma crosta mais crocante.

Ao cozinhar alimentos com alto teor de líquidos (água, gordura), coloque o tabuleiro raso ou tabuleiro universal fundo na grelha inferior para servir como pingadeira.



OTABULEIRO UNIVERSAL FUNDO serve para assar legumes e cozer bolos mais húmidos. Pode também ser utilizado como bandeira de gotejamento.



- INFORMAÇÃO

Nunca insira o tabuleiro universal fundo na primeira guia durante a cozedura.



SONDA de temperatura (BAKESENSOR).



/i\ CUIDADO!

O aparelho e algumas peças acessíveis tendem a aquecer durante o funcionamento.

Antes da primiera utilização

- Retire os acessórios do forno e qualquer embalagem (cartão, espuma de poliestireno) do forno.
- Limpe os acessórios do forno e o interior com um pano húmido. Não utilize panos ou produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.
- Aqueca um forno vazio durante aproximadamente uma hora com o sistema de aquecimento superior e inferior a uma temperatura de 250 °C. O "cheiro a forno novo" característico será libertado; portanto, ventile cuidadosamente a divisão durante este processo.

Ligar pela primeira vez

Depois de ligar o aparelho à rede elétrica, ou depois de uma interrupção prolongada de energia. aparecerá no visor 12:00.

Primeiro, escolha e confirme as definições básicas.



Pode alterá-los tocando nas teclas ∨ ou ∧ . Confirme a definição pretendida premindo ▷ □ . Pode definir a configuração sequinte quando já tiver definido e confirmado a anterior.



1. DEFINIÇÃO DA HORA

Ao tocar nas teclas vou node definir a hora do dia. Se mantiver pressionada a tecla de configuração de valor por mais tempo, os valores mudam mais rapidamente.



- 'O'- INFORMAÇÃO
Para definir ou ajustar o relógio mais tarde, consulte o capítulo Funções extra.



2. VISOR DIMMER

Alta intensidade de luz é a definição padrão. O sinal brhe o valor atualmente definido para a intensidade da luz de exibição aparecerão no visor. Toque na tecla vou na para selecionar o nível desejado e confirmar. Use as teclas de definição de valor para aumentar ou diminuir a intensidade da luz.



3. VOLUME DO SINAL ACÚSTICO

O volume médio é a definição padrão. O sinal **Vol**e o valor atualmente definido para o volume do sinal acústico aparecerão no visor. Toque na tecla ∨ ou ∧ para selecionar o nível desejado e confirmar. Os sinais acústicos também podem ser desligados.

Quando as definicões selecionadas forem confirmadas, o relógio aparecerá no visor (se o BOTÃO de seleção de funções estiver na posição 0).

Como escolher as definições

ESCOLHER O SISTEMA DE CONFEÇÃO



Rode o BOTÃO (para a esquerda ou para a direita) para selecionar o SISTEMA DE CONFEÇÃO (consulte a tabela de programas).



As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.

Símbolo	Utilização
P*\$\$\$	PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO DO FORNO Para atingir a temperatura definida o mais rápido possível. Quando o forno é pré-aquecido à temperatura definida, soará um breve sinal sonoro e o traço abaixo do relógio irá acender. Em seguida, pode selecionar a configuração do sistema que pretende utilizar para preparar os alimentos. Esta função não é adequada para assar.
* + €	CALOR INFERIOR E SUPERIOR COM VENTOINHA 1) Para cozedura uniforme de alimentos numa única prateleira e para fazer soufflés.
* + €>	GRELHA GRANDE COM VENTOINHA ¹⁾ Para assar aves e pedaços maiores de carne sob uma grelha.
₩ + €	COZEDURA INTENSIVA (FRITAR A AR) ¹⁾ Este método de cozedura resulta numa crosta crocante sem adição de gordura. Esta é uma versão saudável dos fritos fast-food, com menos calorias na comida cozinhada. Adequado para pedaços mais pequenos de carne, peixe, vegetais e produtos congelados prontos a fritar (batatas fritas, nuggets de frango).
0	CALOR VENTILADO Para assar carne e vegetais ou cozedura de bolos.
	CALOR INFERIOR E SUPERIOR Utilize este sistema para uma cozedura convencional numa única prateleira, fazer soufflés e cozeduras a baixas temperaturas (slow cooking).
	GRELHADOR DUPLO Utilize este sistema para grelhar grandes quantidades de alimentos com forma plana, como torradas, sanduíches abertas, salsichas grelhadas, peixe, espetadas, etc., assim como para cozinhar gratinados e para dourar as crostas. As resistências montadas na parte de cima da cavidade do forno aquecem uniformemente toda a superfície. A temperatura máxima permitida é 240 °C.

Símbolo	Utilização
	COZEDURA LENTA ²⁾ Para uma confeção suave, lenta e uniforme de carne, peixe e massa numa única prateleira. Este método de confeção deixará a carne com um teor de água mais elevado, tornando-a mais suculenta e mais tenra, enquanto a massa ficará uniformemente tostada/cozida. Este sistema é utilizado no intervalo de temperatura entre 140 °C e 220 °C.
<u></u>	SISTEMA PIZZA Este sistema é ideal para confecionar pizza e bolos com um teor de água mais elevado. Utilize-o para cozinhar numa única prateleira quando quiser que os alimentos fiquem prontos mais rapidamente e crocantes.
*	COZEDURA ALIMENTOS CONGELADOS Este método permite cozinhar alimentos congelados num período de tempo mais curto sem pré-aquecimento. Ótimo para produtos congelados pré-cozinhados (produtos de padaria, croissants, lasanha, batatas fritas, nuggets de frango), carne e legumes.
*0	DESCONGELAÇÃO Utilize esta função para a descongelação controlada de alimentos congelados (bolos, pastelaria, pão, pãezinhos e fruta ultracongelada). Durante o processo de descongelação, vire os alimentos, mexa-os e separe os pedaços congelados que estão pegados. Por motivos de segurança microbiológica, recomendamos a descongelação lenta da carne e outros alimentos delicados no frigorifico.
4	STEAM CLEAN Este programa facilita a remoção de quaisquer manchas do interior do forno.
*	LUZ DO FORNO A luz do forno liga-se quando um sistema é selecionado ou quando o botão é virado para a posição da luz.

