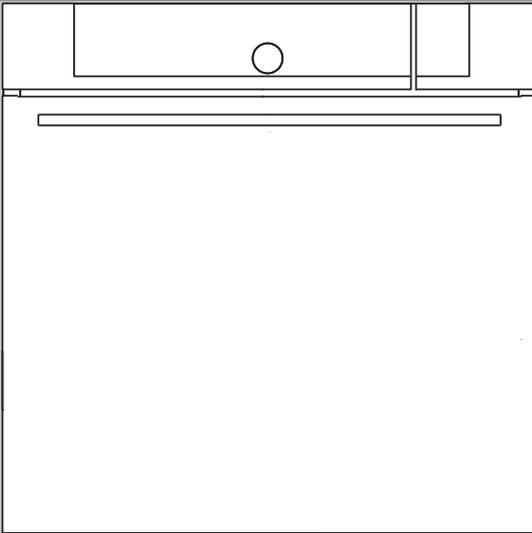


PT

# MANUAL DE UTILIZAÇÃO

PORMENORIZADO PARA  
UM FORNO A VAPOR  
COMBINADO

**gorenje**



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

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

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

O manual de instalação e de ligação é  
fornecido separadamente.

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

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Informação importante



Conselho, observação

# ÍNDICE

<b>4 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA</b> 6 Antes de ligar o aparelho:	<b>ADVERTÊNCIA</b>
<b>7 FORNO A VAPOR COMBINADO</b> 11 Características do aparelho – placa das características 12 Painel de comandos	<b>APRESENTAÇÃO</b>
<b>14 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO</b> 14 Cozedura a vapor 15 Enchimento do depósito de água ..... <b>16 PRIMEIRA UTILIZAÇÃO</b> 17 Verificação da dureza da água	<b>PREPARAÇÃO DO APARELHO PELA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO</b>
<b>18 SELEÇÃO DOS MENUS DE COZEDURA BÁSICOS E DOS AJUSTES</b> 19 A) Cozedura por seleção do tipo de alimento (Modo automático - Auto) 21 B) Cozedura por seleção do modo de funcionamento 28 C) Cozedura a vapor (Vapor – acesso rápido aos programas vapor) 31 D) Guardar programas definidos pelo utilizador (os meus favoritos) ..... <b>32 ARRANQUE DA COZEDURA</b> ..... <b>32 FIM DA COZEDURA E PARAGEM DO FORNO</b> ..... <b>33 SELEÇÃO DAS FUNÇÕES COMPLEMENTARES</b> ..... <b>35 SELEÇÃO DOS AJUSTES GERAIS</b> ..... <b>37 DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZEDURA &amp; TABELA DE COZEDURA</b>	<b>AJUSTES E COZEDURA</b>
<b>57 MANUTENÇÃO E LIMPEZA</b> 58 Limpeza convencional do forno 59 Programa de limpeza a vapor (limpeza vapor) 60 Limpeza do circuito de vapor 61 Limpeza do filtro em esponja 62 Desmontagem e limpeza das grades em fila e das corredeiras telescópicas 63 Desmontagem e remontagem da porta do forno 66 Desmontar e remontar o vidro da porta (em alguns modelos) 67 Substituir a lâmpada	<b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b>
<b>68 GUIA DE REPARAÇÃO</b> ..... <b>69 ELIMINAÇÃO</b>	<b>DIVERSOS</b>

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



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

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

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

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

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

Utilize exclusivamente a sonda termométrica recomendada para este forno.

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

Não utilize detergentes abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno/a tampa de vidro

do fogão (segundo o caso) pois podem riscar a superfície. Estes danos podem provocar rachadelas no vidro.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

O funcionamento do aparelho é seguro com ou sem correções.

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

## Utilização segura e correta do forno a vapor

Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, deixe-o durante algum tempo à temperatura ambiente para que os componentes possam adaptar-se ao calor da peça. Se o forno estiver armazenado num local onde a temperatura se aproxima de 0°C ou for inferior, algumas peças – especialmente as maçãs – podem ficar danificadas.

Não utilize o forno numa peça onde a temperatura é inferior a 5°C. Abaixo deste limite, o aparelho pode não funcionar corretamente. Se colocar o forno em funcionamento nestas condições, pode danificar a bomba.

Se o aparelho não funcionar corretamente, desligue-o da rede elétrica.

Não coloque no forno nenhum objeto suscetível de provocar um perigo quando o colocamos em funcionamento.

Não utilize água destilada, pois esta pode ser imprópria para o consumo (por exemplo, a água destilada para baterias à qual se adicione ácido).

Quando abra a porta do forno (que funciona em modo vapor) após ou durante a cozedura, tenha o cuidado de a colocar na posição completamente aberta, caso contrário o vapor que sai da cavidade pode prejudicar o bom funcionamento do painel de comandos.

Quando a cozedura a vapor acaba, ainda permanece vapor no forno. Abra a porta do aparelho com precaução, pois o vapor pode provocar queimaduras. Antes de limpar o forno, aguarde que tenha arrefecido à temperatura ambiente.

Após a cozedura, a água que fica nos circuitos de vapor é bombeada para ser levada para o depósito de água; portanto pode ficar escaldante. Fique atento quando esvaziar o depósito.

De forma a evitar a formação de tártaro, deixe a porta do forno aberta após a cozedura para que a cavidade arrefeça à temperatura ambiente.

Não se recomenda abrir a porta durante o ciclo de vapor, porque aumenta o consumo de eletricidade e a formação de condensado.

## ANTES DE LIGAR O APARELHO:

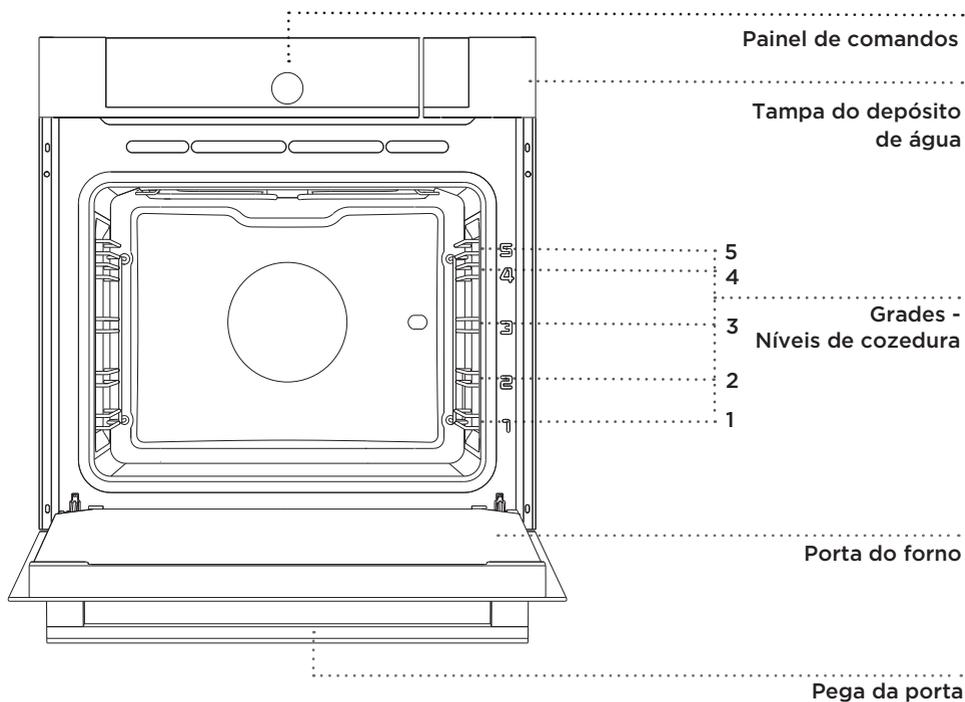


**Leia atentamente o presente manual de utilização antes de ligar o aparelho. As reparações ou reclamações resultantes de uma utilização ou de uma ligação não conforme não estão cobertas pela garantia.**

# FORNO A VAPOR COMBINADO

## (DESCRIÇÃO DO FORNO E DO SEU EQUIPAMENTO - SEGUNDO O MODELO)

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



## GRADES EM FIO

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

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

## CORREDIÇAS TELESCÓPICAS EXTRAÍVEIS

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

## INTERRUPTOR NA PORTA DO FORNO

Se abrir a porta do forno durante a cozedura, o interruptor desativa os elementos aquecedores, o ventilador e o gerador de vapor; volta a colocá-los em funcionamento quando feche a porta.

