

**PT**

**BR**

# Manual de utilização, de instalação e de ligação



**EVP241-444E**

Forno eléctrico

# Forno eléctrico

**Estimado(a) Cliente,**



Parabéns por ter adquirido um aparelho da nossa marca e agradecemos a sua preferência.

Para lhe facilitar a utilização do seu novo aparelho, redigimos um manual pormenorizado; ajudá-lo-á a familiarizar-se com o mesmo. Recomendamos-lhe de o ler atentamente antes de pôr o seu forno em serviço.

Verificar primeiro se o aparelho foi entregue em perfeito estado. Em caso de danos ocorridos durante o transporta, é favor contactar imediatamente o seu retalhista. Encontrará o seu número de telefone na factura ou na nota de entrega que lhe foi entregue aquando da compra.

Desejamos que tenha muito prazer ao utilizar o nosso novo aparelho.

## **Ligação**

A ligação deve ser realizada segundo as instruções que constam do capítulo «Ligação à rede eléctrica» e de acordo com as regulamentações e normas em vigor. Deverá ser realizada exclusivamente por um profissional qualificado.

## **Placa das características**

A placa das características possui as principais características técnicas, esta encontra-se colocada na parte interna do forno. Vê-se quando se abre a porta.

<b>Instruções de segurança</b> .....	<b>3</b>
<b>Descrição do aparelho</b> .....	<b>4</b>
<b>Funcionamento do forno</b> .....	<b>6</b>
<b>Cozedura dos alimentos</b> .....	<b>18</b>
<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>29</b>
<b>Garantia e reparação</b> .....	<b>35</b>
<b>Embutimento e ligação</b> .....	<b>36</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>39</b>

# Instruções de segurança

- Por medida de segurança, o aparelho deve ser embutido e ligado à rede eléctrica exclusivamente por um profissional qualificado.
- As intervenções e reparações efectuadas por pessoas não qualificadas podem provocar ferimentos ou danificar o aparelho. Mandar reparar o aparelho por um profissional qualificado.
- Quando o forno está em serviço, o interior fica muito quente. Risco de queimadura!
- Se utilizar outros aparelhos eléctricos em proximidade do aparelho, verificar se o seu cabo de alimentação não está bloqueado entre a cavidade e a porta do forno.
- Nunca limpar o forno com um aparelho de pressão ou a vapor, pode provocar um curto-circuito.
- Quando o forno está em serviço, a porta fica quente. Para aumentar a protecção e reduzir a temperatura da parte externa, um terceiro vidro foi integrado na porta (Apenas em alguns modelos).
- Não cobrir o forno com uma folha de alumínio e evitar colocar os pratos ou as formas directamente na placa. Ao impedir o ar de circular, a folha de alumínio prejudica uma cozedura conveniente e pode danificar o revestimento de esmalte.
- As dobradiças da porta do forno podem deteriorar-se no caso de sobrecarga. Não colocar recipientes pesados quando esta está aberta, e não pressionar quando limpa o interior do forno. Tirá-la antes de iniciar a limpeza (ver o capítulo Desmontagem e remontagem da porta do forno). Não deve subir em cima da porta nem sentar-se – especialmente as crianças.
- Este aparelho é fabricado segundo as normas de segurança em vigor. No entanto, recomenda-se veemente às pessoas com capacidades físicas, motoras ou mentais reduzidas ou às pessoas sem experiência ou sem conhecimentos suficientes, de ser auxiliadas por alguém com competência para utilizar o aparelho. A mesma recomendação aplica-se aos menores.



**O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.**

## Uso previsto

Este aparelho foi previsto para um uso doméstico. Qualquer outra utilização é inadaptada.

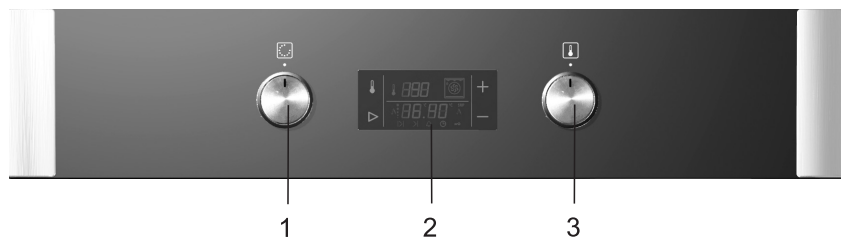
O funcionamento do forno encontra-se descrito pormenorizadamente a seguir.

## Descrição do aparelho

A ilustração representa um dos modelos disponíveis. Este manual foi redigido para vários modelos com características diferentes ; é portanto possível que descreve funções e equipamentos que o seu aparelho não possui.



1. Painel de comandos
2. Pega da porta
3. Porta



- 1 Botão Ligar/Desligar & selector de funções
- 2 Programador electrónico com visualização numérica da temperatura e do modo de cozedura
- 3 Botão de ajuste da temperatura e outros ajustes de valores numéricos

---

### ***Interruptor de segurança implantado na porta***

#### **(apenas em alguns modelos)**

A porta está equipada de um interruptor de segurança que desactiva o aquecimento e o ventilador quando se abre a porta durante o funcionamento do forno e volta a colocar o aquecimento em funcionamento quando se fecha.

---

### ***Ventilador de arrefecimento***

Este aparelho está equipado de um ventilador integrado 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.

---

### ***Botões retractáveis***

- Prima primeiro levemente o botão para o fazer sair. Depois pode ajustar o modo de cozedura e a temperatura do forno.
- Quando o forno está em serviço, os números na parte envolvente do botão activo acendem-se (apenas nos modelos equipados de botões luminosos).
- Após cada utilização, recolque o botão a zero e prima-o levemente para que este volte à sua posição inicial e não ultrapasse o painel.