¹⁾ Estes sistemas permitem a adição de vapor durante o cozimento (consulte o capítulo Iniciar o processo de cozedura).

REGULAÇÃO DA TEMPERATURA DE COZEDURA



Rode o botão para ajustar a TEMPERATURA desejada.

²⁾ Usado para determinar a classe de eficácia energética do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1.

FUNCÃO DE TEMPO

Em primeiro lugar, rode o BOTÃO para ajustar o SISTEMA e a TEMPERATURA.

	(T) (T) (T)		©	Timed cooking (Cozimento cronometrado)
0			¶Ψ	Definir final retardado
~	= (L)	^	©	Ajustar o temporizador

- INFORMAÇÃO

Durante os últimos 10 minutos antes do término do tempo definido, o tempo restante é exibido em intervalos de um segundo.



Ajustar a duração de cozedura

Neste modo, pode especificar a duração do funcionamento do forno (tempo de cozedura).

Ao premir ∨ ou ∧ pode definir o tempo de cozedura desejado. Para ligar o forno, toque em ▷□.



Definir final retardado



-\oʻ- INFORMAÇÃO

O início diferido não pode ser definido para o grill e para grelhar com sistemas de ventoinha.

Utilize esta função quando desejar começar a cozinhar os alimentos no forno após um certo período de tempo. Coloque os alimentos no forno e, em seguida, defina o sistema e a temperatura. Em seguida, defina a duração do programa e a hora em que deseja que os seus alimentos estejam prontos.

Exemplo:

Hora atual: meio-dia

Tempo de cozedura: 2 horas

Final da cozedura: 18h

Ao premir v ou node definir a duração do programa (neste caso, são 2.00). Ao tocar duas vezes na tecla opode selecionar a hora em que deseja que a sua comida esteja pronta (no nosso caso, às 18.00). Confirme a sua seleção. A hora final desejada é mostrada no visor (18.00).

Para ligar o forno, toque em ▷ □.

Enquanto espera para iniciar o funcionamento, o forno encontra-se em modo standby parcial. O visor está escurecido e o sistema de ventilação e a iluminação do forno estão sempre ligados. O forno liga-se automaticamente com as definições selecionadas (no nosso caso às 16:00, ou 4 da tarde). O forno desligar-se-á à hora marcada (no nosso caso, às 18:00, ou 6 da tarde).



O tempo de confeção termina e o relógio alternará no visor.

Após o tempo definido ter expirado, o forno para de funcionar automaticamente. O visor irá mostrar **End**. Será emitido um sinal acústico, que pode desligar tocando em qualquer tecla. Após um minuto, o sinal acústico será desligado automaticamente.



CUIDADO!

Esta função não é adequada para alimentos que necessitem de forno pré-aquecido.

Os alimentos perecíveis não devem ser mantidos no forno por muito tempo.

Antes de usar este modo, verifique se o relógio do aparelho está ajustado com precisão.



Ajustar o temporizador

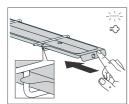
O temporizador pode ser usado independentemente do funcionamento do forno. A configuração máxima possível é de 24 horas. Toque repetidamente na tecla ¹⁰ até o visor mostrar ¹⁰ . Ao premir vou pode definir a duração do temporizador. Quando o tempo de cozedura definido termina, ouve-se um sinal acústico, que pode desligar premindo qualquer tecla. Após um minuto, o sinal acústico será desligado automaticamente.



Ö- INFORMAÇÃO

Ao configurar uma função de temporizador, pode repor o valor tocando simultaneamente nas teclas \vee e \wedge .

INJEÇÃO DE VAPOR



1. Selecionar a função

Insira a placa de evaporação no lado direito, sob a parte superior do interior do forno.

Esta função pode ser usada se tiver selecionado um sistema com a adição de vapor (o traço acima da tecla setá parcialmente iluminado). NOTA: o pré-aquecimento não é desejável em sistemas com injeção de vapor. O efeito de vapor adequado é alcançado se a função estiver ligada enquanto o forno ainda estiver frio.



2. Ligar a função e encher o depósito de água

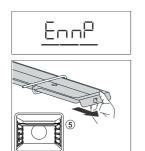
Inicie a função antes de iniciar a cozedura ou durante os primeiros minutos da mesma. O vapor cria uma crosta melhor e torna os alimentos mais crocantes.

Prima a tecla ; o visor irá mostrar **Fill**. Encha o depósito de água (consulte o capítulo "Encher o depósito de água" abaixo).

Toque na tecla 🚭 novamente para confirmar a sua seleção (o traço acima da tecla está totalmente iluminado).



Enquanto esta função estiver ativa, poderá ouvir o som da bomba, que faz parte da operação normal do aparelho.



3. Desligar a função, terminar o processo de cozedura e limpar o depósito de água

Após 20 minutos, se ainda restar água no depósito após a cozedura, o visor mostra **EnnP**. O BOTÃO de seleção do sistema deve estar na posição "0".

Tire a comida do forno.

Retire a placa de evaporação e insira uma assadeira funda multifuncional no 5º nível. Ao premir continuamente a tecla 🚭 , pode iniciar o processo de esvaziamento do depósito de água. Quando o processo estiver concluído, retire a assadeira com água do forno e limpe-o com um pano até ficar seco.

-\o'- INFORMAÇÃO

O depósito de água pode ser esvaziado a qualquer momento, ao premir continuamente $\stackrel{<}{\leq}$. O BOTÃO de seleção do sistema deve estar na posição "0".