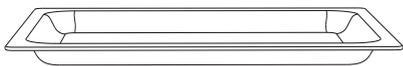
## VENTILADOR DE ARREFECIMENTO

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

## FUNCIONAMENTO PROLONGADO DO VENTILADOR DE ARREFECIMENTO

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

## EQUIPAMENTO E ACESSÓRIOS DO FORNO (consoante os modelos)



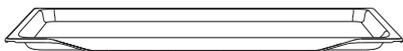
O **PRATO DE ASSAR DE VIDRO** pode ser utilizado com todos os modos de cozedura; pode igualmente servir de prato de serviço.



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



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



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



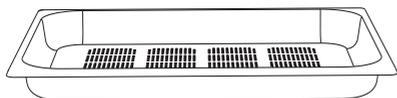
O **PRATO MULTI-USO PROFUNDO** serve para a cozedura da carne e dos bolos com muito líquido. Pode igualmente utilizá-lo com pingadeira para recolher a gordura dos alimentos que cozem diretamente na grelha.



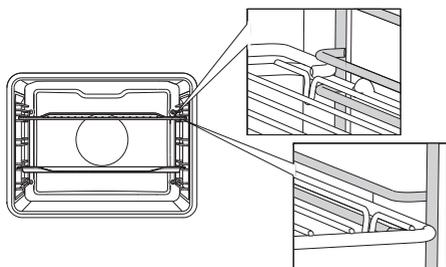
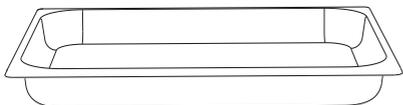
Quando coza os seus preparados no prato profundo multiusos, nunca o coloque na primeira grade. Ponha-o no primeiro nível apenas quando serve de pingadeira durante a cozedura no grelhador.



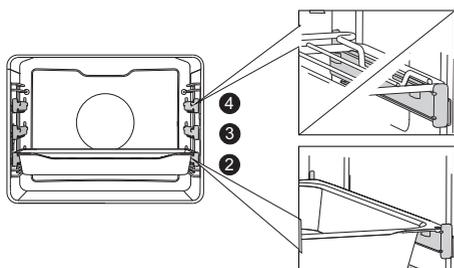
**Como os acessórios do forno aquecem, a sua forma pode mudar. Isso não afeta em nada a sua funcionalidade e voltam a ter a sua forma de origem ao arrefecer.**



O **KIT VAPOR (INOX)** serve para a cozedura a vapor. Coloque o prato perfurado a um nível médio e a pingadeira na grade mesmo abaixo.

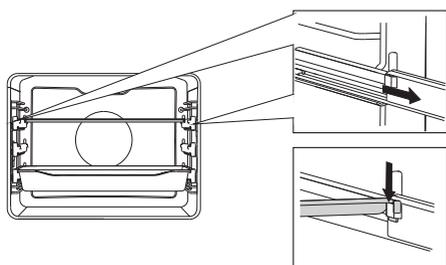


Tem de inserir a grelha, a placa de pastelaria, o prato de vidro e a pingadeira no espaço situado entre os dois fios que formam a grade.



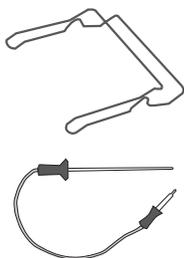
Se o seu forno estiver equipado de corrediças telescópicas extensíveis, primeiro faça correr um par de corrediças (a esquerda e a direita) fora do forno, depois pouse a grelha ou a placa de pastelaria nas duas corrediças. Depois, empurre o conjunto para o interior do forno com a sua mão, o mais longe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

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



### **BARRA DE SINCRONIZAÇÃO**

Pode-se instalar esta barra nas corrediças telescópicas totalmente extensíveis ou removê-la. Primeiro, remova totalmente fora do forno o par de corrediças desejadas; insira a barra na fenda situada em cada uma das corrediças e empurre-as para o fundo com a mão até ela parar.



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

**SONDA** termométrica.

### **PRODUTO REMOVEDOR DE TÁRTARO**

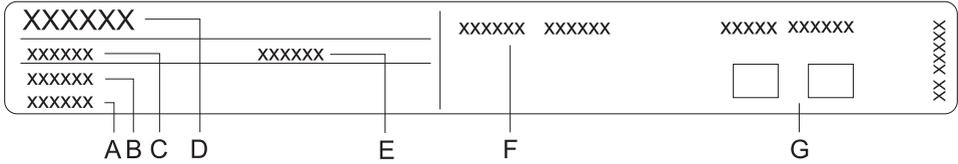
para limpar o circuito de vapor

**TIRA DE PAPEL REATIVA** para testar a dureza da água.



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

# CARACTERÍSTICAS DO APARELHO - PLACA DAS CARACTERÍSTICAS (CONSOANTE OS MODELOS)

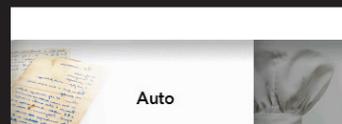


- A N° de série
- B Código
- C Tipo
- D Marca
- E Modelo
- F Características técnicas
- G Símbolos de conformidade

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

# PAINEL DE COMANDOS

(consoante os modelos)



**1** TECLA LIGAR/  
DESLIGAR

**2** TECLA LIGAR/  
DESLIGAR DE  
ILUMINAÇÃO

**3** TECLA VOLTAR

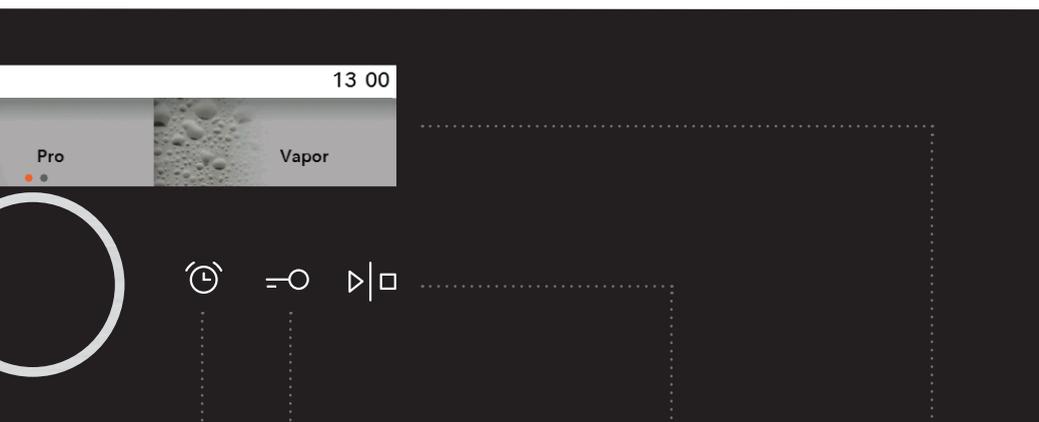
**4** BOTÃO de  
seleção e de  
VALIDAÇÃO

**Pressão rápida:**  
voltar ao menu

**Pressão longa:**  
voltar ao menu  
principal

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

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



**5** CONTADOR DE  
MINUTOS COM  
ALARME ALARM

**6** TECLA  
SEGURANÇA  
CRIANÇAS

**7** TECLA INICIAR/  
STOP

**8** ECRÃ - exibe  
todos os ajustes

**Pressão longa:**

INICIAR

**Pressão longa**

**durante a operação:**

STOP

**NOTA:**

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

# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

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

## COZEDURA A VAPOR

Sã e natural, a cozedura a vapor preserva todo o sabor dos alimentos. Este método não liberta nenhum odor.

### **Vantagens da cozedura a vapor:**

A cozedura começa antes da temperatura do forno subir a 100°C. A cozedura lente é igualmente possível a baixa temperatura.

É dietética: preserva as vitaminas e minerais, pois apenas uma fraca proporção deles se dissolve na água de condensação que toca os alimentos.

É inútil adicionar matérias gordas. O vapor respeita as qualidades organolépticas dos alimentos. Não adicione nenhum odor, e não tanto o sabor do grelhador ou da frigideira. Além disso, não retire nada aos alimentos, pois não estão submersos em água. O vapor não transmite nem odores, nem sabores, significa isso, que se pode cozer simultaneamente a carne, o peixe e os legumes.