**Apenas é possível colocar os botões em posição retractada ou saliente quando estes estão em «zero» (desligar) (apenas nos modelos equipados de botões luminosos).**

---

### ***Indicadores luminosos de controlo***

#### **Indicador luminoso amarelo**

O indicador luminoso acende-se quando se activa uma das funções do forno.

#### **Iluminação dos botões (em alguns modelos)**

Os números na parte envolvente do botão activo acendem-se quando uma das funções que ele comanda é seleccionada. Os aparelhos com esta característica não estão equipados do indicador luminoso amarelo.

# Funcionamento do forno

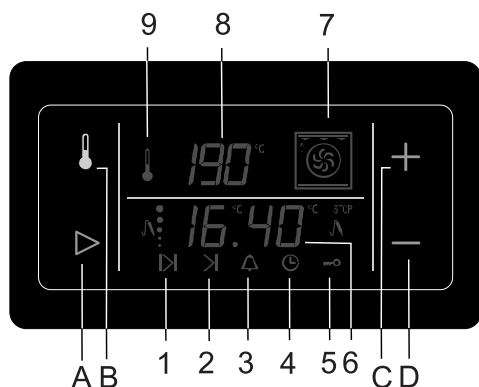
## Antes da primeira utilização

- Esvaziar o forno de todos os seus acessórios e lavá-lo com água quente e detergente suave habitual. Não utilizar nenhum produto abrasivo que pode riscar a sua superfície.
- Aquando da sua primeira utilização no vácuo, o forno pode soltar odores desagradáveis de um produto novo. É normal, mas ter o cuidado de ventilar correctamente a cozinha!

## Conselhos para a utilização do forno

- Utilizar de preferência pratos e formas de cor escura, ou com revestimento de silicone ou pratos esmaltados, pois são excelentes condutores de calor.
- Preaquecer apenas o forno se estiver indicado na sua receita ou nas tabelas de cozedura que constam deste manual.
- O preaquecimento de um forno vazio consome muita energia. Pode poupá-la pondo a cozer vários pratos, um depois dos outros, e utilizar assim o calor da cozedura anterior.
- Pode igualmente desligar o forno 10 minutos antes do fim da cozedura para utilizar o calor residual.

## Programador electrónico com visualização numérica da temperatura e do modo de cozedura

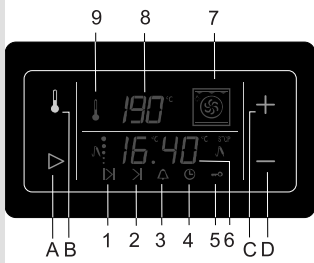


### Teclas sensíveis:

- A** Seleção e validação dos ajustes do temporizador / da temperatura da sonda
- B** Ajuste da temperatura do forno
- C** Ajuste dos valores numéricos crescentes (mais)
- D** Ajuste dos valores numéricos decrescentes (menos)

### Visualizações:

- 1 Duração de cozedura
- 2 Hora de fim de cozedura
- 3 Indicador sonoro
- 4 Hora do dia
- 5 Segurança crianças
- 6 Relógio – Visualização da hora / Visualização da temperatura da sonda
- 7 Modo de cozedura
- 8 Temperatura
- 9 Ícone que indica que as resistências aquecem

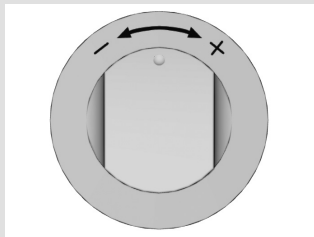


- Quando o aparelho acaba de ser ligado à rede eléctrica, ou após uma falha eléctrica, aparece a palavra “META” ou “GLAS” durante um curto instante e depois pisca um momento. Começar por acertar o relógio para que o forno seja capaz de funcionar; tocar ao de leve as teclas (C) e (D) para acertar a hora do dia.
- Cada toque/activação de uma tecla sensitiva é confirmado por um sinal sonoro.
- Seleccionar o tipo de ajuste que quer efectuar tocando ao de leve a tecla sensitiva (A). O ícone seleccionado pisca rapidamente e indica a função que pode ajustar ou modificar. Passados alguns segundos, o ícone pisca mais lentamente e a hora acertada aparece. Os ícones acesos indicam as funções activas mas estas não aparecem permanentemente (6). Aparece sempre o último acerto efectuado.
- Quando ajusta valores numéricos com a tecla (C) ou (D), estes começam por aparecer lentamente; para acelerar o desfile dos números, manter o dedo nesta tecla.
- No caso de microcorte de electricidade inferior a dois minutos, todos os ajustes ficam activos.



**Para melhorar a reactividade das teclas sensitivas, tocá-las ao de leve com a superfície larga do seu dedo.**

- Pode igualmente ajustar a temperatura e outras funções rodando um botão dedicado em vez de tocar ao de leve as teclas sensitivas do programador electrónico.



### Acertar a hora (relógio)

- Para acertar o relógio, primeiro tocar ao de leve a tecla de selecção dos ajustes (A), depois escolher o ícone (4).
- Faça aparecer os números tocando ao de leve as teclas (C) e (D) para ajustar a hora exacta.
- Validar o seu ajuste tocando novamente e ao de leve a tecla (A), caso contrário será validado automaticamente nos segundos a seguir.