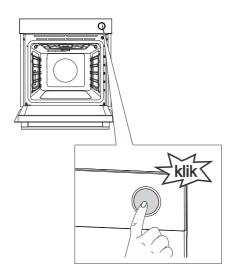
-\documents-informação

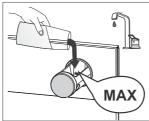
Durante o aquecimento do forno, o tabuleiro de evaporação pode deformar-se, mas isso não afeta o seu funcionamento.

Enchimento do tanque de água

O tanque de água permite o abastecimento independente de água ao forno a vapor. A capacidade do tanque de água é de aproximadamente 1,3 dl.

Encha sempre o tanque com água limpa da torneira ou água engarrafada sem aditivos. A água colocada no tanque deve estar à temperatura ambiente, isto é, aproximadamente a 20°C (+/- 10°C).







Retire o tanque de água do seu compartimento premindo o botão. Assim que premir o botão, o tanque desencaixa do lugar.



O tanque de água não pode ser retirado do aparelho.

2 Verta água até chegar à marca MAX no depósito de água (suficiente para todo o processo de cozedura).

 $\bf 3$ Encaixe novamente o tanque no seu compartimento (assim que estiver totalmente encaixado irá ouvir um clique).



CUIDADO!

Se não respeitar a marca de MAX no tanque de água e adicionar água demais, a água excessiva pode fluir através de uma fenda entre a tampa do tanque de água e o tanque de água e pingar no chão.

Não utilize água destilada, água da torneira com elevado teor de cloro ou outros líquidos semelhantes. Use apenas água da torneira, água macia ou água mineral sem gás.

Iniciar a cozedura



O traco acima da tecla Do está agora a piscar. Inicie o programa definido ao tocar nesta tecla.

Enquanto o programa estiver em execução, o traço acima da tecla estará totalmente aceso.

Até que a temperatura definida seja atingida, o traço iluminado abaixo do relógio move-se para a esquerda e para a direita.

Quando a temperatura definida é atingida, o visor mostra °C , soa um sinal acústico e o traço abaixo do relógio fica totalmente iluminado.



-\o'- INFORMAÇÃO

Durante o processo de cozedura, pode alterar o SISTEMA, a TEMPERATURA e AS FUNCÕES DO TEMPORIZADOR.



-\oʻ- INFORMAÇÃO

Se não selecionou qualquer função do programador, o tempo de cozedura decorrido aparece

Fim da cozedura e desligar o forno

Pressione a tecla pla para pausar o processo de cozedura. **End** aparece no visor e ouve-se um sinal sonoro.

Rode o botão de SELEÇÃO DE FUNÇÕES DE COZIMENTO para a posição "0".



-\o'_- INFORMAÇÃO

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

Seleção das configurações gerais

Rode o BOTÃO SELETOR DO SISTEMA DE CONFEÇÃO para a posição "0".

Para ativar uma função, pressione a tecla [±]© e mantenha-a pressionada durante 3 segundos. **SEtt** aparece no visor durante alguns segundos. Em seguida, aparece o menu de funções extra.



-\o'- INFORMAÇÃO

Utilize as teclas ∨ e ∧ para navegar no menu. Confirme a definição premindo a tecla ▷ □ e □ . Para sair do menu de funções adicionais, toque na tecla ⇒ .



1. Relógio visualizado

Utilize as teclas vou na para acertar o relógio. **CLoc** aparece no visor. Após confirmar, pode alternar entre modo de visualização de 12 horas e 24 horas. Confirme, acerte o relógio/hora do dia. Primeiro, acerte e confirme os minutos, em seguida, as horas.



2. Volume do sinal acústico

Escolha entre três níveis de volume sonoro. Escolha a definição **Vol**. Toque na tecla \checkmark ou \land para selecionar o nível desejado e confirme. Os sinais acústicos também pode ser desligados.



3. Iluminação do visor

Escolha entre três níveis de intensidade de luz do visor. Escolha a definição**brh**. Toque na tecla \checkmark ou \land para selecionar o nível desejado e confirme. Utilize as teclas de regulação de valor para aumentar ou diminuir a intensidade da luz.



4. Visor - modo noturno

Esta função escurece automaticamente o visor (muda o de nível de iluminação do visor de alto para o mais baixo) durante a noite (8 da noite às 6 da manhã.) Escolha a definição **nGht**. Toque na tecla \checkmark ou \land para selecionar a iluminação do visor noturno desejada e confirme.



5. Standby

Esta função liga ou desliga automaticamente o visor do relógio. Selecione a definição **hidE**. Toque na tecla \checkmark ou \land para selecionar on ou off, e confirme.



7. Regulações de fábrica

Esta função permite a reposição das definições de fábrica do aparelho. **FAct** aparece no visor. Toque na tecla \checkmark ou \land para selecionar rES para escolher as definições de fábrica e confirme premindo a tecla $^{\triangleright}|_{\square}$ e mantendo-a premida. Mantenha a tecla premida até que todos os traços iluminados desaparecam.



8. Dureza da água

Toque na tecla vou na para selecionar os cinco níveis de dureza da áqua. A definicão padrão é o nível 5.

Wh 1 significa a água mais macia.

Wh 5 significa a água mais dura.



9. Descalcificação

Pode ativar a função de descalcificação, ou pode ser sugerido pelo forno após um certo número de ciclos de uso da função de vapor (o símbolo **dEcL** irá aparecer no visor).

Para ativar a função, toque na tecla ∨ ou ∧ para selecionar YES. Selecione no para desativar.



CUIDADO!

Após uma falha de energia ou depois de o aparelho ter sido desligado, as definições de função adicionais permanecerão guardadas durante apenas alguns minutos. Em seguida, todas as definições, com exceção do volume do sinal acústico e da diminuição de intensidade de luz do viso, serão reiniciadas para as definições de fábrica.

