



Instruções de utilização

FORNO

OCSM8487x / BO4TO1F5-42
OCSM8487A1 / BO4TO1F5-42

Pictogramas utilizados



Informações importantes



Dica

O SEU FORNO

O seu forno

Introdução	4
Painel de controlo	5
Descrição	6
Calhas guia/Calhas guia telescópicas	6
Acessórios	7
Porta	8
Ventoinha de arrefecimento	8
Funções principais	9
Teclas	11
Navegação	12

Utilização inicial

O que fazer primeiro	14
----------------------	----

Operação

Selecionar a sua função	17
Modo de configurações de função	17
Modo de progresso	19
Visor terminar	19
Alterar as configurações durante o progresso.	21
Tabela de funções	22
Utilizar o micro-ondas	28
Função de vapor	31
Programas e Favoritos	33
Descongela	33
Menu de configurações	34
Menu Mais	35
Cozedura por fases	39
Temporizador de cozinha	40
Bloqueio infantil	40

Limpeza

Limpar o eletrodoméstico	41
Limpeza a vapor	41
Limpar o filtro do tanque de água	42
Descalcificação	42
Remover e limpar os trilhos-guia	44
Substituir a lâmpada do forno	45

Resolver problemas

Geral	46
-------	----

O seu forno e o ambiente

Eliminação do eletrodoméstico e embalagem	48
---	----

Introdução

Parabéns por ter escolhido este forno ASKO. Este produto foi criado para proporcionar uma operação simples e facilidade otimizada para o utilizador. O forno tem uma vasta gama de configurações que lhe permitem seleccionar sempre o método de cozedura.

Este manual mostra-lhe como melhor utilizar este forno. Além das informações sobre a operação do forno, irá também encontrar informações de fundo que podem ser úteis aquando da utilização do eletrodoméstico.



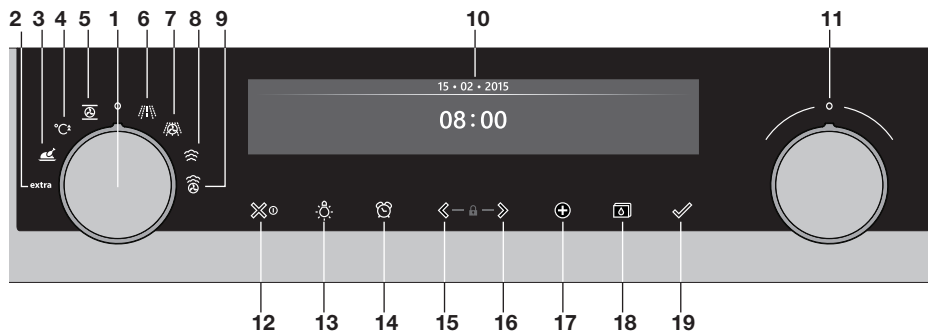
Leia as instruções de segurança em separado cuidadosamente antes de utilizar o eletrodoméstico!

Leia este manual antes de utilizar o eletrodoméstico e guarde-o num lugar seguro para utilização futura.

As instruções de instalação são fornecidas separadamente.

O SEU FORNO

Painel de controlo



1. Botão de função (na posição "Off")
 2. Extra
 3. Programas e Favoritos
 4. Pré-aquecimento rápido
 5. Forno
 6. Micro-ondas
 7. Micro-ondas combinado
 8. Vapor
 9. Vapor combinado
 10. Visor
 11. Botão de seleção
 12. Tecla de ligado/desligado e tecla de paragem (cancelar)
 13. Tecla de iluminação
 14. Tecla do temporizador
 15. Tecla de navegação para a esquerda*
 16. Tecla de navegação para a direita*
 17. Tecla mais
 18. Tecla do reservatório de água
 19. Tecla de confirmação
- * premir 15+16 ativa o Bloqueio infantil

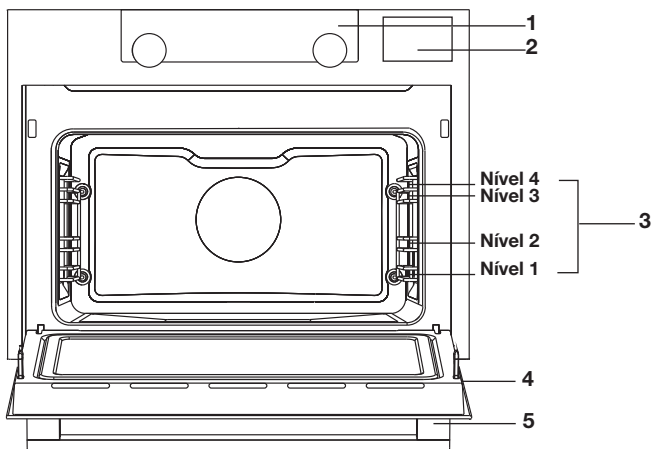


Nota:

As teclas respondem melhor se lhes tocar com uma área grande da ponta do dedo. Sempre que premir uma tecla durante a utilização, irá soar um curto sinal sonoro.

O SEU FORNO

Descrição



1. Painel de controlo
2. Tampa do reservatório de água
3. Níveis do forno
4. Porta do forno
5. Pega da porta

Calhas guia/Calhas guia telescópicas

- O forno tem quatro ou cinco calhas guia (Nível 1 a 4/5), dependendo do modelo. O nível 1 é principalmente utilizado em combinação com calor inferior. Os dois níveis de cima são principalmente utilizados para a função de grelhar.
- Coloque a calha do forno, o tabuleiro de cozedura ou o prato de vapor na falha entre os encaixes da calha guia.
- Um número de níveis de prateleira pode ter calhas guia telescópicas totalmente retráteis, dependendo do modelo.
 - Puxe as calhas guia telescópicas totalmente para fora da cavidade do forno e coloque a calha de forno/tabuleiro de cozedura/prato de vapor sobre as mesmas. Depois deslize a calha de forno/tabuleiro de cozedura/prato de vapor sobre as calhas guia telescópicas de volta para dentro da cavidade do forno.
 - Feche a porta do forno apenas quando as calhas guia telescópicas estiverem totalmente dentro da cavidade do forno.

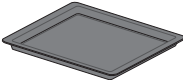

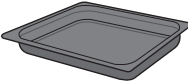
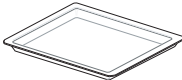
O SEU FORNO

Acessórios

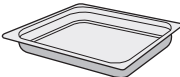
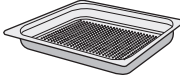

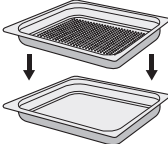
O seu eletrodoméstico vem acompanhado por uma gama de acessórios, dependendo do modelo. Utilize apenas acessórios originais; foram especialmente criados para o seu eletrodoméstico. Certifique-se de que todos os acessórios que estão a ser utilizados conseguem suportar as configurações de temperatura da função de forno selecionada.

Nota: nem todos os acessórios são adequados/estão disponíveis para cada eletrodoméstico (poderão diferir de país para país). Quando da compra, forneça sempre o número de identificação exato do seu eletrodoméstico. Consulte as brochuras de vendas ou verifique online mais detalhes sobre os acessórios opcionais.

Nota: nunca coloque um acessório no fundo do forno!

Os acessórios podem ser fornecidos com o seu eletrodoméstico (dependendo do modelo)	
	<p>Tabuleiro de cozedura esmaltado; a ser utilizado para bolos e doces.</p> <ul style="list-style-type: none">• Não utilize o tabuleiro de cozedura esmaltado para o micro-ondas!• Adequado a limpeza pirolítica.
	<p>Calha de forno; utilizada principalmente para grelhar. Uma prato a vapor ou panela com comida também pode ser colocados na calha de forno.</p> <ul style="list-style-type: none">• A calha de forno está equipada com um pino de segurança. Levante a calha ligeiramente na frente e deslize-a para fora do forno.• Não utilize a calha de forno para o micro-ondas!
	<p>Tabuleiro de cozedura esmaltado profundo; a ser utilizado principalmente para assar carne e cozinhar bolos húmidos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Não coloque o tabuleiro de cozedura profundo no nível mais baixo durante um processo de cozedura, exceto quando o mesmo for utilizado como bandeja de gotejamento durante um grelhado, um assado ou um assado com espeto (quando disponível).• Não utilize o tabuleiro de cozedura esmaltado profundo para o micro-ondas!• Adequado a limpeza pirolítica.
	<p>Tabuleiro de cozedura de vidro; para utilizar no microondas e no forno.</p> <ul style="list-style-type: none">• NÃO adequado a limpeza pirolítica.