### Acertar as funções do programador

O programador electrónico pode servir-lhe para ajustar a temperatura, mas também as funções do temporizador. Para efectuar os ajustes desejados, primeiro tocar ao de leve a tecla sensitiva (A) ou (B) que corresponde a cada um deles.

Pode utilizar o programador para ajustar três modos de funcionamentos diferentes do forno:

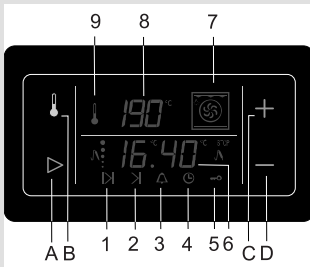
- **Acertar a duração de cozedura** - o forno põe-se em funcionamento imediatamente; ao fim da duração ajustada, o forno pára automaticamente de aquecer;

- **Acertar a hora de fim de cozedura** - acertar a hora à qual o forno deve parar de aquecer;
- **Hora de fim de cozedura programada** - arranque e paragem automáticos da cozedura a uma hora que ajustou.

### Acertar a duração de cozedura

Esta parametrização permite acertar o tempo durante o qual o forno vai aquecer, ou seja a duração de cozedura. O acerto máximo é de 10 horas.

- Tocar ao de leve a tecla sensitive (A) para seleccionar o ícone (1). Acertar a duração de cozedura com as teclas (C) e (D).
- Colocar o forno em funcionamento (ajustar o modo de cozedura e a temperatura do forno). Quando a duração de cozedura ajustada tiver decorrido, o forno apaga-se automaticamente. A cozedura acabou. Um sinal sonoro intermitente toca então; pode interrompê-lo tocando qualquer tecla, caso contrário, este pára automaticamente passado um minuto.
- O ícone (1) e a duração de cozedura "0.00" começam a piscar no programador. Se desejar que o seu preparado coza um pouco mais, tocar ao de leve a tecla sensitive (A) e ajustar um novo lapso de tempo.



### Acertar a hora de fim de cozedura

Esta parametrização permite ajustar a hora à qual o forno pára de aquecer. O ajuste máximo é de 10 horas a partir da hora em curso.

- Verificar se o relógio do forno está à hora.
- Tocar ao de leve a tecla sensitive (A) e seleccionar o ícone (2). A hora do dia aparece no relógio. Acertar a hora de fim de cozedura desejado com as teclas (C) e (D).
- Pôr o forno em funcionamento (ajustar o modo de cozedura e a temperatura do forno). O forno arranca imediatamente e apaga-se à hora desejada. Ouve-se então tocar um sinal sonoro intermitente; pode interrompê-lo tocando ao de leve qualquer tecla, caso contrário pára automaticamente passado um minuto.
- O ícone (1) e a hora de fim de cozedura "0.00" começam a piscar no programador. Se desejar que o seu preparado coza um pouco mais, tocar ao de leve a tecla sensitive (A) e ajustar um novo lapso de tempo.

### Hora de fim de cozedura programada

Com esta parametrização, deve associar dois ajustes: o tempo durante o qual o forno vai aquecer (duração de cozedura) e a hora à qual se apaga (hora de fim de cozedura). O fim de cozedura programada pode ser ajustada 24 horas com antecedência no máximo.

- Verificar se o relógio do forno está à hora.
- Ajustar primeiro a duração de cozedura: tocar ao de leve a tecla



sensitive (A) para seleccionar o ícone (1), depois ajustar o tempo de cozedura com as teclas (C) e (D).

- Ajustar depois a hora de fim de cozedura: tocar ao de leve a tecla sensitive (A) e seleccionar o ícone (2) (a soma da hora actual e da duração de cozedura aparece no relógio). Ajustar a hora de fim de cozedura desejada com as teclas (C) e (D).
- O programador aguarda a hora conveniente antes de iniciar a cozedura - os dois ícones (1) e (2) ficam acesos.
- Pôr o forno em funcionamento (ajustar o modo de cozedura e a temperatura do forno). A cozedura arranca automaticamente à hora calculada em função dos parâmetros ajustados e o ícone (2) apaga-se. O aparelho pára automaticamente quando a duração de cozedura ajustada decorreu e ouve-se tocar um sinal sonoro intermitente; pode interrompê-lo tocando ao de leve qualquer tecla, caso contrário pára só passado um minuto.
- O ícone (1) e a duração de cozedura "0.00" começam a piscar no programador. Se desejar que o seu preparo coza um pouco mais, tocar ao de leve a tecla sensitive (A) e ajustar um novo lapso de tempo.

### Acertar a função indicador sonoro

Podem igualmente utilizar o programador independentemente da cozedura no forno: dispõe de uma função de alarme sonoro que toca passado um lapso de tempo previamente ajustado.

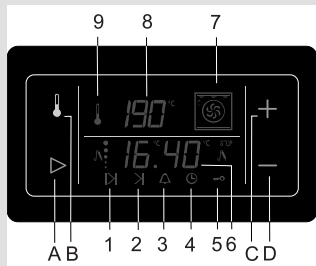
- Tocar ao de leve a tecla (A) para seleccionar o ícone (3). Com as teclas (C) e (D), ajustar depois o lapso de tempo após o qual o alarme deve tocar. O ajuste máximo é de 10 horas.
- Quando acaba a contagem decrescente, ouve-se tocar um sinal sonoro; pode interrompê-lo tocando ao de leve uma tecla qualquer, caso contrário desliga automaticamente passado um minuto. O ícone (3) apaga-se.