Dicas gerais e conselhos para cozinhar no forno

- Retire todo o equipamento desnecessário do forno durante a cozedura
- Utilize equipamentos de materiais não refletores resistentes ao calor (tabuleiros de cozedura fornecidos, outros tabuleiros e pratos, utensílios de cozinha revestidos a esmalte, utensílios de cozinha de vidro temperado). Materiais de cor brilhante (aço inoxidável ou alumínio) materiais refletem calor. Como resultado, o processamento térmico dos alimentos nestes utensílios é menos eficaz.
- Insira sempre as bandejas de assar e os tabuleiros na extremidade das guias. Ao utilizar a grelha metálica, coloque os pratos ou os tabuleiros no meio da grelha.
- Para uma preparação ótima dos alimentos, recomendamos que se observem as diretrizes especificadas na tabela de cozedura. Escolha a temperatura indicada mais baixa e o tempo de cozedura indicado mais curto. Quando este tempo terminar, verifique os resultados e, em seguida, ajuste as definicões conforme necessário.
- A menos que seja absolutamente necessário, não abra a porta do forno durante o funcionamento.
- Não coloque os tabuleiros diretamente no fundo da cavidade do forno.
- Não utilize o tabuleiro universal fundo na quia do 1º nível enquanto o aparelho estiver a funcionar.
- Não cubra o fundo da cavidade do forno ou a grelha metálica com folha de alumínio.
- Com programas de cozedura mais longos, pode desligar o forno cerca de 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura para utilizar o calor acumulado.
- Coloque sempre os pratos de forno na grelha metálica.
- Ao utilizar vários níveis ao mesmo tempo, insira o tabuleiro universal fundo no nível inferior.
- Ao cozinhar de acordo com as receitas de livros de receitas mais antigos, utilize o sistema de calor inferior e superior (como nos fornos convencionais) e regule a temperatura para menos 10 °C do que é indicado na receita.
- Se estiver a utilizar papel vegetal, certifique-se de que é resistente a temperaturas elevadas.
 Apare-o sempre em conformidade. O papel vegetal evita que os alimentos fiquem colados ao tabuleiro e facilita a remoção dos alimentos do tabuleiro.
- Ao cozinhar cortes maiores de carne ou bolos com maior teor de água, pode gerar-se muito vapor
 no interior do forno que, por sua vez, pode condensar-se na porta do forno. Trata-se de um
 fenómeno normal que não afetará o funcionamento do aparelho. Após o processo de cozedura,
 limpe a porta e o vidro da porta.
- Ao cozinhar diretamente na grelha metálica, insira o tabuleiro universal fundo num nível mais baixo para servir como bandeja de gotejamento.

Pré-aquecimento rápido do forno: deve pré-aquecer o forno apenas se indicado na receita das tabelas contidas nestas instruções. Se vai usar o pré-aquecimento rápido do forno, não deve colocar o prato para assar no forno até este estar totalmente aquecido. A temperatura tem um efeito significativo no resultado final. Recomendamos usar o pré-aquecimento rápido para peças de carne mais delicadas (como lombo) e para massas com fermento e tipo pão-de-ló que necessitam de um tempo de cozedura mais curto. Aquecer um forno vazio consome muita energia, por isso recomendamos que se possível deve assar vários pretos sucessivamente, ou simultaneamente.

SlowBake: Permite uma confeção lenta e controlada a baixa temperatura. Os sucos da carne são distribuídos uniformemente, e a carne fica suculenta e tenra. O método de confeção lenta SlowBake é adequado para cortes delicados de carne desossada. Antes de cozinhar lentamente, sele a carne cuidadosamente de todos os lados numa frigideira.

Tabela de cozedura

NOTA: Os pratos que requerem um forno totalmente pré-aquecido são indicados com um único asterisco * na tabela. Os pratos que apenas requerem um ciclo de pré-aquecimento de 5 minutos são indicados com dois asteriscos ** . Nesse caso, não utilize o modo de pré-aquecimento rápido.

Prato			{}°C	<u>©</u> min			
PRODUTOS DE PASTELARIA E PADARIA							
Pastelaria/bolos em formas							
Pão-de-ló	3	0	150	30-40			
tarte com recheio	1		180	90-120			
bolo mármore	2		170-180	50-60			
bolo com massa levedada, Gugelhupf (bolo Bundt, bolo de libra)	2		170-180	45-55			
tarte aberta, torta	3	0	170-180	35-45			
brownies	2	0	170-180	30-35			
pastelaria em tabuleiros							
strudel	2	<u></u>	180-190	60-70			
strudel, congelado	2	*	200-210	34-45			
torta	3	₹ + €>	170-180	13-18			
Buchteln	2		180-190	30-40			
biscoitos, bolachas							
cupcakes	3		160 *	20-30			
cupcakes, 2 níveis	2, 4	0	145	40-50			
pequenos bolos de massa levedada	2		180 *	17-22			
pequenos bolos de massa levedada, 2 níveis	2, 4	0	160 *	18-25			
massa folhada	3		170	30-40			
massa folhada, 2 níveis	2, 4	0	170 *	25-30			
biscoitos/bolachas							
bolachas feitas com saco de pasteleiro	3		140*	30-40			
bolachas feitas com saco de pasteleiro, 2 níveis	2, 4	0	140 *	45-55			
bolachas feitas com saco de pasteleiro, 3 níveis	1, 4, 5	0	145 *	50-60			
biscoitos/bolachas	3		140	20-30			