O vapor convém igualmente para branquear, descongelar, aquecer, ou manter os preparados quentes.

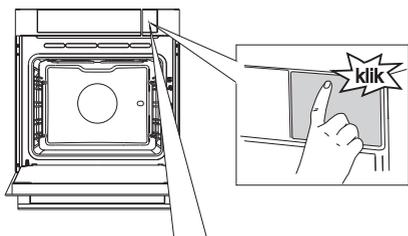
# ENCHIMENTO DO DEPÓSITO DE ÁGUA

O DEPÓSITO DE ÁGUA fornece ao gerador de vapor uma alimentação em água autónoma. Contém cerca de 1,3 litro (preenchido ao nível máximo indicado por uma marca). Esta quantidade basta para 3 horas de cozedura com o programa vapor mais demorado (Calor rotativo e vapor com opção "elevada").

 Limpe o depósito de água antes de o utilizar pela primeira vez.

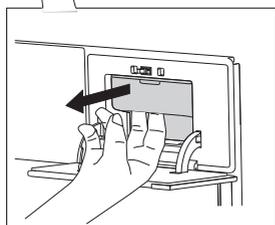


**Preencha sempre o depósito com a água limpa e fresca (água da torneira, água engarrafada sem aditivo, ou água destilada de uso alimentar). Esta água deve estar a uma temperatura de 20°C (+/-10°C).**

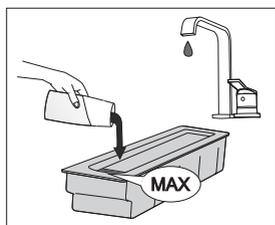


**1** Abra a tampa do depósito premindo no autocolante.

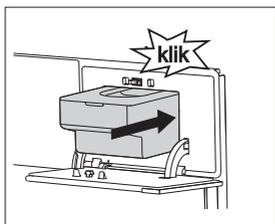
 Pode retirá-lo mais tarde.



**2** Retire o depósito do seu alojamento pegando-a pela sua pega em côncavo.



**3** Retire a tampa, e depois limpe o depósito com água limpa e volte a colocar a tampa no devido lugar. Antes de proceder à sua utilização, preencha o depósito de água fresca até a marca MAX.



**4** Volte a colocar o depósito no seu alojamento e empurre-o para o fundo até ouvir um pequeno "clic". Depois, volte a fechar a tampa pressionando em cima.

 Após a cozedura, a água que resta nos circuitos de vapor é bombeada para ser levada para o depósito. Pode limpar o depósito e a sua tampa na máquina de lavar louça, ou à mão com um detergente líquido usual não abrasivo.

# PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

## SELEÇÃO DA IDIOMA

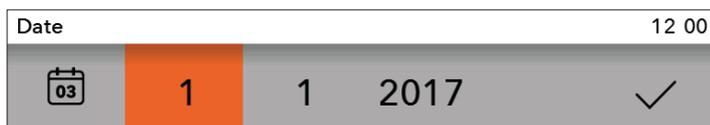
Após o forno estar ligado à rede elétrica, ou após um corte elétrico prolongado, é necessário selecionar o idioma de exibição desejado. O inglês é o idioma por defeito.

 Valide cada ajuste premindo o **BOTÃO**.



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

## AJUSTE DA DATA



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

## ACERTAR O RELÓGIO



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

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

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

## MODIFICAÇÃO DO AJUSTE DO RELÓGIO

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

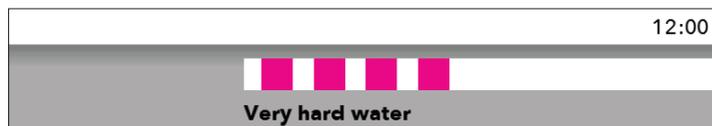
# VERIFICAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

É necessário testar a dureza da água antes de proceder à primeira utilização.

O ícone "Água muito dura" aparece no ecrã.



A dureza da água foi ajustada em fábrica no grau mais elevado (ajuste por defeito).



Mergulhe na água uma tira de papel reativo (fornecido com o aparelho) durante um (1) segundo. Aguarde um minuto, depois conta o número de barras no papel. Entre o número de barras no aparelho. Rode o BOTÃO.

	4 barras verdes	Água muito doce
	1 barra vermelha	Água doce
	2 barras vermelhas	Água mediamente dura
	3 barras vermelhas	Água dura
	4 barras vermelhas	Água muito dura

## MODIFICAÇÃO DO AJUSTE RELATIVO À DUREZA DA ÁGUA

Pode igualmente ajustar a dureza da água a partir do menu SELEÇÃO DOS AJUSTES GERAIS.



Se não ajustar corretamente a dureza da água, isso afetará o bom funcionamento do aparelho e a sua duração de vida.

# SELEÇÃO DOS MENUS DE COZEDURA BÁSICOS E DOS AJUSTES



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

Valide cada ajuste premindo o BOTÃO.

## A) Auto

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

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

## B) Pro

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

## C) Vapor

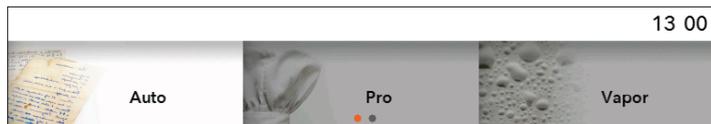
Este modo de cozedura natural preserva todo o sabor dos alimentos.

## D) Os meus favoritos

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

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

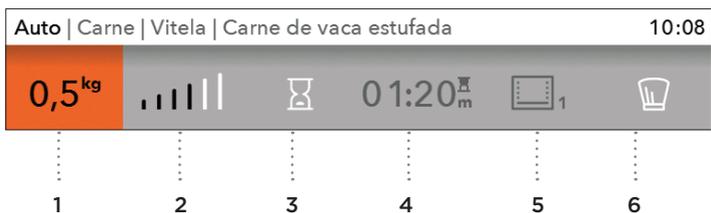
 Valide cada ajuste premindo o BOTÃO.



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



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



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

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

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

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

## PRÉ-AQUECIMENTO

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

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

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

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



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

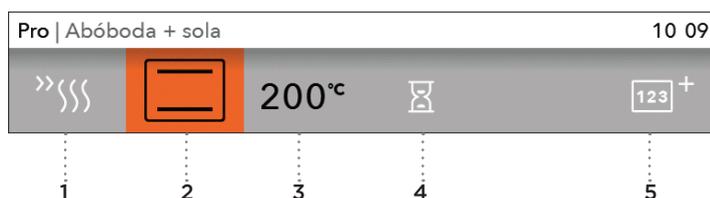
# B) COZEDURA POR SELEÇÃO DO MODO DE FUNCIONAMENTO

(Modo profissional e modo vapor)

 Valide cada ajuste premindo o BOTÃO.



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



Escolha os seus próprios ajustes de base.

## AJUSTES DE BASE

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

## AJUSTES COMPLEMENTARES

- 4 Duração de cozedura (ver o capítulo FUNÇÕES DO PROGRAADOR ☒ DURAÇÃO DE COZEDURA)
- 5 Cozedura por etapas (ver o capítulo Cozedura por etapas)
- 6 Injeções de vapor (ver o capítulo INJEÇÃO DE VAPOR)