**⚠ Durante o último minuto da contagem decrescente, o tempo que decorre aparece em segundos!**

### Ajuste da intensidade do sinal sonoro

Podem ajustar o volume do sinal sonoro quando nenhuma função do programador estiver activa (apenas aparece a hora do dia).

- Tocar ao de leve a tecla (D) e deixar o dedo em cima durante cerca de três segundos; aparece um indicador de volume e toca o exemplo do toque correspondente. "oooo" representa o volume máximo e "o" o volume mínimo. Seleccionar com a tecla (D) um dos quatro volumes sonoros que lhe convém.
- Validar o volume sonoro seleccionado tocando ao de leve a tecla sensitive (A), caso contrário este será validado e salvaguardado automaticamente passado alguns segundos.



### Segurança crianças / bloqueio

**Para activar** esta função, tocar ao de leve a tecla sensitive (A) e seleccionar o ícone (5), depois tocar ao de leve a tecla (C) ou (D). "ON" aparece no programador. Validar o seu ajuste tocando ao de leve a tecla sensitive (A).

**Para desactivar** a segurança crianças, tocar ao de leve a tecla (C) ou (D) ; aparece então "OF". Deve validar o seu ajuste tocando ao de leve a tecla sensitive (A).

- Se bloquear o programador quando nenhuma destas funções está activa (apenas aparece a hora do dia), o forno não funciona e nenhum ajuste pode ser modificado.
- Se bloquear o programador após ter ajustado uma das suas funções, o forno funciona normalmente, mas não será possível modificar os ajustes.

### Variação da intensidade de visualização

Entre meia-noite e 6 horas da manhã, a intensidade luminosa da visualização diminui se nenhuma função do programador estiver em curso.

### Anulação dos ajustes do programador

- Pode em qualquer altura, anular o conjunto dos ajustes do programador tocando ao de leve e simultaneamente as teclas (C) e (D) e mantendo durante três segundos os dedos em cima. Todos os programas em curso interrompem-se imediatamente e o programador indica novamente a hora do dia.
- Pode igualmente anular um ajuste especial da seguinte forma: seleccionar o parâmetro desejado com a tecla sensitive (A) depois tocar ao de leve e simultaneamente as teclas (C) e (D). Um outro método de anulação consiste em ajustar a "0.00" o valor numérico visualizado no programador.

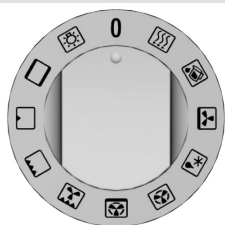
## Comandos do forno

Para comandar o forno, tem à sua disposição:

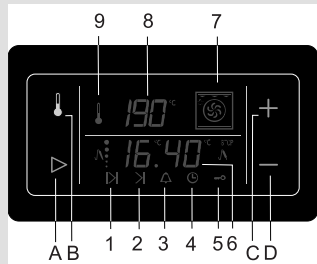
- o botão Ligar/Desligar & selector de funções,
- o programador electrónico com visualização numérica da temperatura e do modo de cozedura.

### Botão Ligar/Desligar & selector de funções

Rodar o selector para o modo de cozedura desejado. O modo de cozedura e a temperatura pré-ajustada correspondente aparecem no programador. O forno começa a aquecer.

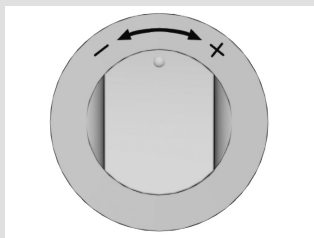


## Ajuste da temperatura



Utilizar o programador electrónico para ajustar a temperatura do forno e as funções do temporizador.

- Quando tiver rodado o selector de funções, o ícone do modo de cozedura correspondente acende-se e a temperatura pré-ajustada aparece. O símbolo “°C” pisca durante alguns segundos.
- Enquanto o símbolo “°C” pisca, pode tocar ao de leve a tecla sensitive (C) ou (D) para modificar a temperatura recomendada de 30 a 275°C com intervalos de 5°C. Para alguns modos de cozedura, a temperatura máxima é limitada. A cada toque na tecla (C) ou (D), o ajuste da temperatura aumenta ou diminui de um incremento (5°C); se deixar o dedo na tecla, a velocidade de desfile aumenta.
- A subida de temperatura no forno aparece por intervalos de 5°C. Enquanto for inferior a 30°C, aparece a indicação “---°C”. O ícone (9) aceso indica que as resistências aquecem.
- Quando a temperatura ajustada for alcançada, o ícone (9) apaga-se e ouve-se um sinal sonoro rápido.
- Durante a cozedura, as resistências são activadas periodicamente para manter a temperatura ajustada a um valor constante ; sempre que estas aquecerem, aparece o ícone (9).
- Pode modificar em qualquer altura a temperatura de cozedura ; para isso, primeiro tocar ao de leve a tecla sensitive (B) ; o símbolo “°C” pisca durante um momento; indicar então um novo valor com a tecla (C) ou (D).

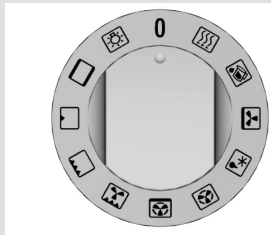


### Ajuste da temperatura com um botão dedicado (apenas em alguns modelos)


Pode igualmente ajustar a temperatura e outras funções com um botão dedicado em vez de tocar ao de leve as teclas sensitivas do programador.