Continuação da tabela da pagina a			Ac-						
Prato			J°C	©min					
biscoitos, 2 níveis	2, 4	0	150-160 *	20-25					
merengue	3	7	80-100 *	120-150					
merengue, 2 níveis	2, 4	0	80-100 *	120-150					
macarons	3	0	130-140 *	15-20					
macarons, 2 níveis	2, 4	0	130-140 *	15-20					
pão									
levantar e crescer	2		40-45	30-45					
pão em bandeja	2	→ + €>	190-200	40-55					
pão em bandeja, 2 níveis	2, 4	0	190-200 *	40-55					
pão numa forma	2		190-200	30-45					
pão numa forma, 2 níveis	2, 4	0	200-210	30-45					
pão chato (focaccia)	2		270	15-25					
pãezinhos frescos (pãezinhos semmel/manhã)	3	* + €	200-210	10-15					
pãezinhos frescos (pãezinhos semmel/manhã), 2 níveis	2, 4	0	200-210 *	15-20					
pão torrado	5		230	4-7					
sanduíches abertas	5		230	3-5					
pizza e outros pratos			,						
pizza	1	<u></u>	300 *	4-7					
pizza, 2 níveis de prateleira	2, 4	0	210-220 *	25-30					
pizza congelada	2	*	200-220 *	10-25					
pizza congelada, 2 níveis	2, 4	0	200-220 *	10-25					
tarte salgada, quiche	2	<u> </u>	190-200	50-60					
burek	2		180-190	40-50					
CARNE			ı						
carne de vaca e vitela									
assado de carne de vaca (lombo, alcatra), 1,5 kg	2		160-170	130-160					
carne de vaca cozida, 1,5 kg	2		200-210	90-120					
lombo, médio, 1 kg	2		170-190 *	40-60					
carne de vaca assada, cozedura lenta	2		120-140 *	250-300					

Continuação da tabela da página anterior								
Prato			{}°C	<u></u> min				
bifes de vaca, bem passados, espessura 4 cm	4		220-230	25-30				
hambúrgueres, espessura 3 cm	4		220-230	25-35				
assado de vitela, 1,5 kg	2		160-170	120-150				
carne de porco								
carne de porco assada, alcatra, 1,5 kg	3	0	170-180	90-110				
carne de porco assada, ombro, 1,5 kg	3		180-190	120-150				
lombo de porco, 400 g	2		80-100 *	80-100				
carne de porco assada, cozedura lenta	2		100-120 *	200-230				
costeletas de porco, cozedura lenta	2		120-140 *	210-240				
costeletas de porco, espessura 3 cm	4		220-230	20-25				
aves								
aves, 1,2 - 2,0 kg	2	₩+€>	200-220	60-80				
aves com recheio, 1,5 kg	2	0	170-180	80-100				
aves, peito	2	0	170-180	45-60				
frango coxas	3	₩+€	210-220	30-45				
asas de frango	4	⊕#	210-220	30-45				
aves, peito, cozedura lenta	3		100-120 *	60-90				
pratos de carne								
rolo de carne, 1 kg	2	0	170-180	60-70				
salsichas para grelhar, bratwurst	4		230 **	8-15				
PEIXE E MARISCO								
peixe inteiro, 350 g	4	₩+€>	230-240	12-20				
filete de peixe, espessura 1 cm	4		220-230	8-12				
posta de peixe, espessura 2cm	4		220-230	10-15				
vieiras	4	7.	230 *	5-10				
camarões	4		230 *	3-10				
LEGUMES								
batatas assadas, cunhas	3	◎ + ◎	210-220 *	30-40				
batatas assadas, metades	3	⊘ # + € >	200-210 *	40-50				

Prato			{}°c	<u></u> min				
batata recheada (jacket potato)	3	*	190-200	30-40				
Batatas fritas, caseiras	4	⊘ K	210-220 *	20-30				
mistura de legumes, cunhas	3	⊘ # + €>	190-200	30-40				
legumes recheados	3	*	190-200	30-40				
PRODUTOS CONVENCIONAIS - CONGELADOS								
Batatas fritas	3	⊗ #	210-220	20-25				
Batatas fritas, 2 níveis	2, 4	0	190-210	30-40				
Medalhões de frango	4	⊗ #	210-220 *	12-17				
Palitos de peixe	2	⊕ <i>K</i>	210-220	15-20				
lasanha, 400 g	2	*	200-210	30-40				
legumes em cubos	2	*	190-200	20-30				
croissants	3	*	170-180	18-23				
PUDINS COZIDOS, SUFLÉS E F	PRATOS GRA	ATINADOS						
moussaka de batata	2	0	180-190	35-45				
lasanha	2	•	180-190	35-45				
pudim doce cozido	2	*	160-180	40-60				
suflé doce	2	7	160-180 *	35-45				
pratos gratinados	3	0	170-190	30-45				
tortilhas recheadas, enchiladas	2	<u></u>	180-200	20-35				
grelhar queixo	4		230 **	6-9				
DIVERSOS								
preservação	2	<u></u>	180	30				
esterilização	3	0	125	30				
cozinhar em banho maria (caldeira dupla)	2	<u></u>	150-170 *	/				
reaquecer	3		60-95	/				
aquecer pratos	2	7-	75	15				
	1		1	I .				

Cozinhar com sonda de temperatura (ABAKESENSOR)

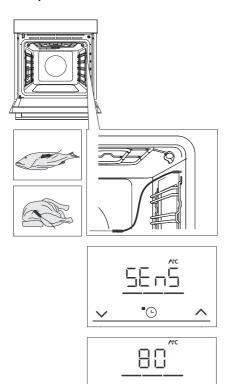
(segundo o modelo)

A sonda de temperatura permite uma monitorização precisa da temperatura do núcleo dos alimentos durante a cozedura.



/ CUIDADO!

A sonda de temperatura não deve estar nas proximidades diretas dos elementos de aquecimento.



1 Coloque a extremidade metálica da sonda na parte mais grossa dos alimentos.

2 Ligue a ficha da sonda à tomada situada no canto superior direito na parte frontal da cavidade do forno (veja a figura). **SEnS** aparece no visor.

NOTA: Quando inserir a sonda na tomada, as funções predefinidas no forno são eliminadas.

3 Selecione o sistema e a temperatura de cozedura pretendidos (no intervalo de temperaturas até 210 °C). O símbolo de funcionamento da sonda e a temperatura predefinida surgirão no visor, podendo esta ser alterada ao tocar nas teclas vou A. Determine a temperatura central final pretendida para os seus alimentos (entre 30 e 99 °C).