O SEU FORNO

Os acessórios podem ser fornecidos com o seu eletrodoméstico (dependendo do modelo)	
	Prato a vapor não perfurado; 40 mm de profundidade (útil para recolher humidade durante a cozedura a vapor). <ul style="list-style-type: none">• Nota: Pode ocorrer descoloração a temperaturas superiores a 180 °C! Isto não influenciará o bom funcionamento do forno.
	Prato a vapor perfurado; 40 mm de profundidade (útil para configurações de vapor). <ul style="list-style-type: none">• Nota: Pode ocorrer descoloração a temperaturas superiores a 180 °C! Isto não influenciará o bom funcionamento do forno.
	Prato a vapor perfurado; 1/3GN. Prato a vapor perfurado; 1/2GN. <ul style="list-style-type: none">• Nota: Pode ocorrer descoloração a temperaturas superiores a 180 °C! Isto não influenciará o bom funcionamento do forno.
	<ul style="list-style-type: none">• Os pratos a vapor podem ser utilizados simultaneamente em dois níveis. Coloque o prato a vapor perfurado no meio do forno e o prato a vapor não perfurado um nível abaixo do prato a vapor perfurado.• Para cozer a vapor, pode colocar o prato a vapor perfurado no prato a vapor não perfurado. Só podem ser utilizados juntos num nível com trilhos-guia telescópicos.

Porta

- Os interruptores da porta interrompem o funcionamento do forno quando a porta é aberta durante a utilização. O forno continua a funcionar quando a porta é fechada.
- Este forno tem um “Sistema de fecho suave da porta”. Ao fechar a porta do forno, este sistema amortece o movimento, a um determinado ângulo, e fecha silenciosamente a porta do forno.

Ventoinha de arrefecimento

O eletrodoméstico está equipado com uma ventoinha de arrefecimento que arrefece o revestimento e o painel de controlo.



O SEU FORNO

Funções principais

Com o botão giratório de função pode seleccionar as principais funções do seu forno.










Configuração	Descrição
	Modo de espera/desligado
	Forno Ar quente Ar quente + calor inferior Calor inferior + superior Grelhador grande Grelhador Grelhador grande + ventoinha Calor superior Calor inferior Calor inferior + ventoinha Assado profissional Ar quente Eco
	Pré-aquecimento rápido Com esta função, o espaço do forno atinge rapidamente a temperatura desejada. Não utilize esta configuração se tiver um prato no espaço do forno.
	Programas e favoritos Favoritos Programas
	Extra Descongelar Regenerar Aquecimento de pratos Manter quente Limpeza a vapor
	Micro-ondas Micro-ondas
	Micro-ondas combinado Ar quente + micro-ondas Grelhador grande + ventoinha + micro-ondas

O SEU FORNO

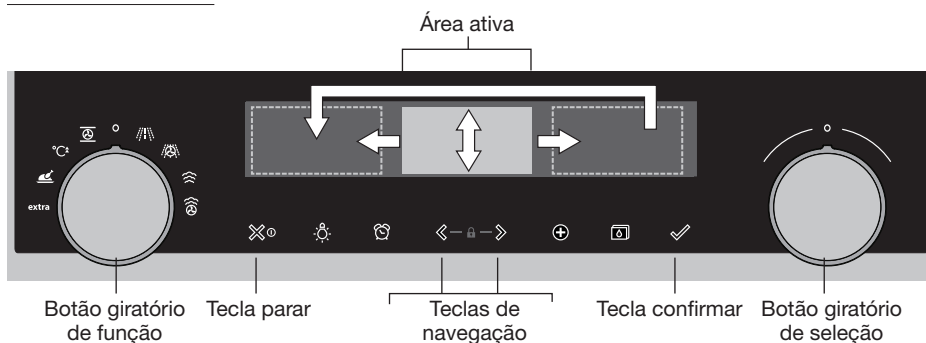
	<p>Vapor Vapor Vapor – Baixa temperatura Sous vide</p>
	<p>Vapor combinado Ar quente + densidade de vapor 1 Ar quente + densidade de vapor 2 Ar quente + densidade de vapor 3</p>

Teclas

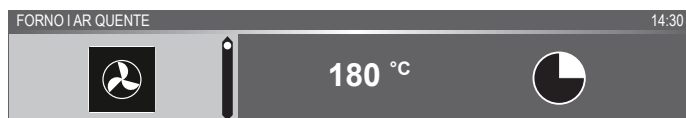
Na tabela abaixo pode encontrar a descrição das diferentes teclas.

Teclas	Descrição das teclas
	Tecla de ligado/desligado e tecla de paragem - Toque: cancele a operação ou recue um passo no menu. - Toque sem soltar: desligue ou ligue o eletrodoméstico.
	Tecla de iluminação - A iluminação acende/apaga.
	Temporizador de cozinha - O temporizador de cozinha pode ser utilizado independentemente da função do forno. - A configuração mais longa do temporizador é 23:59.
	Tecla de navegação para a esquerda - Para mover a área ativa para a esquerda.
	Tecla de navegação para a direita - Para mover a área ativa para a direita.
	Tecla mais - Para abrir ou sair do menu de configurações (no modo de espera). - Para abrir ou sair do menu mais com as opções extra possíveis naquele momento (no modo ligado).
	Bloqueio infantil - Toque sem soltar na tecla de navegação para a esquerda e na tecla de navegação para a direita em simultâneo para bloquear o eletrodoméstico.
	Tecla do reservatório de água - Para abrir a escotilha do reservatório de água.
	Tecla de confirmação - Para confirmar todas as configurações/elementos em branco no ecrã.

Navegação



Ao rodar o botão giratório de função para longe da posição 0, o ícone da função principal selecionada acende. O visor irá mostrar o ícone e o nome da função ativada durante cerca de 1,5 segundos. Em seguida irá ver a função principal selecionada e a subfunção no topo do visor na barra de feedback. Além disso, também o modo de configurações de função fica ativo (fundo cinzento). Nesta área ativada, pode selecionar as suas configurações utilizando o botão giratório de seleção.



Dentro de cada menu de navegação temos o seguinte:

- Utilize as teclas de navegação ou prima o botão giratório de seleção para mover a área ativa (fundo cinzento).
- A configuração na área ativa pode ser alterada rodando o botão giratório de seleção (esquerda = diminuir, direita = aumentar). A configuração será guardada automaticamente.
- Quando todos os elementos no ecrã estiverem configurados, confirme estas configurações premindo a tecla confirmar (esta tecla pisca quando for possível iniciar o programa).
- Prima a tecla parar para andar um passo atrás no menu.



No topo do ecrã existe uma barra de feedback. Esta barra irá informar onde se encontra no menu e que configurações está a alterar. Funções são separadas com uma linha vertical.

DEFINIÇÕES | GERAL | SOM | SONS DAS TECLAS

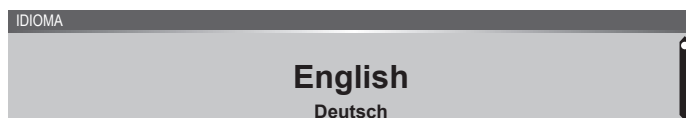
O que fazer primeiro

- Limpe o interior do forno e os acessórios com água quente e líquido de lavagem. Não utilize agentes de limpeza agressivos, esfregões e similares.
- O forno irá emitir um odor estranho quando é utilizado pela primeira vez; isto é normal. Certifique-se de que existe boa ventilação durante a utilização inicial.



Quando o eletrodoméstico for ligado à corrente pela primeira vez, ou depois de ter estado desligado da corrente durante um período prolongado, é necessário definir “Idioma”, “Data”, “Hora” e “Dureza da água”.

Configurar o Idioma



No caso de não se sentir confortável com o idioma do visor, pode seleccionar outro idioma. A configuração padrão é “Inglês”.

1. Rode o botão giratório de seleção e selecione o seu idioma favorito a partir da lista exibida.
2. Confirme a configuração premindo a tecla confirmar.
O próximo ecrã será exibido.

Configurar a data



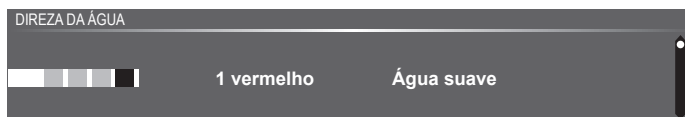
1. Rode o botão giratório de seleção e altere a primeira configuração (Dia).
2. Confirme esta configuração premindo a tecla de navegação direita, ou premindo o botão giratório de seleção.
3. Rode o botão giratório de seleção e altere a configuração seguinte (Mês).
4. Confirme esta configuração premindo a tecla de navegação direita, ou premindo o botão giratório de seleção.
5. Rode o botão giratório de seleção e altere a primeira configuração (Ano).
6. Confirme esta configuração premindo a tecla confirmar.
O próximo ecrã será exibido.

Acertar o relógio



1. Rode o botão de seleção e altere as horas.
2. Confirme esta configuração tocando na tecla de navegação para a direita ou premindo o botão de seleção.
3. Rode o botão de seleção e altere os minutos.
4. Confirme esta configuração tocando na tecla de confirmação.

Definir a dureza da água



A dureza da água deve ser definida antes da utilização inicial. Se a água for mais macia ou mais dura do que a predefinição, pode alterar o nível de dureza definido.

Verificar a dureza da água

É possível medir a dureza da água utilizando a “tira de teste de papel” fornecida com o seu eletrodoméstico. Para obter informações sobre a dureza da água na sua região, contacte o seu serviço de saneamento local.