- Rodar o botão de ajuste da temperatura para a direita ou para a esquerda (no sentido dos ponteiros de um relógio ou no sentido contrário). À medida que for rodando o botão, desfila temperaturas no programador e começa a piscar o símbolo “°C”.
- Sempre que rodar o botão de uma posição para a direita ou para a esquerda e o mantiver nesta posição, o ajuste da temperatura aumenta ou diminui de 5°C.

## Pré-aquecimento rápido do forno



Utilizar esta função quando quer pré-aquecer rapidamente o forno a uma temperatura exacta. Esta opção não está adaptada à cozedura dos alimentos.

- Ajustar o selector de funções em .
- O forno começa a aquecer.
- Se necessário, modificar a temperatura pré-ajustada.
- Quando o forno atinge a temperatura ajustada, o pré-aquecimento pára e ouve-se tocar um sinal sonoro intermitente; pode interrompê-lo tocando ao de leve qualquer tecla ou rodando o selector de funções, caso contrário pára automaticamente passado um minuto.
- A partir daí, o forno está pronto para iniciar a cozedura.

## Funções e modos de cozedura

### Iluminação interior

Alguns modelos estão equipados de duas lâmpadas: uma em cima da parede traseira e a outra no meio da parede lateral direita.

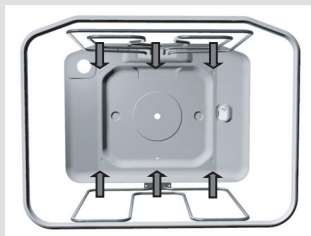
É possível ligar a iluminação sem activar as outras funções. Pode ser muito prático quando limpar o forno ou utilizar o calor residual no fim da cozedura sem activar outras funções. Pode ser muito prático quando limpar o forno ou utilizar o calor residual no fim da cozedura.

### Convecção natural

O calor das resistências da placa e de abóbada é repartido uniformemente no interior do recinto. A cozedura das carnes ou dos bolos apenas é possível num único nível.

### Grelhador duplo

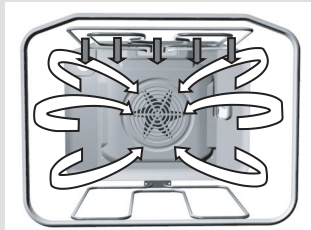
A resistência de abóbada e a resistência de infravermelhos funcionam simultaneamente. O grelhador de infravermelhos instalado na parte superior do forno irradia directamente o calor. O funcionamento simultâneo da resistência de abóbada permite aumentar o efeito do calor e utilizar da melhor forma toda a superfície da grelha. Este modo convém bem à cozedura da carne em fatia como os bifés, tornedós, costeletas de vitela, costeletas, etc.





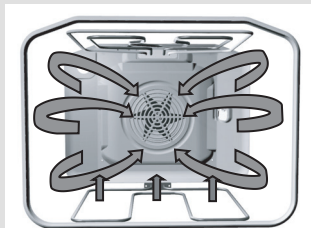
#### **Grelhador**

Apenas a resistência de infravermelhos está activada (que funciona igualmente com a resistência da abóbada em modo Grelhador duplo). Utilizar esta função para pôr a grelhar pequenas quantidades de tostas, salsichas ou pão.



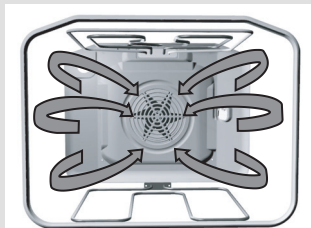
#### **Grelhador e ventilador**

O grelhador de infravermelhos e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo é especialmente adaptado à cozedura de grandes pedaços de carne e de aves, num único nível. É igualmente recomendado para os gratinados.



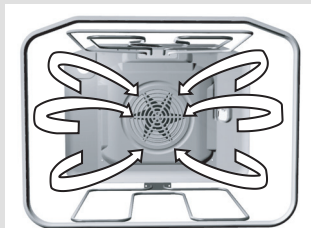
#### **Calor rotativo com placa**

A resistência de placa funciona ao mesmo tempo do que o ventilador e a resistência circular. Este modo é especialmente bem adaptado à cozedura das pizzas. Convém igualmente à cozedura das massas densas ou que contém muito líquido, bolos de frutos com massa de levedar e soufflés de queijo.



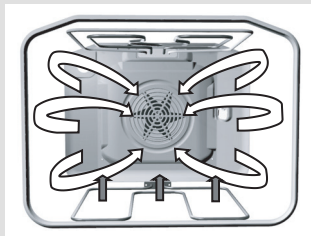
#### **Calor rotativo**

A resistência circular e o ventilador funcionam simultaneamente. O ventilador situado no fundo do forno faz circular, à volta do assado ou do bolo, o calor emitido pela resistência circular. Este modo convém à cozedura das carnes ou dos bolos em vários níveis. A temperatura deve ser mais baixa que em modo de cozedura convencional.



#### **Descongelação**

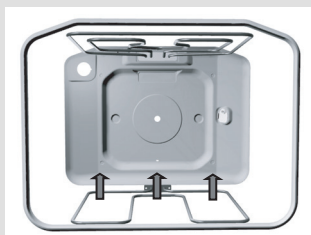
O ar circula sem que as resistências funcionam. Apenas o ventilador é activo. Este modo serve para a descongelação lenta dos alimentos congelados.



### **Placa e ventilador**

A resistência da placa funciona ao mesmo tempo do que o ventilador. Este modo convém à cozedura das massas finas e à esterilização das conservas de frutos e legumes.

Utilizar a primeira correção a partir da parte inferior e não pôr o prato ou a forma demasiada alto para que o ar quente possa circular por cima.