NOTA: Ao utilizar a sonda, não é possível definir o tempo de cozedura.

4 Confirme a definição premindo a tecla

5 Quando a temperatura do núcleo definida for atingida, o forno deixará de funcionar. **End** aparece no visor. Ouve-se um sinal acústico que poderá desligar tocando em qualquer tecla. Após um minuto, o sinal acústico desliga-se automaticamente.



- INFORMAÇÃO

Durante o processo de confeção, regule e a temperatura do núcleo do alimento atual alterna no visor. Pode alterar a temperatura de confeção ou a temperatura do núcleo dos alimentos durante o processo de confeção.

Utilização correta da sonda, por tipo de alimentos:

- aves: insira a sonda na parte mais grossa do peito;
- carne vermelha: insira a sonda numa parte magra que não tenha um marmoreado de gordura;
- pequenos pedaços com osso: insira numa área ao longo do osso;
- peixe: insira a sonda por trás da cabeça, em direção à espinha.



CUIDADO!

Após a utilização, retire cuidadosamente a sonda dos alimentos, desligue a ficha da tomada da cavidade do forno e limpe-a.



- 'd- INFORMAÇÃO Se não utilizar a sonda, retire-a do forno.

Níveis de cozedura recomendados para diferentes tipos de carne

Tipo de alimento	azul (cru)	mal passado	médio	médio bem passado	bem passado
VACA			,		
carne de vaca, assado	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
carne de vaca, lombo	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
carne de vaca assada/alcatra	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hambúrgueres	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
VITELA					
vitela, lombo	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
vitela, alcatra	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
PORCO					
assado, pescoço	/	/	/	65-70	75-85
porco, lombo	/	/	/	60-69	/
rolo de carne	/	/	/	/	80-85
BORREGO					
borrego	/	60-65	66-71	72-76	77-80
OVELHA			·		
carneiro	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CABRITO					
cabra	/	60-65	66-71	72-76	77-80
AVE					
aves, inteiras	/	/	/	/	82-90
aves, peito	/	/	/	/	62-65
PEIXE E MARISCO					
truta	/	/	/	62-65	/
atum	/	/	/	55-60	/
salmão	/	/	/	52-55	/

Manutenção & limpeza

/ CUIDADO!

Antes de limpar, desligue o aparelho da rede elétrica e aguarde que o aparelho arrefeça.

Não permita que as crianças limpem o aparelho ou facam serviços de manutenção sem uma supervisão adequada.

Para facilitar a limpeza, a cavidade do forno e o tabuleiro e a bandeja são revestidos com esmalte especial para uma superfície lisa e resistente.

Limpe regularmente o aparelho e utilize água morna e detergente para lavagem manual da louca para remover as impurezas majores e o calcário. Utilize um pano limpo e macjo ou uma esponia limpa e macia.

Exterior do aparelho: utilize água com sabão quente e um pano macio para remover as impurezas e, em seguida, segue as superfícies.

Interior do aparelho: para sujidade e resíduos persistentes, utilize produtos de limpeza convencionais para fornos. Quando utilizar estes produtos de limpeza, limpe bem o aparelho com um pano húmido para remover todos os resíduos do produto de limpeza.

Acessórios e guias: limpe com água com sabão quente e um pano húmido. Para sujidade e resíduos persistentes, recomendamos a imersão prévia e a utilização de uma escova.

Se os resultados da limpeza não forem satisfatórios, repita o processo de limpeza.

-\(\) - INFORMAÇÃO

Nunca utilize produtos e acessórios agressivos ou abrasivos (esponjas e detergentes abrasivos, limpadores de manchas e ferrugem, raspadores para placas vitrocerâmicas).

O equipamento do forno é seguro para utilização na máquina de lavar louça.

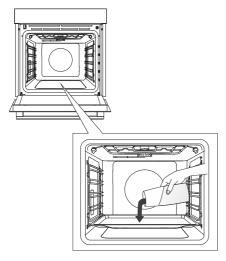
Os resíduos de alimentos (gordura, açúcar, proteína) podem inflamar-se durante a utilização do aparelho. Por isso, retire os pedacos maiores de sujidade do interior do forno e dos acessórios antes de cada utilização.

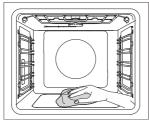
Utilizar a função Steam Clean para limpar o forno

Este programa facilita a remoção de quaisquer manchas do interior do forno.

A função é a mais eficaz se for utilizada regularmente, após cada utilização.

Antes de executar o programa de limpeza, remova todos os pedaços grande de sujidade e resíduos de alimentos visíveis da cavidade do forno.





1 Insira o tabuleiro raso no primeiro nível da primeira guia e deite 0,4 litros de água quente no mesmo.

2 Rode o BOTÃO DE SELEÇÃO DE FUNÇÕES para Steam Clean ☑ . Ajuste o BOTÃO DE TEMPERATURA para 80°C.

3 Deixe o programa funcionar durante meia hora.

4 Quando o programa estiver concluído, retire cuidadosamente o tabuleiro, utilizando luvas de forno (pode ainda haver água no tabuleiro). Limpe as manchas com um pano húmido e água com sabão. Limpe bem o aparelho com um pano húmido para remover todos os resíduos de produto de limpeza.



INFORMAÇÃO

Se o processo de limpeza não for bem sucedido (em caso de sujidade particularmente persistente), repita-o.



CUIDADO!

Utilize o sistema Steam Clean quando o forno tiver arrefecido completamente.

Limpeza do tabuleiro de evaporação



CUIDADO!

Após a utilização, o tabuleiro de evaporação pode estar quente e ainda pode ter um pouco de água. Para evitar queimaduras, espere que o forno arrefeça totalmente.

Retire o tabuleiro e limpe-o manualmente com detergente para a loica ou na máquina de lavar loica. Se houver depósitos de calcário no tabuleiro, mergulhe-o num produto para eliminar calcário (utilize de acordo com as instruções do fabricante) ou em vinagre de álcool. Após a limpeza e antes de o voltar a colocar, seque bem o tabuleiro.