Utilizar a “tira de teste de papel”

Mergulhe a tira de teste em água durante 1 segundo. Aguarde 1 minuto e leia o número de barras na tira de papel. Verifique a tabela quanto à configuração de dureza da água correta.

Definir a dureza da água

1. Compare a tira de teste com a imagem no visor.
2. Rode o botão de seleção até que as barras no ecrã correspondam às da tira de teste.
3. Toque na tecla de confirmação para guardar a configuração de dureza da água.

O equipamento foi agora programado de modo que a notificação de descalcificação seja apresentada em conformidade com a dureza real da água.

Visor	Número da tira de teste/cor das barras	Tipo	PPM	Dureza francesa (°df)	Dureza alemã (°dH)
1	4 barras verdes	Água muito macia	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 barra vermelha	Água macia	90 - 178	9 - 18	5 - 10
3	2 barras vermelhas	Água ligeiramente dura	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 barras vermelhas	Água dura	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 barras vermelhas	Água muito dura	> 356	> 35	> 20

Todas as configurações de arranque estão agora definidas e o visor mostrará o ecrã de espera. O eletrodoméstico está agora pronto a ser utilizado.



O idioma, hora, data e dureza da água podem ser ajustados no menu de configurações (ver capítulo “Menu de configurações”). O menu de configurações pode ser aberto a partir do visor inicial no menu “Mais”.

Visor de espera

O visor de espera mostrará a hora, a data, a temperatura da cavidade (se for superior a 80 °C) e o temporizador (se definido).

O eletrodoméstico entra no modo de espera depois de:

- Rodar o botão de função para 0 (posição “off”).
- Tocar na tecla de paragem várias vezes (na parte mais profunda do menu).

03 • 05 • 2015

12 : 00

Modo desligado

- Por predefinição, o eletrodoméstico desliga-se se não for realizada nenhuma ação durante um período definido de 30 minutos.
- Toque sem soltar na tecla de paragem para desligar manualmente o eletrodoméstico.

Ligar o eletrodoméstico

- Toque sem soltar na tecla de paragem para ligar o eletrodoméstico.
- O eletrodoméstico também pode ser ligado rodando o botão de função para uma função.

Selecionar a sua função

Selecione uma função adequada para a refeição que está a cozinhar. Consulte a tabela no capítulo “Tabela de funções” para ver que funções estão disponíveis.

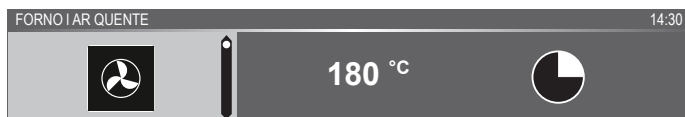
- Vá diretamente ao modo de progresso premindo a tecla confirmar (esta tecla está a piscar se for possível iniciar o programa).

Após ter escolhido uma função principal, o modo de configurações de função está ativo (fundo cinzento). Nesta área ativada, é agora possível alterar as configurações nesta função.

Modo de configurações de função

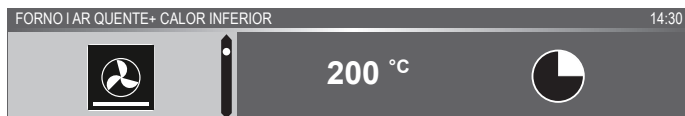
Exemplo (Forno/ar quente + calor de fundo/40 minutos)

1. Escolha uma função principal rodando o botão giratório de função.
A primeira configuração de subfunção está ativa.



Agora as configurações podem ser alteradas conforme desejado. Existe possibilidade para configurar:

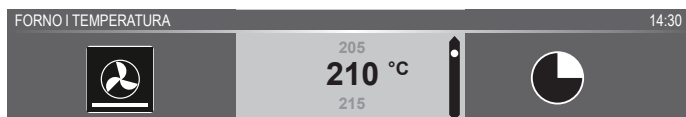
- A função (consultar a tabela no capítulo “Tabela de funções”).
 - A temperatura (depende do eletrodoméstico).
 - O tempo.
2. Rode o botão giratório de seleção e altere as configurações.



3. Confirme a configuração premindo a tecla de navegação direita, ou premindo o botão giratório de seleção.
A configuração de subfunção seguinte torna-se ativa.

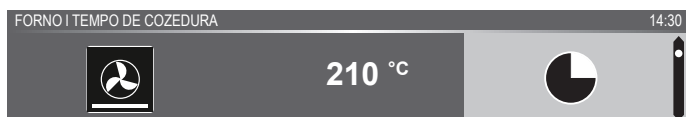


4. Rode o botão giratório de seleção e altere as configurações.

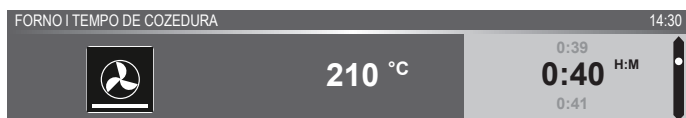


5. Confirme a configuração premindo a tecla de navegação direita, ou premindo o botão giratório de seleção.

A configuração de subfunção seguinte torna-se ativa.



- ▶ O ícone de temporizador mostra que não existe temporizador necessário para esta função. Prima a tecla confirmar para iniciar o programa diretamente com as configurações escolhidas (consultar o passo 7).
 - ▶ Para configurar o temporizador, dirija-se ao passo 6.
 - ▶ Se existir um temporizador necessário para a função atual, então a configuração de temporizador padrão é exibida, ao invés do ícone de temporizador.
6. Rode o botão giratório de seleção e altere as configurações.



- ▶ H:M registo.
7. Se preferir, selecione qualquer configuração adicional (por exemplo, pré-aquecimento rápido) utilizando o menu mais. Consulte o capítulo “Menu mais” para mais informações.
8. Se a função selecionada envolver vapor, o tanque deve ser enchido com água limpa antes de iniciar o programa.
9. Inicie o programa: toque na tecla de confirmação para aceder ao modo de progresso.
- O programa será iniciado com as configurações selecionadas; o forno entrará no modo de progresso e o ecrã de progresso será apresentado.*



Modo de progresso

- Do lado esquerdo no ecrã, a temperatura é exibida (se a temperatura configurada não for atingida, a temperatura irá alternar entre temp de cavidade (cinzento) e temp configurada (branco)). Se a temperatura configurada for atingida, surgirá um pop-up indicando “temperatura configurada foi atingida”.
- Do lado direito do ecrã, o tempo (contagem decrescente) ou o tempo de progresso (a contar se nenhum tempo tiver sido configurado) é exibido. Ao lado do tempo de cozedura pode ser o tempo de término.



- Se for selecionado pré-aquecimento, o modo de progresso irá primeiro exibir o visor de pré-aquecimento (pré-aquecimento na barra de feedback e o ícone de pré-aquecimento). Todas as configurações são exibidas apenas as cores são alteradas. A temperatura da cavidade é branca e as configurações selecionadas são cinzentas. Se a temperatura configurada for atingida, surgirá um pop-up indicando: “Temperatura configurada atingida. Inserir prato.”



Visor terminar

Quando o temporizador é terminado, “visor terminar” irá surgir. Agora é possível:

- Parar o progresso.
- Adicionar tempo extra.
- Gratinar (se possível).
- Guardar como favorito.



Parar o progresso

1. Premir a tecla confirmar.

O visor de terminar irá ser fechado e o ecrã standby irá ser exibido.

- Se não existir qualquer ação dentro de 10 minutos, o visor irá passar para modo standby.

Adicionar tempo extra

1. Prima a tecla de navegação direita para selecionar “Adicionar tempo extra”.
2. A configuração de tempo torna-se ativa e pode ser alterada diretamente rodando o botão giratório de seleção.
3. Confirme através da tecla confirmar.

O processo anterior é ativado novamente.

Gratinar

1. Prima a tecla de navegação direita para selecionar “Gratinar”.

As configurações de grelhar serão exibidas.

2. A temperatura (padrão 200 °C) e o tempo podem ser configurados, ou o programa iniciado diretamente premindo a tecla confirmar (o tempo irá começar a contar).

Após a confirmação com a tecla confirmar, o ecrã de progresso será exibido.

Guardar como favorito

1. Prima a tecla de navegação direita para selecionar “Guardar como favorito”.

O próximo ecrã irá exibir 10 posições onde o programa pode ser posicionado.

2. Selecione uma posição para a sua receita rodando o botão giratório de seleção e prima a tecla confirmar para a guardar.
3. Dê um nome à receita. Rode o botão giratório de seleção para selecionar a letra adequada e prima o botão giratório de seleção para confirmar e dirija-se à próxima letra.
 - Pode eliminar um caractere através da função apagar na lista de caracteres (seta).
4. Prima a tecla confirmar para guardar a receita.

Alterar as configurações durante o progresso.


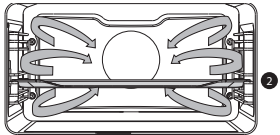

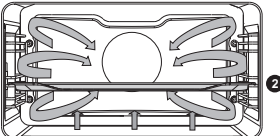

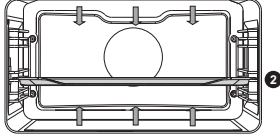
- Durante o progresso, ao premir as teclas de navegação irá mostrar a área ativa. A configuração ativada pode agora ser alterada, consultar o capítulo “Modo de configurações de função”.
- Após a confirmação com a tecla confirmar, o ecrã de progresso será exibido com as configurações alteradas.
- Após 5 segundos sem ações, as configurações de progresso são canceladas e o visor irá voltar ao ecrã de progresso.