### **Placa / Aqua Clean**

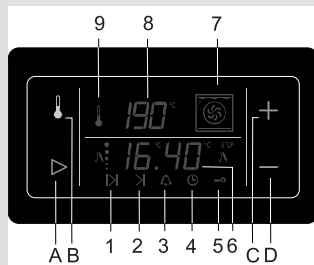
O calor provém apenas da resistência da placa. Escolher este modo quando quer cozer muito bem o fundo dos bolos (por exemplo massa densa com muito líquido ou tartes de frutos).

Ajustar a temperatura no valor correcto.

Pode igualmente servir-se da placa para limpar o forno.

Consultar o capítulo Limpeza e manutenção.

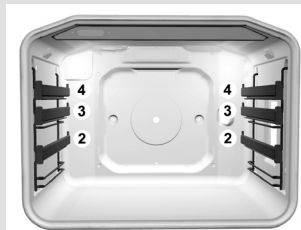
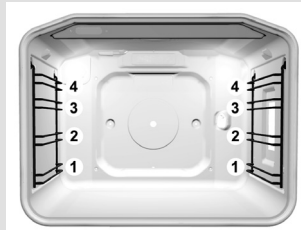
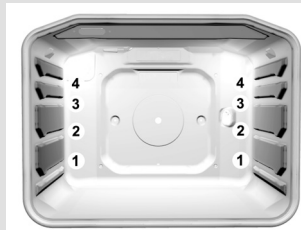
## **Desligar o forno**



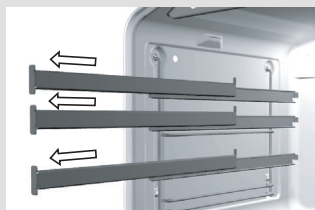
Quando a cozedura acaba, rodar o selector de funções na posição “zero”, interrompendo e anulando assim todos os ajustes do programador (ver o capítulo “Ajuste das funções do programador”) e este mostra novamente a hora do dia.

Quando a cozedura acaba e que você desliga o forno, a temperatura diminui decrescente e aparece até descer a 50°C.

## Níveis de cozedura (segundo os modelos)



## Corrediças telescópicas extensíveis (segundo os modelos)



- Os acessórios do forno (grelha, placa de pastelaria e pingadeira) podem ser inseridas em quatro níveis diferentes.
- As corrediças são numeradas de baixo para cima.
- O nível adaptado à cozedura de diferentes manjares está indicado nas tabelas de cozedura mais à frente neste manual.
- Segundo o modelo do forno, as corrediças podem ser em fio ou telescópicas. As corrediças telescópicas (total ou parcialmente extractíveis) que se encontram nos 2º, 3º e 4º níveis. Se o seu forno estiver equipado de corrediças em fio, inserir sempre a grelha, a placa de pastelaria e a pingadeira nas corrediças.

As corrediças telescópicas (total ou parcialmente extensíveis) estão implantadas nas paredes laterais direita e esquerda do forno, nos três níveis: o segundo, o terceiro e o quarto a partir de baixo.

Segundo os modelos do forno, existem três jogos diferentes de corrediças telescópicas:

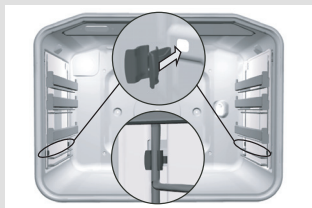
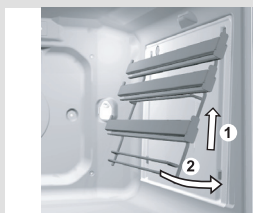
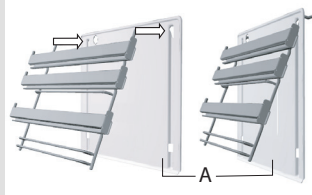
- três pares de corrediças parcialmente extensíveis,
- um par de corrediças totalmente extensíveis e dois pares de corrediças parcialmente extensíveis,
- três pares de corrediças totalmente extensíveis.



**As corrediças e os outros acessórios ficam escaldantes durante a cozedura. Pôr luvas de cozinha quando as manipular.**

- Para inserir a grelha, a placa de pastelaria ou a pingadeira nas corrediças, primeiro fazer correr um par de corrediças

### **Paredes amovíveis de esmalte EcoClean fáceis de limpar**



### **Acessórios (segundo os modelos)**



(esquerda e direita) fora do forno.

- Pousar a grelha ou a placa de pastelaria nas duas corrediças, e de seguida empurrar o conjunto no interior do forno, até ao fundo. Apenas fechar a porta quando as corrediças telescópicas estão bem metidas dentro.

As paredes amovíveis de esmalte EcoClean, simultaneamente ecológico e económico, são muito fáceis de limpar e impedem as projecções de gordura de atingir as paredes inamovíveis do forno.

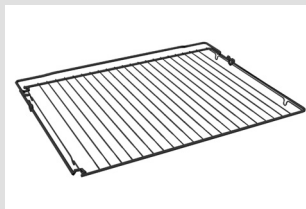
### **As paredes amovíveis EcoClean instalam-se da seguinte forma:**

- Desengatar o chassis em fio ou as corrediças telescópicas (ver o capítulo Desmontagem das corrediças).
- Encaixe as corrediças (em fila ou telescópicas) nas paredes amovíveis de esmalte EcoClean. Depois, suspendem-nas juntas introduzindo os ganchos nos orifícios perfurados das paredes inamovíveis do forno e puxe tudo para baixo.