A placa de evaporação é inserida no lado direito, sob a parte superior do interior do forno, pendurada no aquecedor de grelhador.

2 Pegue no prato de evaporação e puxe-o para fora do forno.

3 Limpeza do tabuleiro de evaporação com água e detergente.

4 Antes de cozinhar novamente com injeção de vapor, volte a inserir a placa de evaporação nas guias e empurre-a suavemente até o fim.

Atenção: Se o tabuleiro não estiver colocado, a água irá cair para a comida durante a cozedura com injeção de vapor.



- INFORMAÇÃO

Devido à sua posição próxima às resistências, o tabuleiro de evaporação pode perder a cor. Tal não afeta o seu funcionamento e usabilidade.

Limpeza do sistema de vapor

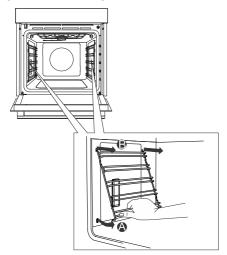
A limpeza depende do número de vezes que utiliza a função de injeção de vapor e da dureza da água utilizada.

- 1. Retire a placa de evaporação.
- 2. Coloque o tabuleiro universal fundo no 5º nível guia (superior) para servir como pingadeira.
- No menu de funções extra, selecione descalcificação (dEcL). Confirme a definição premindo a tecla ▷ □ . Yes aparecerá no visor.
 - Confirme a definição premindo continuamente a tecla |a| . O processo de descalcificação é iniciado e não pode ser terminado ou cancelado.
- Fill aparecerá no visor. Adicione o removedor de calcário ao tanque de água e confirme com a tecla ▷□
- 5. Descalcificação em curso.
- 6. Quando o processo estiver concluído, o sinal **Fill** reaparecerá no visor. Verta água fresca para enxaguar no tanque de água e confirme com a tecla 이 .
- 7. Após o processo de lavagem, o símbolo **End** irá aparecer no visor.
- 8. Retire o tabuleiro com água do forno e, se necessário, seque o forno com um pano.

-`oʻ- INFORMAÇÃO

Caso não pretenda limpar o sistema de vapor no momento proposto pelo forno, pode finalizar selecionando DESLIGAR. Pode cancelar o programa de descalcificação até três vezes. Depois disso, o forno irá desativar o funcionamento da função vapor.

Remoção das guias telescópicas metálicas e fixas (extensíveis)



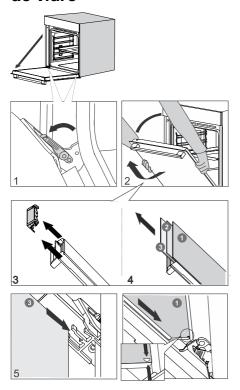
A Pegue nas grades por baixo e levante-as para o centro da cavidade do forno.

B Desengate-as dos orifícios situados em cima.



Ao retirar as guias, tenha cuidado para não danificar o revestimento de esmalte.

Remoção e substituição da porta do forno e dos painéis de vidro



1 Primeiro abra totalmente a porta (o mais possível).

2 A porta do forno é fixada às dobradiças com suportes especiais que também incluem alavancas de segurança. Rode as alavancas de segurança para a porta em 90°. Feche lentamente a porta a um ângulo de 45° (em relação à posição da porta totalmente fechada); em seguida, levante a porta e puxe-a para fora.

O painel de vidro da porta do forno pode ser limpo por dentro, mas, primeiro, tem de ser removido da porta do aparelho. Em primeiro lugar, proceda como descrito no ponto 2, mas não o remova.

3 Retire o guia de ar. Segure-o no lado esquerdo e direito da porta com as mãos. Retire-o puxando-o ligeiramente na sua direção.

4 Segure o vidro da porta na extremidade superior e retire-o. Faço o mesmo para o segundo e terceiro painel de vidro (dependendo do modelo).

5 Para voltar a colocar os painéis vidro no devido lugar, proceda ao contrário.



- INFORMAÇÃO

Para voltar a colocar a porta no devido lugar, proceda no sentido contrário. Se a porta não se abrir ou não fechar corretamente, verifique se os entalhes das dobradiças estão bem alinhados com a sua contraparte.



/ CUIDADO!

A dobradiça da porta do forno pode fechar com uma força considerável. Por isso, rode sempre ambas as alavancas de segurança para o suporte quando estiver a montar ou a retirar a porta do aparelho.

Fecho e abertura suave da porta

(segundo o modelo)

A porta do forno está equipada de um dispositivo que amortece a força de fecho da porta a partir de um ângulo de 75 graus. Permite fechar e abrir a porta de forma fácil, tranquila e com suavidade. Um empurrão suave (para um ângulo de 15° em relação à posição da porta fechada) é suficiente para que a porta feche automaticamente e suavemente.



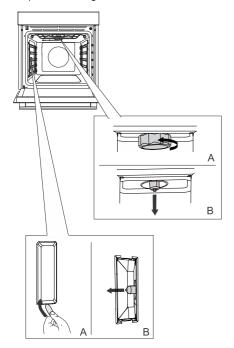
CUIDADO!

Se a força necessária para fechar a porta for demasiada, o efeito do sistema é reduzido, ou o sistema vai ser anulado para segurança.

Substituir a lâmpada

A lâmpada é um consumável e, portanto, não está coberta pela garantia. Antes de mudar a lâmpada, retire todos os acessórios do forno.

Lâmpada de halogéneo: G9, 230 V, 25 W



Desaparafuse e retire a tampa (no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio). Retire a lâmpada de halogéneo.

2 Utilize uma ferramenta de plástico chata para remover a tampa. Retire a lâmpada de halogéneo.

'O'- INFORMAÇÃO

Tenha cuidado para não danificar o revestimento de esmalte. Utilize uma proteção para evitar queimar-se.



CUIDADO!