Tabela de funções


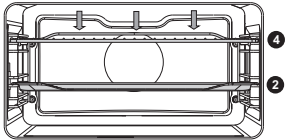

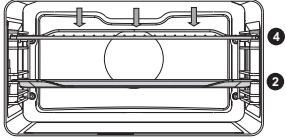

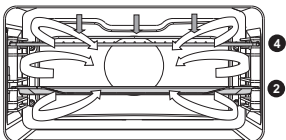
Consulte a tabela para selecionar a função desejada. Consulte ainda as instruções para preparação da embalagem do prato.




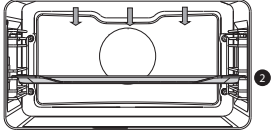

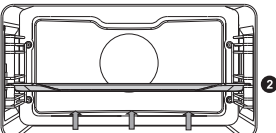

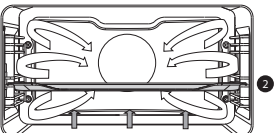

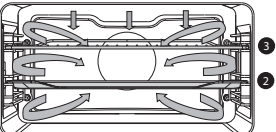
- Em “Função de micro-ondas”: não utilize talheres ou utensílios metálicos e não pré-aqueça o forno.

Função	Descrição	
Funções do forno		
	<p>Ar quente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através de ar quente da traseira do forno. • Este modo proporciona aquecimento uniforme e é ideal para assar. • Coloque o tabuleiro ou a calha de forno no meio do forno. • Temperatura sugerida: 180 °C • Recomenda-se o pré-aquecimento. 	
	<p>Ar quente + calor de fundo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através de ar quente da traseira do forno e o elemento de aquecimento de fundo. • Este modo pode ser utilizado para fazer pizza, bolos húmidos, bolos de frutas, massa lêveda e massa areada. • Coloque o tabuleiro ou a calha de forno no meio do forno. • Temperatura sugerida: 200 °C • Recomenda-se o pré-aquecimento. 	
	<p>Calor de Topo + Calor de fundo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através dos elementos de aquecimento superiores e inferiores. • Este modo pode ser utilizado para assado tradicional ou cozedura. • Coloque o tabuleiro ou a calha de forno no meio do forno. • Temperatura sugerida: 200 °C • Recomenda-se o pré-aquecimento. 	


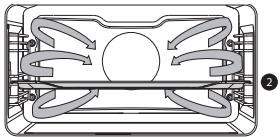

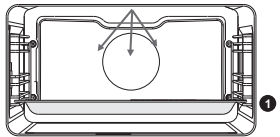

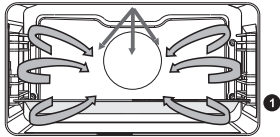
UTILIZAÇÃO

Função	Descrição	
	<p>Grelha grande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através do elemento superior e elemento de grelha. • Este modo pode ser utilizado com pratos e comida cozinhada que exija uma crosta inferior diferente ou escurecimento. Utilize apenas antes do final da cozedura ou do tempo de assado. • Coloque a calha de forno na parte superior do forno e o tabuleiro no meio do forno. • Temperatura máxima permitida: 230 °C • Monitorize sempre o processo de cozedura. O prato poderá queimar rapidamente devido a alta temperatura. • Recomenda-se o pré-aquecimento. 	
	<p>Grelha</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através do elemento de grelha. • Este modo pode ser utilizado para grelhar uma pequena quantidade de sanduíches abertas, salsichas e para torrar pão. • Coloque a calha de forno na parte superior do forno e o tabuleiro no meio do forno. • Temperatura máxima permitida: 230 °C • Monitorize sempre o processo de cozedura. O prato poderá queimar rapidamente devido a alta temperatura. • Recomenda-se o pré-aquecimento. 	
	<p>Grelhador grande + Ventoinha</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através dos elementos de aquecimento superiores. O calor é distribuído pela ventoinha. • Este modo pode ser utilizado para grelhar carne, peixe e vegetais. • Coloque a calha de forno na parte superior do forno e o tabuleiro no meio do forno. • Temperatura sugerida: 170 °C • Monitorize sempre o processo de cozedura. O prato poderá queimar rapidamente devido a alta temperatura. • Recomenda-se o pré-aquecimento. 	


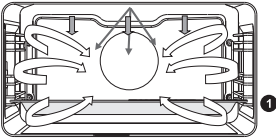

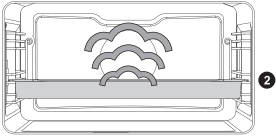

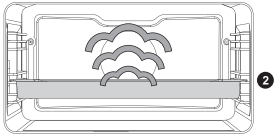

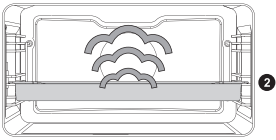
UTILIZAÇÃO

Função	Descrição	
	<p>Calor de topo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através do elemento de aquecimento superior. • Este modo pode ser utilizado quando deseja cozer/assar a parte superior do seu prato. • Coloque o tabuleiro ou a calha de forno no meio do forno. • Temperatura sugerida: 150 °C 	
	<p>Calor de fundo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através do elemento de aquecimento inferior. • Este modo pode ser utilizado com pratos e comida cozinhada que exija uma crosta inferior diferente ou escurecimento. • Coloque o tabuleiro ou a calha de forno na parte inferior do forno. • Utilize apenas antes do final da cozedura ou do tempo de assado. • Temperatura sugerida: 160 °C 	
	<p>Ventoinha + Calor de fundo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através do elemento de aquecimento inferior. O calor é distribuído pela ventoinha. • Este modo pode ser utilizado para cozinhar bolos pouco levedados, e ainda para preservar frutas e vegetais. • Coloque um tabuleiro não muito alto na parte inferior do forno para que o ar quente possa circular sobre a superfície superior da comida. • Temperatura sugerida: 180 °C 	
	<p>Pro assado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através dos elementos superior em combinação com o elemento de aquecimento de grelha e ar quente. • Este modo pode ser utilizado para assar todos os tipos de carne. • Temperatura sugerida: 180 °C 	




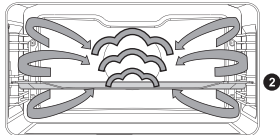




UTILIZAÇÃO

Função	Descrição	
	<p>Ar quente ECO</p> <ul style="list-style-type: none">• Aquecer através de ar quente. O ar quente ECO utiliza menos energia, mas tem o mesmo resultado da configuração de ar quente. A cozedura demora alguns minutos mais.• Este modo pode ser utilizado para assar carne e bolos.• Coloque o tabuleiro ou a calha de forno no meio do forno.• Temperatura sugerida: 180 °C• Esta configuração utiliza o calor residual (aquecimento não está sempre ativo) para atingir um baixo consumo energético (de acordo com a classe energética EN 60350-1). Neste modo, a temperatura atual no forno não é exibida.	
Função de micro-ondas		
	<p>Micro-ondas</p> <ul style="list-style-type: none">• A energia de micro-ondas é utilizada para cozinhar e descongelar alimentos. Proporciona uma cozedura rápida e eficiente sem alterar a cor ou a forma dos alimentos.• Coloque o prato de vidro no nível 1.• Potência sugerida: 750 W	
Funções de micro-ondas combinadas		
	<p>Micro-ondas + Ar quente</p> <ul style="list-style-type: none">• Este sistema utiliza uma combinação de micro-ondas e ar quente; como tal, o tempo de cozedura é mais curto.• Utilize esta configuração para todos os tipos de carnes, guisados, legumes, tartes, bolos, pães e pratos gratinados (ou seja, alimentos que exijam um tempo de cozedura mais longo).• Coloque o prato de vidro no nível 1.• Temperatura sugerida: 160 °C• Potência sugerida: 600 W	


UTILIZAÇÃO

Função	Descrição	
	<p>Micro-ondas + Grelhador com ventoinha</p> <ul style="list-style-type: none"> • O alimento é cozinhado com uma combinação de micro-ondas e grelhador com ventoinha. • Utilize esta combinação para pequenos pedaços de carne, peixe e legumes. • Permite uma cozedura rápida e a comida terá uma crosta crocante e acastanhada. • Coloque o prato de vidro no nível 1. • Temperatura sugerida: 200 °C • Potência sugerida: 600 W 	
Funções de vapor		
	<p>Vapor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecimento por meio de vapor. • Consulte o capítulo “Função de vapor” para obter mais informações. • É pulverizado vapor a 100 °C na cavidade do forno em intervalos regulares. • Este modo pode ser utilizado para cozer legumes, ovos, frutas e arroz a vapor, por exemplo. 	
	<p>Vapor – Baixa temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecimento por meio de vapor. • Consulte o capítulo “Função de vapor” para obter mais informações. • É pulverizado vapor na cavidade do forno em intervalos regulares. • Este menu pode ser utilizado para vaporizar legumes e peixes, para manter os alimentos quentes e descongelar os alimentos. 	
	<p>Sous vide</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecimento por meio de vapor. • Consulte o capítulo “Função de vapor” para obter mais informações. • O alimento selado a vácuo é cozinhado lentamente a uma temperatura baixa. • Com este método, o sabor, as vitaminas e os minerais do alimento são preservados. A selagem a vácuo confere ao prato um prazo de validade mais longo. • Utilize esta função para cozinhar legumes, frutas, carne, aves e peixe. 	