## PRÉ-AQUECIMENTO

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

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

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

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

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

## MODOS DE COZEDURA (segundo os modelos)

MODO	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA PRÉAJUSTADA (°C)	MIN - MAX TEMPERATURA (°C)
<b>MODOS DE COZEDURA</b>			
	<b>ABÓBODA + SOLA</b> As resistências da abóboda (em cima) e da soleira (em baixo) aquecem simultaneamente, e o calor irradia no interior do forno espalhando-se regularmente. A cozedura das carnes ou dos bolos apenas é possível num único nível de cada vez.	200	30-230
	<b>ABÓBODA</b> Apenas a resistência da abóboda, em cima do forno, difunde o calor nos alimentos. Utilize-a para dourar os seus preparados na parte superior (no fim de cozedura).	150	30-230
	<b>SOLEIRA</b> Apenas a resistência da soleira, em baixo do forno, difunde o calor. Utilize este modo para cozer o fundo dos seus preparados.	160	30-230
	<b>PEQUENO GRELHADOR</b> Apenas o grill (que é um elemento do grill duplo) está em funcionamento. Este modo de cozedura serve para grelhar as tostas, recheadas ou não, e as salsichas em pequenas quantidades.	230	30-230
	<b>GRANDE GRELHADOR</b> A resistência da abóboda e o grill estão em funcionamento. O calor provém diretamente do grill instalado em cima do forno. O funcionamento simultâneo da resistência de abóboda permite aumentar o efeito do calor. Este modo de cozedura serve para grelhar a carne, as tostas (recheadas ou não) e as salchichas..	230	30-230
	<b>GRANDE GRELHADOR VENTILADO</b> O grill e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo é especialmente adaptado à cozedura das peças grandes de carne e das aves, num único nível. É igualmente recomendado para os gratinados ou para obter uma crosta dourada.	170	30-230
	<b>CALOR ROTATIVO + SOLEIRA</b> A resistência da soleira funciona ao mesmo tempo que o ventilador e a resistência circular. Este modo convém bem para as pizzas, as pastelarias com muito líquido, os bolos com fruta, a massa confectionada com fermento de padeiro e a massa quebrada. A cozedura é possível em vários níveis ao mesmo tempo.	200	30-230
	<b>CALOR ROTATIVO</b> A resistência circular e o ventilador funcionam simultaneamente. O ventilador situado no fundo do forno faz circular à volta do rôti ou do bolo o calor produzido pela resistência circular. Este modo convém à cozedura das carnes ou dos bolos em vários níveis ao mesmo tempo.	180	30-230
	<b>CALOR ROTATIVO ECO <sup>1)</sup></b> Este modo otimiza o consumo de eletricidade durante a cozedura. Utiliza-se para cozer a carne assada e para a pastelaria.	180	120- 230

MODO	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA PRÉAJUSTADA (°C)	MIN - MAX TEMPERATURA (°C)
<b>MODOS DE COZEDURA</b>			
	<b>SOLEIRA VENTILADA</b> Este modo convém à cozedura dos bolos com fermento de padeiro que não encham muito e à esterilização das conservas de frutos e legumes.	180	30-230
	<b>ASSADO</b> A resistência da abóboda, o grill e a resistência circular funcionam simultaneamente. Este modo convém para qualquer tipo de carne a assar.	180	30-230

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

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

MODO	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA PRÉAJUSTADA (°C)	MIN - MAX TEMPERATURA (°C)
	<b>CALOR ROTATIVO E VAPOR</b> Este modo serve para a cozedura e o descongelamento. Permite uma cozedura rápida e eficaz sem modificar a cor nem o aspeto dos alimentos. Estão disponíveis três opções:	160	
	<b>ELEVADO:</b> cozer escalopes, bifes e pequenos pedaços de carne.		30-230
	<b>MÉDIO:</b> aquecer preparações frias/congeladas, cozedura dos filetes de peixe e legumes gratinados.		30-230
	<b>FRACO:</b> cozer grandes pedaços de carne (rôtis, frango inteiro), massa lêveda (pão e pãezinhos), lasanhas, etc.		30-230
	<b>VAPOR</b> Utilize este modo para qualquer tipo de carne, pratos refogados, legumes, tartes, bolos, pães e gratinados (ou seja, todos os preparados que devem cozer durante muito tempo).	100	-
	<b>SOUS VIDE</b> A cozinha EM VÁCUO consiste em cozer os alimentos numa embalagem estanque de que foi retirado o ar; a cozedura ocorre a uma temperatura específica mantida com precisão durante um período prolongado. Este método convém à cozedura da carne, do peixe e de todos os frutos e legumes. Os alimentos cozidos em vácuo guardam o seu molho e desenvolvem plenamente os seus aromas.	50	30-95

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

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

# FUNÇÕES DO PROGRAMADOR - DURAÇÃO DE COZEDURA



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



Duração de cozedura

Início diferido



## Ajuste da duração de cozedura

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



## Ajuste do início diferido

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

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

Exemplo:

Hora do dia: 12:00

Duração de cozedura: 2 horas

Hora de fim de cozedura desejada: 18 horas.

Ajuste primeiro a DURAÇÃO DE COZEDURA (2 horas).

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

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

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

À expiração do tempo ajustado, o forno para automaticamente.



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

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

## Cozedura por etapas

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

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



No modo Pro de base, está disponível o programa **Cozedura por Etapas** e Vapor. Valide o seu ajuste premindo o BOTÃO.



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



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



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



Duração de cozedura total - fim

Progressão da etapa em curso

Temperatura e duração da etapa selecionada

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

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

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

# INJEÇÃO DE VAPOR

A injeção de vapor é recomendada para a cozedura das seguintes preparações:

- carne (no fim de cozedura): terá mais molho e será mais tenra; graças à injeção de vapor, já não se precisa regar o assado durante a cozedura. Tipo de carne: vaca, vitela, porco, carne de caça, ave, anho, salsichas e peixe;
- pão e pães pequenos: injeção de vapor durante os 5 a 10 primeiros minutos da cozedura. A crosta será mais estaladiça e bem dourada;
- soufflés com frutos ou legumes, lasanhas, hidratos de carbono, pudim;
- legumes, batata, couve flor, brócolos, cenouras, curgetes, beringelas.

Pode ativar a injeção de vapor em modo Profissional selecionando a duração de cozedura. Esta deve ser mais longa para permitir a injeção de vapor.

 **A duração de cozedura total não pode ser inferior a 10 minutos.**



Para a injeção de vapor, seleccione o  **sinal +**. Prima o BOTÃO para validar.



Rode o BOTÃO para seleccionar o ícone desejado.  
- Cozedura por etapas (Ver o capítulo COZEDURA POR ETAPAS)  
- Injeção de vapor com 3 níveis de intensidade

## A) INJEÇÃO DE VAPOR POR ETAPAS

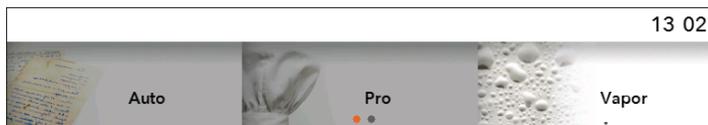
Ajuste as etapas (ver o capítulo COZEDURA POR ETAPAS). Para a injeção de vapor, seleccione o sinal +. O programa calcula automaticamente o intervalo entre as injeções em função da duração de cozedura total. Toque na tecla INICIAR/STOP para iniciar a operação.

## B) INJEÇÃO DE VAPOR DIRETA

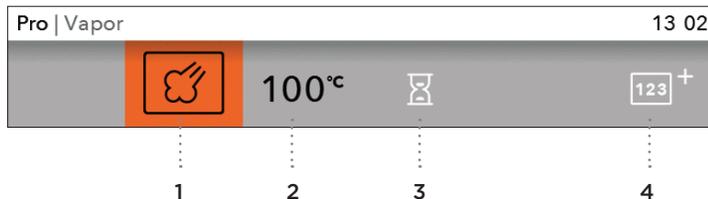
A injeção de vapor direta ocorre durante a cozedura. Seleccione o ícone . Uma mensagem aparece: "Quer injetar vapor?" O ícone pisca enquanto a operação não acabar. A injeção de vapor pode ser efetuada em três etapas; neste caso, o ícone desaparece no ecrã.

## C) COZEDURA A VAPOR (Vapor – acesso rápido aos programas vapor)

💡 Valide cada ajuste premindo o BOTÃO.



Rode o BOTÃO e selecione **Vapor**. Valide o seu ajuste premindo o BOTÃO.



Selecione os seus ajustes de base:

- 1 Modo de cozadura
- 2 Temperatura do forno
- 3 Duração de cozadura
- 4 Cozedura por etapas (ver o capítulo COZEDURA POR ETAPAS)

💡 Utilize a função pré-aquecimento para pôr a aquecer o forno mais rapidamente possível à temperatura desejada.

Preencha o **depósito** com a água fresca até a marca MAX. Utilize o kit vapor para cozer os legumes, peixe, carne e batatas - se não os preparar com molho. Insira o kit vapor na 2ª grade.

## EM VÁCUO (COZEDURA A VAPOR)

Tempere os alimentos e coloque-os num saquinho para colocação em vácuo e cozedura em vácuo. Coloque no prato perfurado o saquinho soldado que contém os alimentos e insira o prato na grade a meia altura do forno.