Quando instalar as corrediças telescópicas totalmente extensíveis e as paredes amovíveis EcoClean, colocar nos orifícios inferiores situados nas paredes inamovíveis do forno os cliques fornecidos e inserir as varas do chassi nestes cliques. Estes servem para manter o chassis em fio bem no seu lugar.

**O tabuleiro de vidro** está previsto para a cozedura, mas pode igualmente servir como prato de serviço.





A **grella** suporta os pratos ou as formas que contêm as preparações a cozer. Pode igualmente colocar alguns alimentos que cozerão no grelhador.



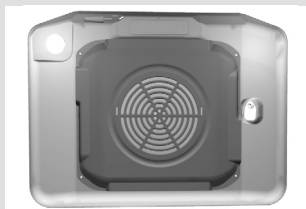
A **placa de pastelaria** está apenas prevista para a cozedura dos bolos.



O **prato multiuso profundo** serve para a cozedura dos grandes pedaços de carnes e dos bolos contendo muito líquido. Pode igualmente utilizá-lo como pingadeira para recolher a gordura dos alimentos ou peixes cozendo directamente na grelha ou no espeto.

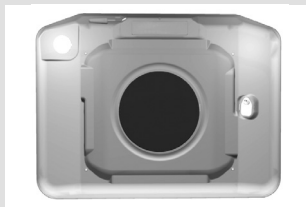


**Não é possível colocar a pingadeira profunda no primeiro nível, em baixo do forno.**



A parede traseira do forno está revestida de uma **placa catalítica** que deve ser desmontada ou substituída exclusivamente por um profissional qualificado.




### **Filtro antigordura (segundo os modelos)**



O filtro antigordura situado na parede traseira no fundo do forno protege o ventilador, a resistência circular e as paredes do forno dos salpicos da gordura. Inserir sempre o filtro durante a cozedura da carne e quando utilizar o grelhador, mas removê-lo para a cozedura das pastelarias. A utilização do filtro durante a cozedura dos bolos pode provocar péssimos resultados.

# Cozedura dos alimentos

## Cozedura das pastelarias

- Para as pastelarias, utilizar os modos de cozedura  ou  ou  (o modo que pode seleccionar depende do modelo do seu forno).
- Quando coze bolos, retirar sempre o filtro antigordura.

### Conselhos

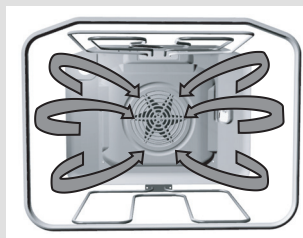
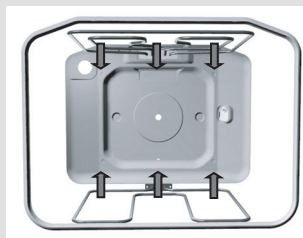
- Quando põe a cozer bolos, seguir escrupulosamente as instruções sobre a escolha das corrediças, a temperatura e a duração de cozedura fornecidas nas Tabelas de cozedura das pastelarias. Não se fiar à sua experiência anterior, pois as indicações que constam das nossas tabelas de cozedura das pastelarias foram especialmente adaptadas para este forno.
- Se não encontrar o bolo que tenciona confeccionar, consultar os conselhos sobre um bolo similar.

#### Cozedura em convecção natural

- A cozedura apenas é possível num único nível.
- A convecção natural é especialmente bem adaptada à cozedura de todos os tipos de bolos e do pão.
- Utilizar formas de cores escuras. As formas claras reflectem o calor e os bolos não ficam dourados. Colocar sempre as formas na grelha. Retirá-la se utilizar a placa de pastelaria entregue juntamente com o aparelho.
- O Preaquecimento diminui o tempo de cozedura. Não pôr os bolos enquanto o forno não estiver na temperatura adequada, ou seja quando o indicador luminoso vermelho se apaga.

#### Cozedura em calor rotativo

- O calor rotativo convém perfeitamente à cozedura simultânea em vários níveis, e especialmente à dos bolos individuais na placa de pastelaria. Recomenda-se de preaquecer o forno e de utilizar as corrediças nº2 e 4. O calor rotativo está igualmente adaptado à cozedura – mas num único nível – pastelarias com muito líquido e tartes com frutos.
- Normalmente, a temperatura é mais baixa de que em convecção natural (ver a tabela de cozedura das pastelarias).
- Pode pôr a cozer simultaneamente diferentes bolos se a temperatura exigida for mais ou menos idêntica.
- No entanto, o tempo de cozedura difere frequentemente de um nível para outro; portanto, quando coze pastelarias em dois ou até três níveis simultaneamente, tem de retirar do forno aquele que cozeu primeiro (normalmente o de cima).
- Os bolos individuais, por exemplo os muffins, terão de ter o mesmo tamanho e a mesma espessura. Os bolos de espessuras desiguais cozem de forma desigual.
- Se puser a cozer vários bolos ao mesmo tempo, pode provocar condensação na porta do forno.



## **Conselhos e truques para a cozedura das pastelarias**

### **O bolo está suficientemente cozido?**

Espetar um espeto de madeira na sua parte mais espessa. Se a massa não pegar no espeto, o bolo está cozido. Pode desligar o forno e utilizar o calor residual.

### **O bolo baixou**

Verificar a receita. Pôr menos líquido da próxima vez. Respeitar escrupulosamente a duração de amassadura, especialmente se utilizar uma batadeira eléctrica.

### **Os bolos não ficam douradinhos em baixo**

Da próxima vez, utilizar uma forma de cor escura, ou colocá-la ao nível inferior, ou então utilizar a placa no fim da cozedura.