UTILIZAÇÃO

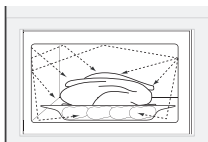
Função	Descrição	
Funções de vapor combinado		
 <p>Alto 3</p>  <p>Médio 2</p>  <p>Baixo 1</p>	<p>Ar quente + Densidade de vapor 1/2/3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecimento por meio de combinação de ar quente e vapor. • O vapor é pulverizado na cavidade do forno em intervalos regulares. • Este modo pode ser utilizado para assar diferentes tipos de massa, como massa folhada, massa de brioche, pãezinhos de massa fermentada, baguetes, gratinados e carne assada. O vapor quente garante uma camada acastanhada crocante e uma textura arejada. Carne e peixe permanecem agradáveis e suculentos por dentro. Para este modo, certifique-se sempre de que o reservatório de água está cheio de água doce. • ALTA: cozinhar escalopes, bifés e pedaços de carne mais pequenos • MÉDIA: reaquecer refeições frias/congeladas, cozinhar filetes de peixe e legumes gratinados • BAIXA: cozinhar grandes pedaços de carne (assados, frango inteiro), massa levedada (pão e rolos), cozinhar lasanha, etc. 	
Funções extra		
	<p>Descongelo Esta função utiliza micro-ondas. Os pratos são descongelados rápida e eficazmente.</p>	
	<p>Regenerar Este modo é utilizado para aquecer pratos já cozinhados. A utilização de vapor significa que não há perda de qualidade. O sabor e a textura são preservados como se o prato tivesse sido acabado de fazer. Pratos diferentes podem ser regenerados simultaneamente.</p>	
	<p>Aquecimento de pratos Esta função é utilizada para aquecer a louça, de modo que os alimentos servidos permaneçam quentes durante mais tempo.</p>	
	<p>Manter quente Este modo é utilizado para manter os pratos já cozinhados quentes.</p>	

UTILIZAÇÃO

Função	Descrição
	<p>Limpeza a vapor</p> <ul style="list-style-type: none">• Com esta função e um pano húmido, pode facilmente remover gordura e sujidade das paredes do forno.• Utilize esta função apenas quando o forno tiver arrefecido totalmente.• É pulverizado vapor na cavidade do forno em intervalos regulares.• Após a imersão, os resíduos de alimentos podem ser removidos com um pano húmido.

Utilizar o micro-ondas

Micro-ondas são ondas eletromagnéticas de alta frequência. A energia permite cozinhar ou aquecer pratos sem afetar a forma ou a cor.



Princípio de cozadura

1. As micro-ondas geradas pelo micro-ondas são distribuídas uniformemente por um sistema de distribuição. Isto cozinha o prato uniformemente.
2. Os alimentos absorvem as micro-ondas a uma profundidade de aproximadamente 2,5 cm. A cozadura continua porque o calor é espalhado pelo prato.
3. Os tempos de cozadura variam e dependem do prato que utiliza e das propriedades dos alimentos:
 - Quantidade e densidade
 - Teor de humidade
 - Temperatura inicial (quer esteja ou não refrigerada)

Importante

O prato é cozinhado de dentro para fora por meio da distribuição de calor. A cozadura continua mesmo quando tira o prato do forno. Por conseguinte, os tempos de espera das receitas neste manual devem ser cumpridos, a fim de garantir:

- Aquecimento uniforme no meio do prato;
- Temperaturas iguais em todas as partes do prato.

UTILIZAÇÃO

Potência	Utilização
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Para um aquecimento rápido de bebidas, água e pratos que contenham muita humidade. • Para cozinhar legumes frescos ou congelados.
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Para preparar e pré-aquecer bebidas e pratos.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Para derreter chocolate. • Para cozinhar peixe e frutos do mar. • Para aquecer em dois níveis. • Para cozinhar feijões secos em lume brando. • Para aquecer ou cozinhar pratos delicados com ovos.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Para cozinhar produtos lácteos ou compotas em lume brando.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Para descongelação rápida de pratos. • Para derreter manteiga ou gelado.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Para descongelar bolos com natas.

Diretrizes para utensílios de cozinha de micro-ondas

Os utensílios de cozinha que utiliza para a função de micro-ondas não devem bloquear as micro-ondas. Metais como aço inoxidável, alumínio e cobre refletem as micro-ondas. Por essa razão, não utilize utensílios de metal. Os utensílios de cozinha designados como seguros para micro-ondas podem ser utilizados com segurança. Para obter mais informações sobre os utensílios de cozinha adequados, consulte as seguintes diretrizes e utilize sempre o tabuleiro de cozedura de vidro no nível 1 se utilizar a função de micro-ondas.

Utensílios de cozinha	Seguro para micro-ondas	Observações
Folha de alumínio	✓X	Pode ser utilizada em pequenas quantidades para evitar que certas partes do prato cozam demasiado. Pode ocorrer formação de centelhas se a folha estiver demasiado perto da parede do forno ou se for utilizada uma quantidade excessiva de folha.
Porcelana e cerâmica	✓	Porcelana, cerâmica, barro, faiança e porcelana-marfim são geralmente adequados, a menos que tenham uma borda metálica.
Louça descartável feita de poliéster ou cartão	✓	As refeições congeladas são, por vezes, embaladas em louça descartável.
Embalagens de fast food	✓	Podem ser utilizados para aquecer pratos.
• Copos de poliestireno	X	O poliestireno pode derreter se sobreaquecer. Pode pegar fogo.
• Sacos de papel ou jornal	X	
• Papel reciclado ou bordas metálicas	X	Pode originar formação de centelhas.

UTILIZAÇÃO

Utensílios de cozinha	Seguro para micro-ondas	Observações
Utensílios de vidro <ul style="list-style-type: none"> • Pratos de forno • Utensílios de vidro fino <ul style="list-style-type: none"> • Jarros de vidro 	✓	Podem ser utilizados, a menos que tenham uma borda metálica. Podem ser utilizados para aquecer pratos ou líquidos. O vidro fino pode partir-se ou rachar com o aquecimento repentino. A tampa deve ser removida. Apenas adequado para o aquecimento.
Metal	✗	Pode originar formação de centelhas ou incêndio.
Papel <ul style="list-style-type: none"> • Pratos, copos, papel de cozinha • Papel reciclado 	✓ ✗	Para tempos de cozedura curtos e aquecimento. Para absorver o excesso de humidade. Pode originar formação de centelhas.
Plástico	✓	Material termoplástico especialmente resistente ao calor. Outros tipos de plástico podem sofrer deformação ou descoloração a altas temperaturas. Não utilize plástico de melamina. Pode ser utilizado para conter a humidade. Não pode tocar na comida. Tenha cuidado ao remover a película; vapor quente pode escapar. Só se for refratário ou resistente à fervura. Não deve ser hermético. Se necessário, pique-o com um garfo.

✓: Recomendado

✓✗: Cuidado

✗: Inseguro

Função de vapor



Aviso – Risco de escaldar! Deixe a porta fechada durante as funções de vapor; o vapor quente pode escapar em caso de abertura. A condensação no forno aumentará ao abrir a porta.



Nota: Deixe o forno arrefecer depois de cada função de vapor e seque o interior do forno com um pano macio.



Nota: O sistema de água é esvaziado sempre que a função de vapor é terminada. Esta ação é audível e faz parte do funcionamento normal do forno a vapor.

Vantagens da cozedura a vapor

- Saudável e natural, a cozedura a vapor mantém a cor e o sabor do prato. Não são libertados odores utilizando este método de cozedura.
- A cozedura a vapor (guisado, cozedura, assado) começa antes de a temperatura da cavidade do forno atingir os 100 °C.
- Uma cozedura lenta (guisado, cozedura, assado) também é possível a temperaturas mais baixas. É saudável: as vitaminas e os minerais são preservados, uma vez que apenas uma pequena parte destes é dissolvida na humidade quente do prato.
- Não é necessário adicionar qualquer forma de gordura ou óleo durante a cozedura a vapor.
- O vapor não distribui cheiros ou sabores, permitindo que a carne ou peixe sejam cozinhados juntamente com legumes.
- O vapor também é adequado para escaldar, descongelar e aquecer ou manter um prato quente.