No menu principal, rode o BOTÃO para selecionar Extras. Valide a sua escolha. O menu EXTRAS aparece.



Rode o BOTÃO e seleccione **Em vácuo**.



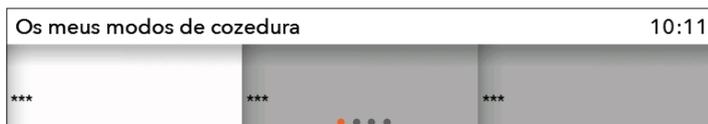
Selecione a temperatura e a duração de cozedura. Escolha uma longa duração em baixa temperatura (ver a tabela de cozedura).

Quando a cozedura acaba, retire os alimentos do saquinho. Para desenvolver o seu sabor, pode alourá-los rapidamente no óleo quente.

Tipo de alimento	Espessura (cm)	Ícone de Temperatura (°C)	Duração de cozedura (minutos)
<b>CARNE</b>			
Bife, ao ponto	3	60	150-180
Bife, bem passado	3	70	140-170
Costela de porco, ao ponto	3	65	70-100
Costela de porco, bem passada	3	70	70-100
Costeleta de anho, ao ponto	2	60	90-120
Costeleta de anho, bem passada	2	70	70-100
Costela de vitela, ao ponto	3	60	90-120
Costela de vitela, bem passada	3	70	70-100
Peito de frango	3	65	90-120
Peito de pato	3	65	120-150
Escalope de peru	3	65	180-210
Filete de peixe	1	55	40-60
Posta de peixe	2	55	40-60
Camarões	/	60	30-40
Polvo, tentáculos	/	85	180-240
Escalopes	/	60	40-60
Cenouras, em juliana/rodela	1	85	90-120
Batatas, em cubos	2	85	100-130
Espargos	/	85	50-70
Beringelas	1	85	50-70
Fruta, em pedaços	/	70	90-120

## D) GUARDAR PROGRAMAS DEFINIDOS PELO UTILIZADOR (OS MEUS FAVORITOS)

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



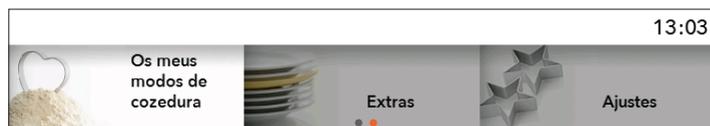
No menu principal, seleccione Os meus favoritos rodando o BOTÃO.



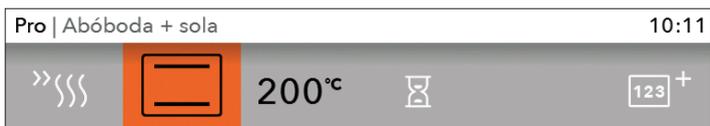
Pode registar até 12 combinações de ajustes.



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



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



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

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

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

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

# ARRANQUE DA COZEDURA

A tecla INICIAR/STOP pisca antes do arranque da cozedura.

Toque na tecla INICIAR/STOP para iniciar a cozedura.

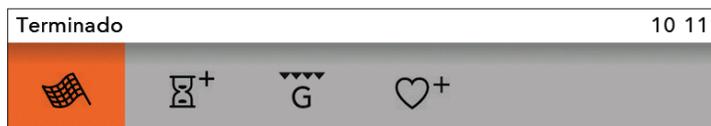
Se quiser modificar os ajustes durante a cozedura, prima o BOTÃO e rode-o.



A cozedura para quando se abra a porta e continua quando se feche a porta. Tem 3 minutos para voltar a fechar a porta; decorrido este tempo, a cozedura é interrompido e aparece a mensagem "Fim".

## FIM DA COZEDURA E PARAGEM DO FORNO

Para colocar a cozedura em pausa, toque na tecla INICIAR/STOP e mantenha durante instantes o seu dedo em cima.



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



### Fim

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



### Prolongar a cozedura

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



### No gratinado

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



### Adicionar aos Meus favoritos

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

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

# SELEÇÃO DAS FUNÇÕES COMPLEMENTARES



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

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

## Limpeza a vapor

Este programa permite retirar facilmente as manchas no interior do forno.

(Ver o capítulo LIMPEZA E MANUTENÇÃO.)

## Descongelamento

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

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

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

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

## Manter quente

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

## Aquece-pratos

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

## Regeneração

Este modo serve para aquecer preparados cozidos antecipadamente. Como os alimentos são aquecidos a vapor, não perdem da sua qualidade; o sabor e a textura são preservados como se o prato acabasse de ser cozido num instante. Podemos preparar vários preparados ao mesmo tempo.

- Com esta função, pode ajustar a hora do início e do fim da regeneração.

## Pré-aquecimento rápido

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

## Sabbath

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



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



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

## Em vácuo

Este programa coze lentamente e a vapor, os alimentos condicionados em vácuo. Os alimentos embalados num saquinho estanque cozem a baixa temperatura. Desenvolvem plenamente os seus aromas e conservam mais vitaminas e minerais.

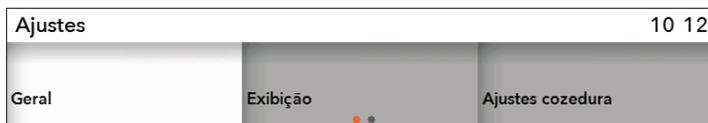
Terminado	10 11
	

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

# SELEÇÃO DOS AJUSTES GERAIS



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



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

## Ajustes gerais

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

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

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

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

Volume - tem a escolha entre três intensidades diferentes.

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

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

## Exibição

Neste menu, aos seguintes ajustes:

**Luminosidade** - pode escolher entre três intensidades diferentes.

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

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

## Ajustes cozedura

Remoção do tártaro

Dureza da água

## Modo de cozedura

### Informações sobre o aparelho

#### Ajustes por defeito

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

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



## SEGURANÇA CRIANÇAS

Para ativar esta função, toque a tecla SEGURANÇA crianças.

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



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

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

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

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



## AJUSTE DO CONTA-MINUTOS

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



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

# DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZEDURA & TABELA DE COZEDURA

---

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

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

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

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

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

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

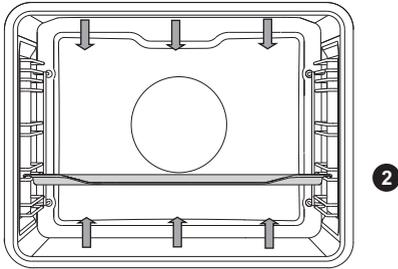
**Desligue o forno cerca de 10 minutos** antes do fim da cozedura para utilizar o calor residual e poupar assim energia.

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



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

## ABÓBODA + SOLA



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

### Cozedura da carne

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

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

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

## Cozedura das pastelarias

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

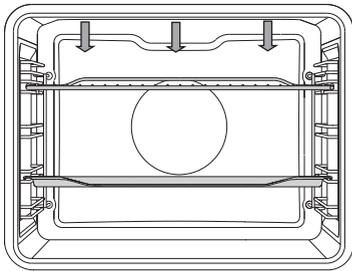
Tipo de alimento	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
<b>PASTELARIAS</b>			
Soufflé de legumes	2	190–210	35–45
Soufflé doce	2	170–190	40–50
Pães pequenos *	3	190–210	20–30
Pão branco, 1 kg *	3	220	10–15
		180–190	30–40
Pão de trigo mourisco, 1 kg *	3	180–190	50–60
Pão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

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



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

## GRANDE GRELHADOR, PEQUENO GRELHADOR



4

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

2

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

Temperatura máxima autorizada: 230 °C.

Pré-aqueça o grelhador infravermelhos durante 5 minutos.