Substitua apenas a lâmpada quando o aparelho estiver desligado da alimentação elétrica.

Tabela de reparações

Advertências e sinalização dos erros

Durante o período de garantia, as reparações devem ser efetuadas exclusivamente pelos profissionais autorizados pelo fabricante.

Antes de fazer reparações, assegure que o aparelho está desligado da corrente, removendo o fusível ou desligar a ficha da tomada de parede.

Quaisquer reparações não autorizadas do aparelho podem resultar em choque elétrico e risco de curto-circuito; como tal, não as execute. Deixe esse trabalho para um especialista ou um técnico de assistência técnica.

Em caso de pequenos problemas com o funcionamento do aparelho, consulte este manual para ver se consegue resolver o problema.

Se o aparelho não estiver a funcionar corretamente ou devido a um funcionamento ou manuseamento inadequados, a visita de um técnico de assistência técnica não será gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Guarde as instruções para consulta futura e transmita-as a quaisquer proprietários ou utilizadores posteriores do aparelho.

Seguem-se alguns conselhos sobre a retificação de vários problemas comuns.

Problema/erro	Causa
O disjuntor da instalação desarma-se frequentemente.	Contacte um técnico de manutenção.
A iluminação do forno não funciona.	O processo de substituição da lâmpada no forno é descrito no capítulo Substituição da lâmpada.
A unidade de controlo não responde, o ecrã está congelado.	Desligue o aparelho da corrente elétrica durante alguns minutos (desaperte o fusível ou desligue o interruptor geral); em seguida, volte a ligar o aparelho à corrente e ligue-o.
O código de erro ErrX é apresentado. Em caso de código de erro de dois dígitos, ErXX aparece.	Há um erro no funcionamento do módulo eletrónico. Desligue o aparelho da rede elétrica durante alguns minutos. Se o erro continuar a ser indicado, chame um técnico de assistência.
O visor irá mostrar SEnS quando a sonda de temperatura não estiver conectada.	Limpe a tomada. Tente conectar e desconectar a sonda de temperatura várias vezes seguidas.

Se os problemas persistirem apesar de cumprir os conselhos acima, chame um técnico de assistência autorizado. A reparação ou qualquer reclamação de garantia resultante de uma ligação ou utilização incorretas do aparelho não serão cobertas pela garantia. Neste caso, o utilizador cobrirá os custos de reparação.

Eliminação



Os nossos produtos estão embalados com materiais ecológicos que podem ser reciclados, colocados numa unidade de triagem dos resíduos ou destruídos sem prejudicar o ambiente. Para isso, os nossos materiais de embalagem têm rótulos apropriados.

Este símbolo aparece no produto ou na sua embalagem em aplicação da diretiva europeia 2002/96/CE sobre os Resíduos de Equipamento Elétrico e Eletrónico (DEEE). Esta diretiva serve de regulamento quadro à retoma, reciclagem e valorização dos aparelhos usados em toda a Europa.

Este produto deve, portanto, ser sujeito a uma recolha seletiva. Quando já não o utilize, entregue-o a um serviço de recolha especializado ou a uma unidade de triagem dos resíduos que trata dos DEEE. Contribuirá assim para evitar consequências nefastas para a saúde e o ambiente. Para qualquer informação sobre a eliminação dos resíduos e a reciclagem deste produto, é favor contatar a câmara ou o serviço da limpeza do seu município, ou ainda a loja onde o comprou.

Reservamo-nos o direito de proceder a qualquer modificação ou correção do presente manual sem aviso prévio, pedimos desculpas para o incómodo.

Teste de cozimento

EN60350-1: Utilize apenas equipamentos fornecidos pelo fabricante.

Introduza sempre a assadeira até ficar na posição final na guia de metal. Coloque a pastelaria ou os bolos assados em formas conforme é mostrado na imagem.

^{***}Deslique após 2/3 do tempo de cozedura.

COZIMENTO								
Prato	Equipamento	forma posicionamento		{}°C	©min			
biscoitos/bolachas – grelha única	folha de cozedura rasa		3	140	30-40			
biscoitos/bolachas – grelha única	folha de cozedura rasa		3	150	30-40	0		
bolachas – duas grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		2, 4	140	45-55	0		
bolachas – três grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		1, 4, 5	135	50-60	0		
cupcakes – grelha única	folha de cozedura rasa		3	160 *	20-30			
cupcakes – grelha única	folha de cozedura rasa		3	160	30-40	0		
cupcakes – duas grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		2, 4	145	40-50	0		
cupcakes – três grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		1, 3, 5	140-150	30-50	0		
Pão-de-ló	forma de metal redonda, diâmetro 26 cm/grelha de metal		1	150	45-55			
Pão-de-ló	forma de metal redonda, diâmetro 26 cm/grelha de metal		3	160	45-55	0		
bolo esponja – duas grelhas/níveis	2 × formas de metal redondas, diâmetro 26 cm/grelha de metal	0	2, 4	160 **	45-55	0		
tarte de maçã	2 × formas de metal redondas, diâmetro 20 cm/grelha de metal	00	1	170	90-120			
tarte de maçã	2 × formas de metal redondas, diâmetro 20 cm/grelha de metal	00	2	170	80-110	0		
ASSAR NA GRELHA		·						
pão torrado	grelha de metal		5	230	4-7			

^{*}Preaqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não use o modo de preaquecimento rápido.

^{**}Preaqueça o aparelho durante 10 minutos. Não use o modo de preaquecimento rápido.

COZIMENTO									
hambúrguer de carne picada	grelha de metal + assadeira rasa como bandeja de gotejamento		5	230	20-35 ***				

COZINHAR COM VAPOR						
Prato	Equipamento	forma posicionamento		J°c	(•) min	
bolo	forma de metal redonda, diâmetro 26 cm/grelha de metal					
pão com sementes	folha de cozedura rasa					
brioches	folha de cozedura rasa					
pão	folha de cozedura rasa					