Sous vide

Utilização da função de vapor sous vide:

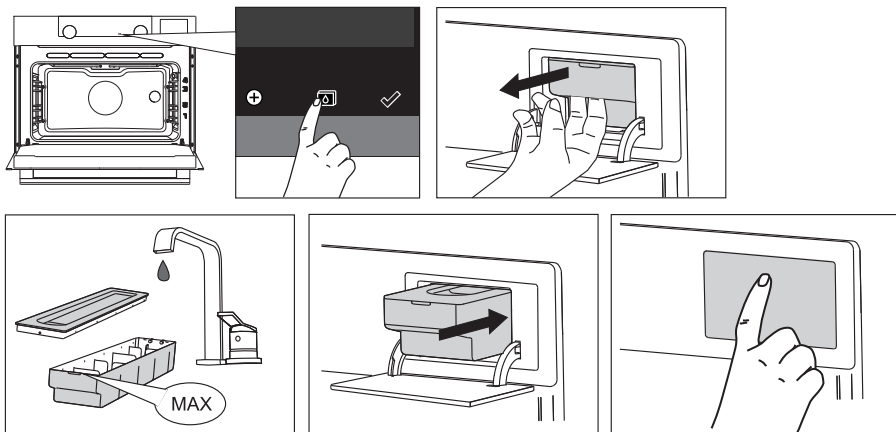
- **Aspiração**
 - Primeiro, aspire os alimentos em plástico utilizando uma máquina de aspiração. Este processo remove a maior parte do ar do saco plástico. O saco conserva nutrientes e sabor durante a cozedura, resultando em alimentos mais suculentos, suaves e saborosos.

- Cozedura a vácuo
 - ▷ Cozinhe o prato à temperatura correta e no tempo correto utilizando a configuração de vapor Sous Vide do forno (ver “Receitas e tempos de cozedura”).
 - ▷ A maioria dos pratos pode ser mantida à temperatura de consumo (cerca de 60 °C) durante algumas horas, o que torna a mise en place muito fácil: basta retirar o prato do forno quando precisar.

Encher o reservatório de água

Encha sempre o reservatório antes de utilizar uma função de vapor. Utilize água da torneira limpa e fria, água engarrafada sem minerais adicionados ou água destilada adequada para consumo.

1. Toque na tecla “reservatório de água” para abrir a tampa do reservatório de água.
2. Utilize a pega para retirar o reservatório do forno.
3. Retire a tampa do reservatório de água e limpe o reservatório de água com água limpa.
4. Encha o reservatório com água até à marca “MAX” no reservatório (cerca de 1,2 litros).
5. Empurre o reservatório de água de volta para o forno até ouvir um clique (o interruptor de posição está ativado).
6. Feche a tampa do reservatório de água.





Qualquer água restante no sistema de vapor após a cozedura será bombeada de volta para o reservatório de água. Esvazie, limpe e seque o reservatório de água depois de utilizar a função de vapor. Encha apenas o reservatório imediatamente antes de o utilizar!

Programas e Favoritos

Programas automáticos

- Pode utilizar “programas automáticos” para cozer e assar seleccionando um prato de uma lista de pratos pré-programados. Primeiro, seleccione o tipo de prato e, em seguida, o prato em si na lista disponível.
- Todas as categorias de programas têm uma imagem. Quando um prato é seleccionado, as configurações do programa são apresentadas. O nome do prato e o nome da selecção ativa são indicados na barra de texto.
- Nas configurações, primeiro é visível uma imagem do prato (não editável), o peso (dependendo do prato) (se for editável), a intensidade (nem sempre editável) e o tempo de cozedura. Se necessário, ajuste a intensidade e/ou o peso.

Favoritos (ver capítulo “Visor Terminar”)

- Pode seleccionar as suas próprias receitas guardadas nos “Favoritos”.
- Se não houver receitas guardadas, aparecerá um pop-up: “Nenhum prato guardado”.
- O nome da receita é apresentado na barra de texto e são apresentadas as configurações do forno guardadas.





Descongelo

- Esta função utiliza micro-ondas. Os pratos são descongelados rápida e eficazmente. Utilize esta função para descongelar lentamente os pratos congelados (bolos, biscoitos, bolachas, pão, rolos e frutas congeladas).
- Ao seleccionar esta função, pode determinar o nível de potência e a duração do descongelamento.
- Vire os alimentos após ter passado metade do tempo de descongelação; mexa os alimentos ou parta pedaços grandes se estes estiverem unidos.

Menu de configurações

O menu de configurações só está disponível tocando na “tecla mais” quando o eletrodoméstico está em modo de espera.



Configuração	Descrição
	Geral Idioma Hora Data Sons
	Visor Brilho Iluminação do forno Modo noturno Eletrodoméstico em modo de espera
	Cozinhar Micro-ondas Intensidade predefinida do programa Vapor Configurações de pré-aquecimento
	Sistema Informações do eletrodoméstico Configurações de fábrica

Geral

Podem definir o seguinte a partir deste menu:

- Idioma (idioma do visor)
- Hora (sempre em formato 24 h)
- Visualização de tempo (formato 24 h ou 12 h)
- Tamanho do relógio (pequeno/grande)
- Data (sempre em formato dia-mês-ano)
- Visualização da data (ddmmaaaa ou mmdaaaa)
- Sons (volume dos sons e alarmes gerais)
- Sons das teclas (ligado/desligado)
- Som de boas-vindas (som de arranque/paragem ligado/desligado)

Visor

Pode definir o seguinte a partir deste menu:

- Brilho (baixo, médio, alto)
- Iluminação do forno (desligar automaticamente após 1 min/manual)
- Modo noturno (hora de início e de fim para luminosidade de visor mais baixa: hora de início definida do primeiro visor, hora de fim definida do segundo visor)
- Espera (desligamento automático/desligamento manual)

A mudança para desligamento manual aumentará o consumo de energia. Se o forno for desligado manualmente (ou quando ocorrer uma interrupção da alimentação), esta função será reiniciada (o visor desligar-se-á automaticamente).

Cozinhar

Pode definir o seguinte a partir deste menu:

- Micro-ondas (predefinição 750 W durante 1 minuto)
- Intensidade predefinida do programa (baixa/média/alta)
- Vapor (Descalcificação/Dureza da água)
- Configurações de pré-aquecimento (predefina o pré-aquecimento como ligado ou desligado)

Sistema
















Pode definir o seguinte a partir deste menu:

- Informações do eletrodoméstico (solicitar informações do eletrodoméstico)
- Configurações de fábrica (repor as configurações de fábrica)

Menu Mais

Dependendo da função, existe a possibilidade de selecionar uma funcionalidade extra (depois de ter selecionado uma função principal e configurações no "modo de configurações Função") tocando na "tecla mais".

- Um pequeno ícone ao lado da hora atual dará uma indicação sobre as funções ativadas do menu mais. A cor do ícone indicará se estão ativas (brancas) ou inativas (cinzas).
- Para sair do menu mais, toque na "tecla de paragem" ou na "tecla mais"; o visor apresentará novamente o ecrã anterior.
- Para cancelar uma funcionalidade extra, selecione "cancelar" (ícone com uma risca vermelha).

Menu +	Descrição	Ícone
	Informações de cozedura Solicite mais informações sobre a função selecionada.	
	Pré-aquecimento rápido Pré-aqueça o forno rapidamente até à temperatura desejada (não disponível em combinação com início diferido).	
	Início diferido O processo de cozedura começará automaticamente e terminará no momento pretendido. Só disponível se for definido um tempo de cozedura; não disponível em combinação com o pré-aquecimento, grelhador, grelhador grande e grelhador grande + ventoinha.	
	Gratinar Para adicionar a função de grelhar no final do progresso; o tempo de gratinado será adicionado no final do progresso.	
	Adicionar aos favoritos Para adicionar as configurações do prato cozinhado aos seus favoritos (ver capítulo “Visor Terminar”).	
	Cozedura por fases Combine até três funções num processo de cozedura.	
	Ir para a cozedura manual Para editar um programa padrão como programa de cozedura por fases.	
	Adicionar vapor 1-3x Divida até três ciclos de vapor uniformemente durante o processo de cozedura. Selecione pelo menos 10 minutos de tempo de cozedura.	
	Adicionar vapor Adicione um ciclo de vapor ao processo de cozedura.	

Informações de cozedura

O ecrã de informações de cozedura dará mais informações sobre a função selecionada, como o equipamento necessário e para que tipo de finalidades a função é utilizada.

Ativar o pré-aquecimento rápido no menu de configurações (a ser predefinido como ligado ou desligado)

1. Prima a tecla mais quando o eletrodoméstico estiver em modo de espera. Aceda a “Configurações de cozedura” e selecione se o pré-aquecimento rápido deve estar predefinido como ligado ou desligado.
2. Toque na tecla de confirmação.
 - Se o pré-aquecimento rápido estiver definido para “predefinição ligado”, o pequeno ícone de pré-aquecimento será mostrado para indicar a função de pré-aquecimento ativo.
 - Esta opção só está disponível para as funções do forno.