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

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

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

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

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

### Tabela de cozedura no grill - Pequeno grill

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
<b>CARNE</b>				
Bife mal passado	180 g/peça	4	230	20-25
Cachaço de porco	150 g/peça	4	230	25-30
Costeletas/escalopes	280 g/peça	4	230	30-35
Salsichas	70 g/peça	4	230	20-25
<b>PÃO TORRADO</b>				
Tostas	/	4	230	5-10
Tostas recheadas	/	4	230	5-10

## Tabela de cozedura au grill - Grill duplo

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
<b>CARNE</b>				
Bife mal passado	180 g/peça	4	230	10-15
Bife bem passado	180 g/peça	4	230	15-20
Cachaço de porco	150 g/peça	4	230	15-20
Costeletas/escalopes	280 g/peça	4	230	20-25
Escalope de vitela	140 g/peça	4	230	15-20
Salsichas	70 g/peça	4	230	10-20
Pão de carne (Leberkäse)	150 g/peça	4	230	15-20
<b>PEIXE</b>				
Darnes/filetes de salmão	200 g/peça	4	230	15-20
<b>PÃO TORRADO</b>				
6 fatias de pão	/	4	230	1-4
Tostas recheadas	/	4	230	2-5

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

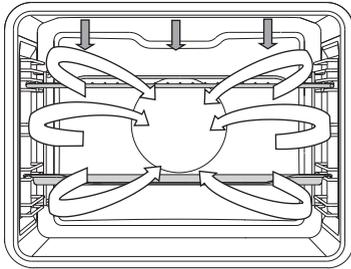
Quando prepare uma truta, limpe-a com papel absorvente. Tempere o peixe no interior, unte o exterior e coloque-o na grelha. Não o vire durante a cozedura.



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

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

# GRANDE GRELHADOR VENTILADO

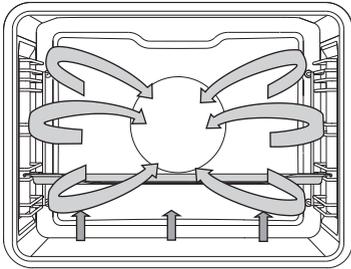


O grill e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo convém à cozedura da carne, do peixe e dos legumes.

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

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

## CALOR ROTATIVO + SOLEIRA

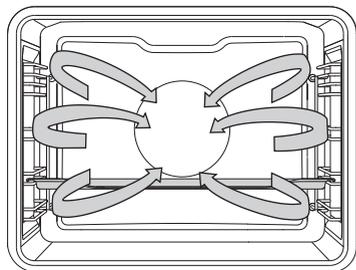


A resistência da soleira, a resistência circular e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. Este modo convém para a cozedura das pizzas, tartes de maçãs e bolos de frutas.

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

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

## CALOR ROTATIVO



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

### Cozedura da carne

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

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

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

## Cozedura das pastelarias

Recomenda-se o pré-aquecimento.

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

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

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

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

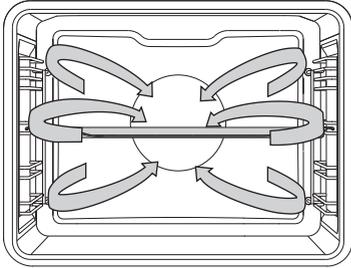
Tipo de alimento	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
<b>PASTELARIAS</b>			
Pão-de-ló	2	150-160	30-40
Crumble	3	160-170	25-35
Bolo de ameixas	2	150-160	30-40
Torta, massa de pão-de-ló *	3	160-170	15-25
Tarte de fruta, massa quebrada	2	160-170	50-70
Challah (pão brioche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



**Não insira nenhum prato multiuso profundo na primeira grade.**

## CALOR ROTATIVO ECO

eco



3

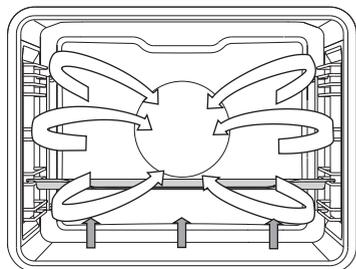
A resistência circular e o ventilador funcionam simultaneamente. O ventilador situado no fundo do forno faz circular à volta, do rôti, dos legumes ou do bolo o calor produzido pela resistência circular.

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



**Não insira o prato multiusos profundo na primeira grade.**

## SOLEIRA VENTILADA



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

## CONSERVAS

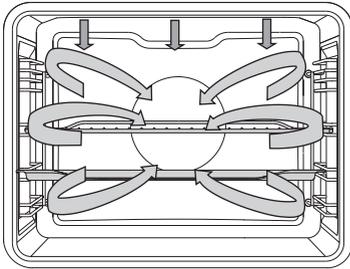
Prepare os alimentos e os bocais como habitualmente. Pegue em bocais com tampa de vidro e junta de borracha. Não utilize bocais de parafuso com tampa de metal. Os bocais devem ser do mesmo tamanho, encher com ingredientes iguais que empurrará bem para baixo, e fecha hermeticamente.

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

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

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

# ASSADO



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

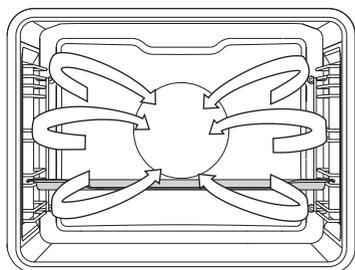
Se as suas grelhas cozerem diretamente na grelha, unte-a para que os alimentos não colem e insira-a na 3ª grade. Coloque a pingadeira no 1º ou 2º nível. Quando coze carne num prato, insira-o na 2ª grade.

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

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

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

## CALOR ROTATIVO E VAPOR

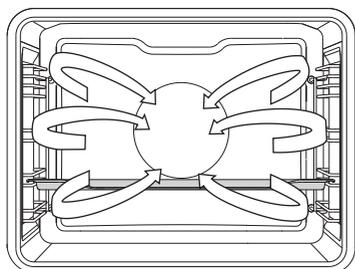


O vapor de água produzido pelo gerador penetra na cavidade do forno. Além disso, a resistência circular e o ventilador que funcionam em simultâneo fazem circular permanentemente o ar quente e o vapor.

 Encha o depósito com água fresca.

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Intensidade do vapor	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
Boi, grelhado	1000	2	1	160-180	80-110
Boi, filete	1000	2	2	170-190	50-70
Vitela, jarrete	1000	2	1	170-190	80-110
Anho	1000	2	1	170-190	60-90
Ave, inteira	1500	2	1	170-190	65-85
Ave, peitos	1000	3	3	170-190	50-60
Porco, filet mignon	1000	2	2	170-190	50-70
Peixe	200 g/peça	3	2	180-200	25-35
Batatas	1000	3	1	180-200	45-60
Batatas e brócolos	1000	3	2	170-190	35-50

## VAPOR



O vapor de água produzido pelo gerador penetra na cavidade do forno.



Encha o depósito com água fresca.

## Carne, peixe e marisco

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
Chucrute e salsichas	700	3	100	35-45
Bife	1000	3	100	45-55
Peitos de frango	1000	3	100	25-35
Camarões	1000	3	100	25-35
Filetes de peixe	500	3	80	20-25
Posta/lombo de peixe	500	3	80	25-30
Peixe inteiro	400	3	100	25-35
Mexilhões	1000	3	100	20-25
Salsichas de Frankfurt/Estrasburgo	1000	3	85	15-20

## Legumes

Tipo de alimento	Peso (g)	Proporção alimento/água	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
Feijões verdes	500	/	3	100	50-60
Feijões em grãos	500	1 / 2	3	100	80-90
Ervilhas	500	/	3	100	20-25
Couve-flor inteira	500	/	3	100	20-30
Couve-flor em florzinhas	500	/	3	100	15-20
Brócolos inteiros	500	/	3	100	15-25
Brócolos em florzinhas	500	/	3	100	15-20
Cenouras inteiras	500	/	3	100	20-30
Cenouras em rodela	500	/	3	100	15-25
Milho	500	/	3	100	20-30
Grão-de-bico	500	1 / 2	3	100	70-80
Funcho	500	/	3	100	15-25
Nabos	500	/	3	100	20-30
Beterraba vermelha inteira	500	/	3	100	50-60
Pimento	500	/	3	100	15-20
Couve roxa de Treviso	500	/	3	100	15-20
Couve de Bruxelas	500	/	3	100	15-25
Espargos	500	/	3	100	15-25
Espinafres	500	/	3	100	5-10
Acelgas	500	/	3	100	15-20
Jardineira de legumes	1000	/	3	100	20-30
Couve	500	/	3	100	30-40
Couve chinesa	500	/	3	100	25-35
Beringelas	500	/	3	100	15-20
Curgetes	500	/	3	100	10-15
Batatas, inteiras	500	/	3	100	30-40
Batatas, em rodela	500	/	3	100	25-35

## Massas, arroz, cereais

Tipo de alimento	Peso (g)	Proporção alimento/ água	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
Arroz branco	200	1 / 2	3	100	25-35
Arroz integral	200	1 / 2	3	100	60-70
Risotto	Receita	1 / 2	3	100	30-40
Massas	200	1 / 2	3	100	15-25
Massas integrais (trigo)	200	1 / 2	3	100	15-25
Milho painço	250	1 / 1	3	100	25-35
Gnocchi	500	/	3	100	15-25
Almôndegas	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Cuscuz	500	1 / 1	3	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

## Sobremesas

Tipo de alimento	Peso (g)	Proporção alimento/ água	Grade (a partir de baixo)	Temperatura °C	Duração de cozedura (min.)
Chocolate derretido*	200	/	3	50	20-30
Gelatina (demolhar/ fonte)*	1 saqueta	/	3	50	15-20
Arroz doce	Receita	1 / 4	3	100	30-40
Massa com fermento de padeiro	Receita	/	3	40	25-35
Creme caramelo	Receita	/	3	100	40-50

\* Cubra o recipiente com uma tampa ou uma folha de alumínio

## Ovos

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
Ovos cru na casca	200	3	100	10-15
Ovos cozidos	200	3	100	15-20
Ovos escalfados	200	3	100	13-17
Ovos mexidos	200	3	100	10-15
Omelete com fiambre	Receita	3	100	15-20

## Fruta

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
Maçãs aos quartos	500	3	100	5-15
Damascos às fatias	500	3	100	5-15
Cerejas	500	3	100	10-15
Groselhas espinhosas	500	3	100	5-15
Pêssegos às fatias	500	3	100	5-15
Ameixas	500	3	100	5-15
Ruibarbo	500	3	100	5-15
Nectarinas	500	3	100	5-10

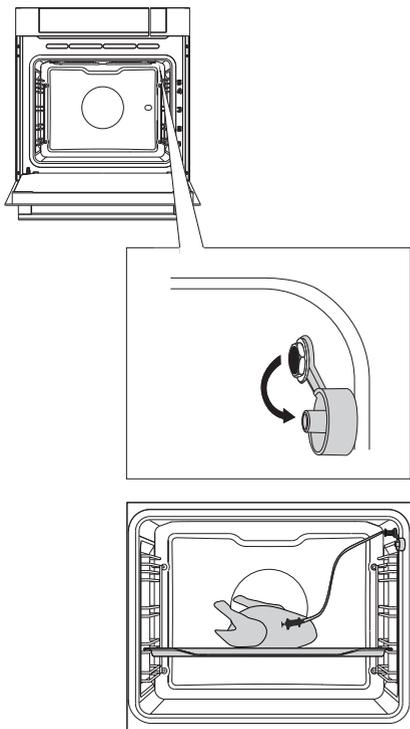
## Descongelamento

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de Descongelamento (min.)
Carne congelada	1000	2	50	45-55
Ave congelada	1500	2	50	55-65
Peixe congelado, 200 g/ porção	1000	3	50	40-50
Fruta congelada	500	3	50	15-25
Pratos confeccionados congelados	1000	3	60	50-65

 Para secar o interior do forno, ajuste o calor rotativo com a soleira  a 170°C durante 15 minutos. Quando acabar o programa, deixe a porta do forno aberta pelo menos durante 2 minutos para que o vapor saia e o forno seque.

## Cozedura com a sonda termométrica (em alguns modelos)

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



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

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



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

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

Toque na tecla INÍCIO.

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

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

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

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

## Graus de cozedura da carne

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



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

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA



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

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

## Superfícies de alumínio

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

Não aplique o produto diretamente no alumínio.

Nunca utilize detergentes agressivos ou esponjas de esfregar.

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

## Elementos de fachada de inox

(Em alguns modelos)

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

## Superfícies lacadas e peças de plástico

(Em alguns modelos)

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

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

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



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

# LIMPEZA CONVENCIONAL DO FORNO

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

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

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

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

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

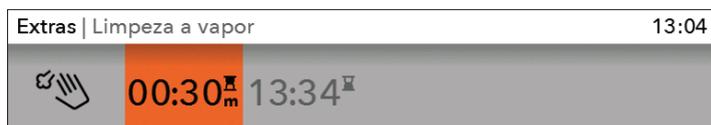
# PROGRAMA DE LIMPEZA A VAPOR (LIMPEZA VAPOR)

Antes de iniciar a limpeza a vapor, retire a maioria dos resíduos alimentares que maculam o interior do forno.

Preencha o depósito com água e ajuste o programa Limpeza vapor.



No menu principal, selecione Extras, e depois **Limpeza vapor**. Valide o seu ajuste premindo o **BOTÃO**.



Toque na tecla **INICIAR**.

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

Quando o programa acaba, as manchas nas paredes esmaltadas amolecem e a limpeza torna-se mais fácil.

Limpe as manchas com uma esponja húmida.

 Se a limpeza não estiver perfeita (no caso de mancha especialmente tenazes), recomece-a.



**Utilize o programa de limpeza quando o forno está completamente arrefecido.**

# LIMPEZA DO CIRCUITO DE VAPOR

A frequência de limpeza depende da dureza da água.

Dureza da água	Grau francês (10 mg CaCO <sub>3</sub> /l)	Grau alemão (10 mg CaO/l)	Número de barras coloridas no papel reativo
Doce	0 a 5ºfH	0 a 3 dH	4 barras verdes
Pouco dura	5 a 12ºfH	3 a 7 dH	1 barra vermelha
Mediamente dura	12 a 25ºfH	7 a 14 dH	2 barras vermelhas
Dura	25 a 37ºfH	14 a 21 dH	3 barras vermelhas
Muito dura	>37ºfH	>21 dH	4 barras vermelhas

Recomenda-se de utilizar o produto removedor de tártaro fornecido juntamente com o aparelho, pois permite bons resultados aquando da limpeza do circuito de vapor.

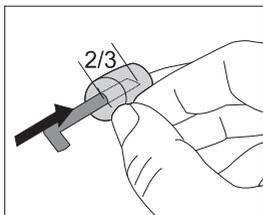
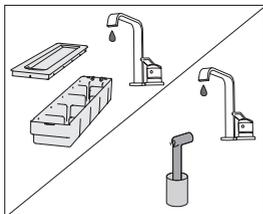
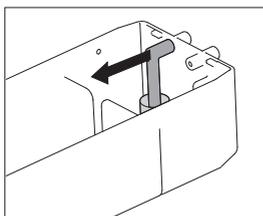
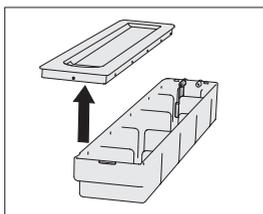
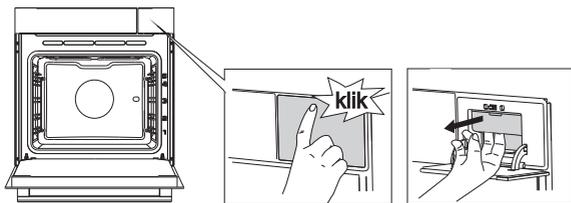
Aparece a seguinte mensagem no ecrã: **"É favor proceder à limpeza do tártaro."**

Aparecem sucessivamente as seguintes mensagens no ecrã que o guiarão durante todo o processo de limpeza do tártaro.

1. Coloque o agente descalcificador no depósito de água.
2. A limpeza do tártaro está a decorrer.
3. A limpeza do tártaro acabou. Esvazie o líquido, enxague o depósito e encha-o de água limpa para o processo de enxaguamento.
4. O enxaguamento acabou. Limpe o depósito e seque com o pano o forno.  
Limpe igualmente o filtro de esponja (Ver o capítulo LIMPEZA DO FILTRO EM ESPONJA).

# LIMPEZA DO FILTRO EM ESPONJA

 Sempre que limpar o depósito de água ou o tártaro do aparelho, limpe igualmente o filtro de esponja.



**1** Remove a tampa do depósito de água.

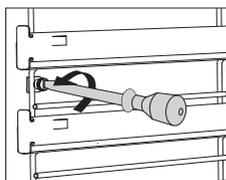
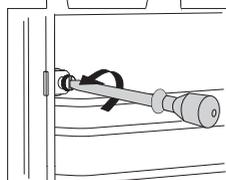
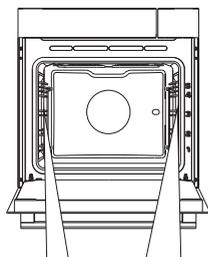
**2** Remove o tubo de chegada de água da sua fixação.