Ativar o pré-aquecimento rápido no menu mais

1. Toque na tecla mais (no “modo de configurações Função”).
2. Selecione “Pré-aquecimento rápido” tocando na tecla de navegação para a direita.
3. Toque na tecla de confirmação para ativar o pré-aquecimento rápido.
O pequeno ícone de pré-aquecimento será mostrado ao lado da hora atual.
 - Quando o pré-aquecimento for ativado, o início diferido ficará a cinzento porque estas funções não funcionam em conjunto.
 - Quando o início diferido for ativado, o pré-aquecimento ficará a cinzento.
 - Para cancelar o pré-aquecimento: toque novamente na tecla de confirmação.

Começar com o pré-aquecimento rápido

- Se um programa for iniciado e começar com o pré-aquecimento rápido, será apresentado um pop-up. Após 15 segundos, o pop-up desaparecerá automaticamente. O ecrã de progresso mostrará o ícone de pré-aquecimento rápido e a hora ficará a cinzento.
- Se a temperatura definida for atingida, um pop-up mostrará “A temperatura definida foi alcançada. Insira o prato”. Insira o prato e o programa começará automaticamente ao fechar a porta.
 - Tocar na tecla de confirmação (sem abrir a porta) mantém o eletrodoméstico à temperatura definida. Esta situação permanecerá até que a porta seja aberta.

Início diferido

Utilize a função “início diferido” para começar a cozinhar mais tarde, definindo o tempo de conclusão desejado.

1. Toque na tecla mais (no “modo de configurações Função”).
2. Selecione “Início diferido” com a tecla de navegação para a direita.
3. Toque na tecla de confirmação.

O visor mostrará o símbolo de início diferido, o tempo de cozedura e o tempo de fim.

4. Mude o tempo de conclusão rodando o botão de seleção e confirme com a tecla de confirmação.

Um pequeno ícone aparecerá para indicar que a função está ativa.

- Para cancelar o início diferido: aceda a “Início diferido” e selecione “cancelar início diferido” (será apresentado um pop-up para confirmar o cancelamento do início diferido).
5. Inicie o programa: toque na tecla de confirmação para aceder ao modo de progresso.

A função começará automaticamente no tempo de início calculado.

Gratinar

Para adicionar a função de grelhar no final do progresso (o tempo de gratinado será adicionado no final do processo de cozedura).

1. Toque na tecla mais (no “modo de configurações Função”).
2. Selecione “Gratinar” com a tecla de navegação para a direita.
3. Toque na tecla de confirmação.

Um pequeno ícone de grelhador aparecerá ao lado da hora atual.

- Para cancelar o gratinado: selecione “cancelar gratinado” no menu mais.

Ir para a cozedura manual

- No modo de cozedura manual, é possível selecionar e editar um programa padrão da função “Programas e favoritos” como no modo “Cozedura por fases”.
- Ao selecionar a função manual no menu mais, será apresentado um pop-up: “Mudar para o modo forno?”. Após confirmação, o visor mudará para o modo de cozedura por fases se o programa selecionado tiver mais fases.

Cozedura por fases

Esta função permite combinar até três funções diferentes num processo de cozedura. Selecione diferentes funções e configurações à sua escolha para compor o processo de cozedura.

1. Toque na tecla mais (no “modo de configurações Função”).
2. Selecione “Cozedura por fases” tocando na tecla de navegação para a direita.
3. Toque na tecla de confirmação.

A primeira fase já está preenchida com as configurações atuais da função. Se não houver tempo definido, o tempo será predefinido para a primeira fase.

- Por exemplo: o modo de forno e o ar quente a 180 °C são selecionados; o tempo padrão de 30 min será adicionado à primeira fase.
4. Para adicionar uma fase, selecione a segunda função tocando nas teclas de navegação ou premindo o botão de seleção.
 5. Toque na tecla de confirmação.
O visor mudará para o ecrã de configurações.
 6. Selecione a função desejada rodando o botão de seleção.
 7. Toque na tecla de confirmação e defina a temperatura e a hora.
 8. Guarde a fase e volte à visão geral de cozedura por fases tocando na teclade confirmação.
 - Se a tecla de paragem for tocada, a configuração será cancelada e o visor voltará ao visor anterior.
 9. Se desejar, adicione uma terceira fase. Repita os passos 4, 5, 6, 7 e 8.
 10. Após confirmação, o visor mostrará as fases definidas, com um ícone de edição e eliminação.
 11. Se todas as fases estiverem definidas de acordo com as suas preferências, volte ao ecrã de configurações do forno. Toque na tecla “mais” para fechar o menu mais.
O visor mostrará o ecrã normal de configuração do forno com as configurações da primeira fase.
 12. Inicie o progresso tocando na tecla de confirmação.
O ícone da fase 1 é branco.
 - Se a tecla de paragem for tocada, o menu de cozedura por fases será fechado e o forno voltará ao modo normal.

Temporizador de cozinha

O temporizador de cozinha pode ser utilizado independentemente da função do forno.

1. Toque na tecla do temporizador.
2. Mude o tempo rodando o botão de seleção.
 - A configuração mais longa do temporizador é 23:59.
3. Confirme a configuração tocando na tecla de confirmação.

O temporizador de cozinha é iniciado.

 - Para cancelar o temporizador, defina o tempo novamente para 0:00 e confirme tocando na tecla de confirmação
 - Para fechar o menu do temporizador de cozinha, toque na tecla do temporizador ou na tecla de paragem.
4. Quando o temporizador de cozinha se apagar, aparecerá um pop-up com o texto “O temporizador de cozinha expirou” e soará um sinal sonoro. Toque na tecla de paragem para desligar o sinal e fechar o menu pop-up.
 - O som para automaticamente após aproximadamente 2 minutos.

Bloqueio infantil

O painel de controlo do forno pode ser bloqueado através do Bloqueio de segurança infantil para proteger o forno contra uma utilização não intencional.

1. Toque sem soltar na tecla de navegação para a esquerda e na tecla de navegação para a direita em simultâneo.

O eletrodoméstico entrará no modo de bloqueio de teclas. Será apresentado um pop-up. Após 3 segundos, o pop-up “Bloqueio de teclas ativo” fecha-se.

O estado atual do eletrodoméstico será visível.

 - Se o bloqueio de teclas tiver sido ativado durante um processo de cozedura, o processo continuará a funcionar.
 - Se uma tecla for tocada durante o bloqueio de teclas, o pop-up “Bloqueio de teclas ativo” aparecerá novamente.
 - A tecla de paragem continua ativa durante o modo de bloqueio. Se o eletrodoméstico estiver desligado, o processo para. Para voltar a ligar o eletrodoméstico, desative o modo de bloqueio de teclas.
2. Toque para desativar o modo de bloqueio de teclas; toque outra vez sem soltar na tecla de navegação para a esquerda e na tecla de navegação para a direita em simultâneo.

Limpar o eletrodoméstico

Limpe regularmente o eletrodoméstico para evitar a acumulação de partículas de gordura e alimentos, especialmente nas superfícies do interior e do exterior, na porta e no vedante.

- Ative o bloqueio infantil (para evitar que o eletrodoméstico seja ligado acidentalmente).
- Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e água morna com sabão.
- Em seguida, limpe com um pano limpo e húmido e seque as superfícies.
- Remova salpicos e manchas nas superfícies interiores com um pano e água com sabão.
- Em seguida, limpe com um pano limpo e húmido e seque as superfícies.



- **Atenção: Certifique-se de que não entra água nas aberturas.**
- **Nunca utilize materiais de limpeza abrasivos ou solventes químicos.**
- **Certifique-se sempre de que o vedante da porta está limpo. Isto evita a acumulação de sujidade e permite fechar a porta corretamente.**

Limpeza a vapor

Com a função de limpeza a vapor e um pano húmido, pode facilmente remover gordura e sujidade das paredes do forno.

Utilizar a limpeza a vapor

Utilize a limpeza a vapor apenas quando o forno tiver arrefecido totalmente. É mais difícil remover a sujidade e a gordura se o forno estiver quente.



O programa de limpeza a vapor leva 30 minutos.

As partículas de comida nas paredes de esmalte ficarão suficientemente encharcadas após 30 minutos para que possam ser removidas com um pano húmido.



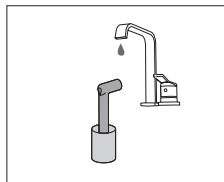
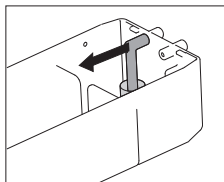
1. Retire todos os acessórios do forno.
2. Selecione a função “Limpeza a vapor”.
3. Toque na tecla de confirmação para iniciar a limpeza a vapor.

Atenção: Não abra a porta durante o processo de limpeza.

Limpar o filtro do tanque de água

Se o filtro do tanque de água estiver sujo, pode limpá-lo debaixo da torneira.

1. Retire o tubo de aspiração com o filtro.
2. Limpe-o debaixo da torneira e volte a colocá-lo na posição.
Certifique-se de que o filtro toca na base do tanque de água.



Descalcificação

Durante o processo de vapor, pode haver uma acumulação de depósito mineral no sistema de vapor. Este tem de ser removido de vez em quando. É necessário efetuar esta tarefa quando for apresentada a notificação “O eletrodoméstico necessita de descalcificação”.