**3** Passe por água o tubo de chegada de água e o filtro em esponja. Enxague a esponja até não ver mais impureza, desta forma terá a certeza de que o aparelho funciona corretamente e preserva o sabor e o aroma dos alimentos.

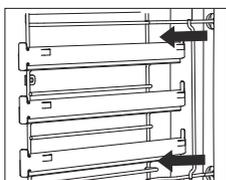
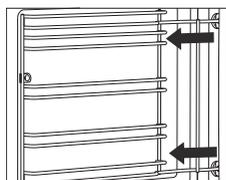
 Se o filtro de esponja sair do tubo de chegada de água, volte a coloca-lo pressionando o tubo até os dois terços do comprimento total da esponja.

# DESMONTAGEM E LIMPEZA DAS GRADES EM FILA E DAS CORREDIÇAS TELESCÓPICAS

Utilize exclusivamente detergentes convencionais para limpar as grades.



**1** Retire os parafusos.

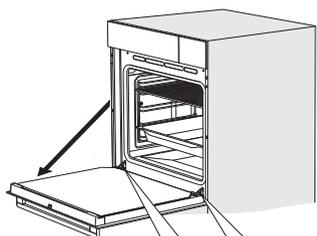


**2** Remova as grades fora dos orifícios da parede traseira.

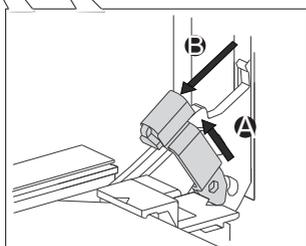


Após a limpeza, volte a apertar as grades com uma chave-de-fendas.

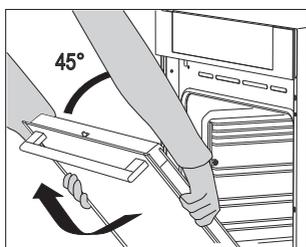
# DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA DO FORNO



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



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



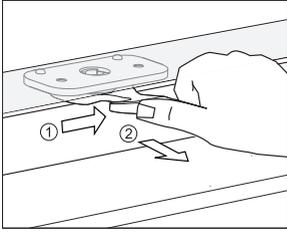
**3** Volte a fechar a porta até a mesma formar um ângulo de 45° em relação à sua posição fechada; depois, levante-a e retire-a puxando-a.

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



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

## FECHO DA PORTA (em alguns modelos)



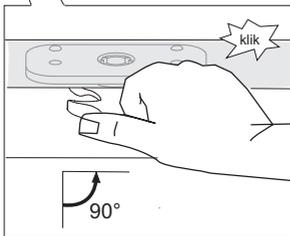
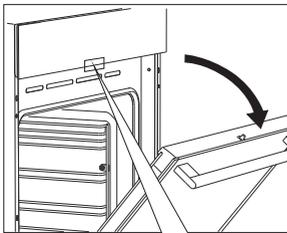
Para desbloquear a porta, empurre suavemente o taco para a direita com o polegar e puxe simultaneamente a porta para si.

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

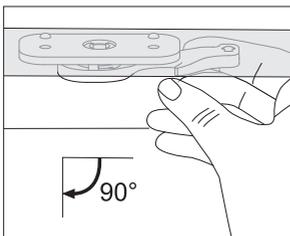
### DESATIVAÇÃO E ATIVAÇÃO DO FECHO DA PORTA

O forno deve arrefecer completamente.

Abra primeiro a porta do forno.



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



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

## **ABERTURA AMORTECIDA** (em alguns modelos)

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

## **FECHO AMORTECIDO** (em alguns modelos)

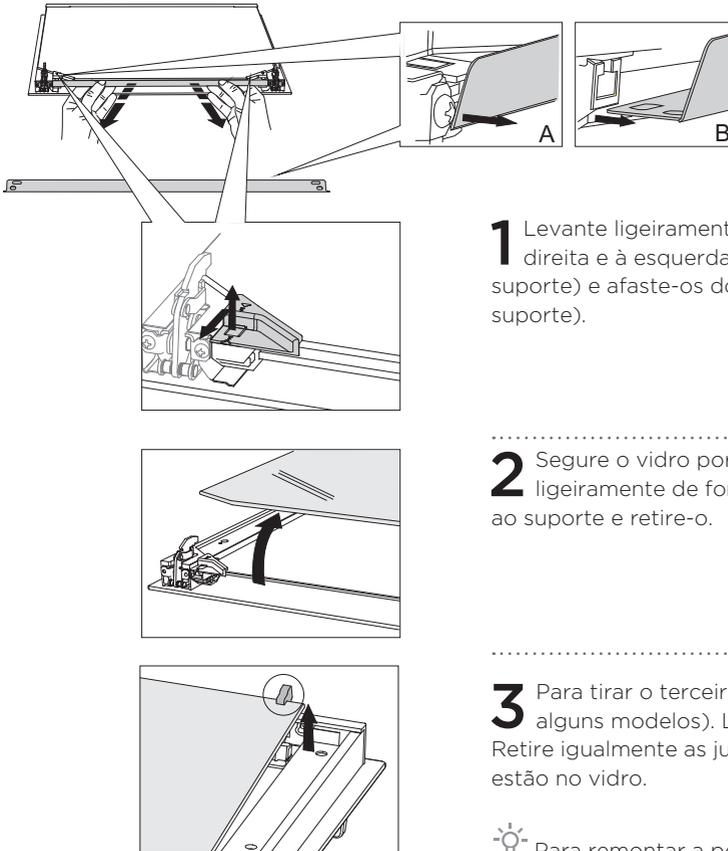
A porta do forno está equipada de um dispositivo que atenua a pressão de fecho a partir de um ângulo de 75 graus. Permite um fecho fácil, silencioso e suave. Quando esta atinge um ângulo de 15 graus em relação à sua posição fechada, basta empurrar ligeiramente a porta para que acaba por se fechar automaticamente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



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

# DESMONTAR E REMONTAR O VIDRO DA PORTA (em alguns modelos)

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



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

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

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



Para remontar a porta, proceda ao contrário.

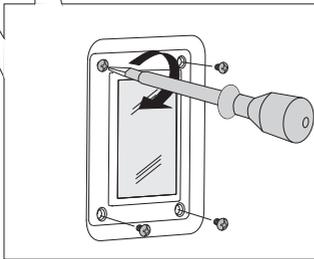
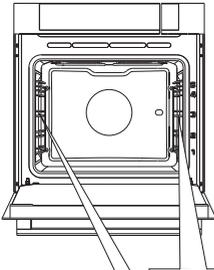
As marcas (arcos de círculo) da porta e dos vidros devem estar alinhadas.

# SUBSTITUIR A LÂMPADA

A lâmpada é um consumável e não está, portanto, coberta pela garantia. Antes de substituir a lâmpada, retire a pingadeira, a placa de pastelaria, a grelha e as grades.

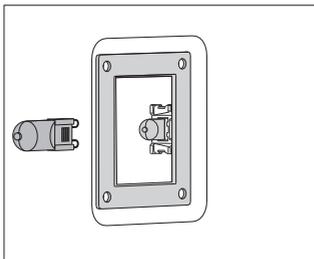
Utilize uma chave-de-fendas cruciforme Philips.

Lâmpada de halogênio: G9, 230 V, 25 W)



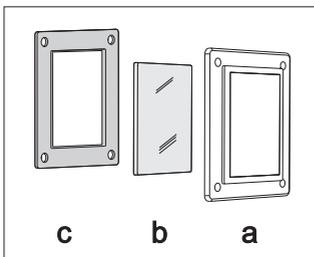
**1** Desaperte os 4 parafusos que fixam a tampa e retire-a.

NOTA: tenha o cuidado de não riscar o esmalte.



**2** Retire a lâmpada de halogênio e substitua-a por uma nova.

 Proteja as mãos para evitar as queimaduras.



 A tampa tem uma junta à sua volta que não deve retirar. Tenha o cuidado de verificar se a junta não se desprenda da tampa. Quando voltar a montar a junta, esta deve aderir corretamente à parede do forno.

# GUIA DE REPARAÇÃO

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

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



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

# ELIMINAÇÃO

---



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

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

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

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





STEAM ASSIST\_DM\_60



pt (12-19)