Se o eletrodoméstico não for descalcificado após três notificações, as funções de vapor deixarão de estar disponíveis. Utilize esta função apenas quando o forno tiver arrefecido totalmente. O processo de descalcificação consiste em descalcificação e enxaguamento. As notificações com informações e pedidos de ações serão apresentadas no visor durante o processo.

1. Verta água misturada com agente de descalcificação no reservatório de água. Consulte as instruções do agente de descalcificação quanto à proporção de mistura correta.
2. Abra o menu “Configurações”
3. Selecione “Configurações de cozedura”
4. Selecione “Configurações de vapor”
5. Selecione “Descalcificação” para selecionar a função.
6. Toque na tecla de confirmação para iniciar a descalcificação.

Nota

Aconselhamos a utilização do NOKALK para descalcificação. NOKALK é um agente de descalcificação extremamente eficiente baseado exclusivamente em ingredientes totalmente naturais e biodegradáveis. A solução é não corrosiva, não agressiva e amiga do ambiente. Além de uma ação eficaz de descalcificação, também tem um efeito purificador e antibacteriano, garantindo que os componentes internos do eletrodoméstico são preservados em excelente estado higiénico. Por isso, o bom gosto dos alimentos é preservado e a vida útil do eletrodoméstico é prolongada.

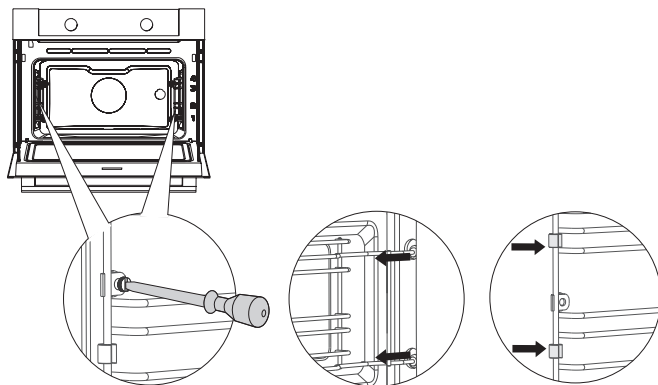
- É utilizada água para o processo de cozedura a vapor. A água contém cálcio e magnésio. O calor faz com que a água condense, deixando um depósito mineral (não prejudicial para os seres humanos).
- Se o ciclo de descalcificação for interrompido antes do fim do ciclo, o programa deve ser reiniciado desde o início.

Remover e limpar os trilhos-guia

Utilize produtos de limpeza convencionais para limpar os trilhos-guia.

- Retire o parafuso com uma chave de fendas.
- Retire os trilhos-guia dos orifícios na parede traseira.

Guarde cuidadosamente os espaçadores dos trilhos-guia. Volte a colocar os espaçadores após a limpeza. Isto evita a formação de faíscas durante a utilização.



Substituir a lâmpada do forno



A lâmpada neste eletrodoméstico é adequada apenas para iluminação do eletrodoméstico. A lâmpada não é adequada para iluminação da divisão.

O forno está equipado com uma lâmpada de halogéneo. Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética (G).

A lâmpada é um produto de consumo e, portanto, não está coberta pela garantia. Substitua a lâmpada defeituosa por uma lâmpada do mesmo tipo.



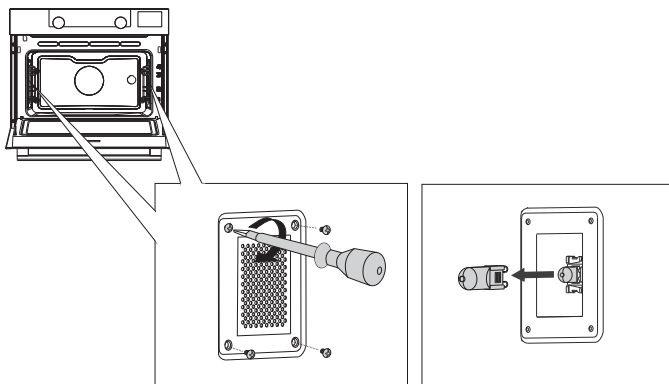
Desligue o eletrodoméstico da fonte de alimentação retirando a ficha da tomada ou desligando o disjuntor na caixa de fusíveis.



Atenção: A lâmpada pode estar muito quente! Utilize proteção para remover a lâmpada.

1. Desaparafuse os quatro parafusos do painel de cobertura. Retire o painel de cobertura e o vidro.
2. Retire a lâmpada de halogéneo defeituosa e substitua-a por uma nova.
3. Substitua o painel de cobertura e o vidro.

Atenção: Não permita que o anel de vedação se separe do painel de cobertura. Não permita que o anel de vedação se separe do painel de cobertura.



Geral

Se tiver problemas com o seu forno, consulte a visão geral de erros abaixo. Se os problemas persistirem, contacte o Departamento de apoio ao cliente.

A comida permanece crua.

- Verifique se o temporizador foi programado e se tocou na “tecla de confirmação”.
- A porta está bem fechada?
- Verifique se um fusível queimou ou se um disjuntor foi ativado.

A comida está demasiado cozida ou mal cozida.

- Verifique se o tempo de cozedura correto foi definido.
- Verifique se a potência correta foi definida.

As teclas não respondem; o visor está bloqueado.

- Desligue o eletrodoméstico da fonte de alimentação durante alguns minutos (remova a ficha da tomada ou desligue o disjuntor); em seguida, volte a ligar o eletrodoméstico à corrente e ligue-o.

Faíscas no espaço do forno.

- Certifique-se de que todos os painéis de cobertura das lâmpadas estão seguros e de que todos os espaçadores são colocados sobre os trilhos-guia.

A falha de energia pode fazer com que o visor seja reiniciado.

- Desligue o eletrodoméstico da fonte de alimentação durante alguns minutos (remova a ficha da tomada ou desligue o disjuntor); em seguida, volte a ligar o eletrodoméstico à corrente e ligue-o.
- Acerte o relógio.

Há condensação no forno.

- É normal. Limpe o forno após a utilização.

A ventoinha continua a funcionar depois de o forno estar desligado.

- É normal. A ventoinha continuará a trabalhar durante algum tempo depois de o forno estar desligado.

O fluxo de ar pode ser sentido na porta e no exterior do eletrodoméstico.

- É normal.

A luz reflete na porta e no exterior do eletrodoméstico.

- É normal.

O vapor escapa pela porta ou pelas aberturas.

- É normal.

É possível ouvir estalidos quando o forno está a funcionar, especialmente na configuração de descongelação.

- É normal.

O disjuntor desliga-se regularmente.

- Contacte um técnico de manutenção.

O visor dá um código de erro, ERROR XX...

(XX indica o número do erro).

- Há uma falha no módulo eletrónico. Desligue o eletrodoméstico da fonte de alimentação durante alguns minutos. Em seguida, reconecte-o e defina a hora atual.
- Consulte um técnico de manutenção se o erro persistir.

Armazenar e reparar o forno

As reparações só devem ser efetuadas por um técnico de manutenção qualificado.

Se for necessária manutenção, retire a ficha da tomada e contacte o serviço de apoio ao cliente da Asko.

Tenha as seguintes informações à mão quando ligar:

- O número do modelo e o número de série (indicado no interior da porta do forno)
- Detalhes da garantia
- Uma descrição clara do problema



Escolha um local limpo e seco se tiver de armazenar o forno temporariamente, pois o pó e a humidade podem danificar o eletrodoméstico.

Eliminação do eletrodoméstico e embalagem

Este produto é fabricado a partir de materiais sustentáveis. No entanto, o eletrodoméstico deverá ser eliminado de forma responsável no final da sua vida útil. O Governo pode fornecer-lhe informações sobre isto.

A embalagem do eletrodoméstico pode ser reciclada. Foram utilizados os seguintes materiais:

- cartão
- Invólucro de polietileno (PE)
- Esferovite sem CFC (esponja PS rígida)

Elimine estes materiais de forma responsável e de acordo com as cláusulas legais.



O produto tem um pictograma de caixote de lixo com uma cruz por cima.

Isto indica que os eletrodomésticos devem ser eliminados separadamente. Isto significa que o eletrodoméstico não poderá ser processado através do fluxo de resíduos regular no final da sua vida útil. Deverá levá-lo a um contentor de resíduos municipais especial ou local de vendas que se oferece para fazer isto por si.

A recolha de eletrodomésticos separadamente evita perigos para o ambiente e para a saúde pública. Os materiais utilizados no fabrico deste eletrodoméstico podem ser reciclados, o que cria poupanças significativas em energia e matérias-primas.

Declaração de conformidade



Vimos por este meio declarar que os nossos produtos cumprem com as diretivas, normas e regulamentos Europeus relevantes, e ainda com todos os requisitos referidos nas normas.





A placa de classificação do eletrodoméstico localiza-se no interior do eletrodoméstico.

Aquando do contacto com o departamento de manutenção,
tenha à mão o número tipo completo.

Irá encontrar as moradas e os números de telefone da empresa de manutenção no cartão de garantia.

As instruções de utilização também podem ser encontradas no nosso site:
www.asko.com

 **ASKO**



871054

pt (07-22)