### **Os bolos moles, como o bolo de queijo fresco, não estão suficientemente cozidos**

Da próxima vez, reduzir a temperatura e aumentar a duração de cozedura.

### **Observações na tabela de cozedura das pastelarias**

- As tabelas indicam uma faixa de temperaturas: um valor mínimo e um valor máximo. A primeira vez, seleccionar a temperatura mais baixa. Pode sempre aumentá-la a seguir se o bolo não estiver suficientemente cozido.
- A duração de cozedura é fornecida a título indicativo. Pode variar em função de diferentes condições.
- Os parâmetros de cozedura mais adaptados para cada tipo de bolos aparecem em negrito.
- O asterisco (\*) significa que é necessário preaquecer o forno.
- Se utilizar papel vegetal, verificar se o mesmo resiste às temperaturas elevadas.

**Tabela de cozedura das pastelarias em convecção natural ou em calor rotativo - apenas durante a cozedura num único nível**



<b>Tipo de pastelarias</b>	<b>Nº da correção (a partir de baixo)</b>	<b>Tempe-ratura (em °C)</b> □	<b>Nº da correção (a partir de baixo)</b>	<b>Tempe-ratura (em °C)</b> ⊞	<b>Duração de cozedura (em min.)</b>
<b>Massas doces</b>					
Bolo mármore, Kugelhof.	1	160-170	1	150-160	50-70
Bolo numa forma rectangular	1	160-170	1	150-160	55-70
Bolo numa forma	1	160-170	2	150-160	45-60
Bolo de queijo fresco	1	170-180	2	150-160	65-85
Tarte de frutos, massa areada	1	180-190	2	160-170	50-70
Tartes com frutos e creme	1	170-180	2	160-170	60-70
Biscoito de Savoie*	1	170-180	2	150-160	30-40
Bolo com glaçage	2	180-190	2	160-170	25-35
Bolo de frutos, massa de base	2	170-180	2	150-160	45-65
Tarte de cerejas	2	180-200	2	150-160	35-60
Biscoito enrolado*	2	180-190	2	160-170	15-25
Bolo com massa de levedar	2	160-170	2	150-160	25-35
Brioche entrançada	2	180-200	2	160-170	35-50
Tronco de Natal	2	170-180	2	150-160	45-70
Strudel de maçãs	2	180-200	2	170-180	40-60
Beignets cozidos no forno	1	170-180	2	150-160	40-55
<b>Massas areadas</b>					
Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Piza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Pão	2	190-210	2	170-180	50-60
Pães de leite*	2	200-220	2	180-190	30-40
<b>Bolos individuais</b>					
Bolos secos *	2	160-170	2	150-160	15-25
Petits fours *	2	160-170	2	150-160	15-28
Pequenos bolos de massa fermentada	2	180-190	2	170-180	20-35
Pequenos bolos de massa folheada	2	190-200	2	170-180	20-30
Choux de creme	2	180-190	2	180-190	25-45
<b>Soufflés</b>					
Soufflé de arroz	1	190-200	2	180-190	35-50
Soufflé de queijo	1	190-200	2	180-190	40-50
<b>Produtos congelados</b>					
Strudel de maçã ou de queijo	2	180-200	2	170-180	50-70
Bolo de queijo fresco	2	180-190	2	160-170	65-85
Piza	2	200-220	2	170-180	20-30
Batatas fritas a cozer no forno*	2	200-220	2	170-180	20-35
Croquetes	2	200-220	2	170-180	20-35

**Nota:** o nº da correção diz respeito à placa de pasteleria ou à grelha na qual estão colocadas as formas. A pingadeira profunda não deve ser inserida na primeira correção.

## Tabela de cozedura das pastelarias em calor rotativo com placa

Tipo de pastelarias	Nº da correção (a partir de baixo)	Temperatura (em °C)	Duração de cozedura (em min.)
Bolo de requeijão (750g de queijo)	2	150-160	65-80
Piza* - massa de levedar	2	200-210	15-20
Quiche lorraine – massa areada	2	180-200	35-40
Tarte de maçãs com glaçage – massa de levedar	2	150-160	35-40
Bolos de frutos – massa de base	2	150-160	45-55
Strudel de maçã – massa folheada	2	170-180	45-65

### Cozedura da carne no assador

- Para a carne assada, utilizar os modos de cozedura  e .
- Nas nossas tabelas de cozedura da carne, os parâmetros dando melhores resultados estão em negrito.
- Durante a cozedura da carne, o filtro antigordura deve estar presente.



#### Conselhos para os pratos a utilizar

- Utilizar pratos de cor clara, de esmalta ou de vidro de lume (pyrex), em barro ou de fundição.
- Os pratos de aço inoxidável não são recomendados pois reflectem em demasia o calor.
- Tapar o seu assado, ou envolve-o com uma folha de alumínio: conservará o molho e o forno permanecerá mais limpo.
- Se o assado ficar descoberto, coze mais depressa.

#### Observações para a cozedura da carne

- Na tabela de cozedura da carne, encontrará indicações sobre o nº das correções a utilizar, a temperatura e a duração de cozedura. Esta pode variar em função do peso ou da qualidade da carne e deve ser ajustada consequentemente.
- A cozedura no forno da carne vermelha, das aves e do peixe é apenas económico a partir de 1 kg.
- Adicionar a quantidade de líquido que for necessário para que a gordura e o molho da carne não queimem no fundo do prato. Um assado que deve cozer por muito tempo precisa ser vigiado permanentemente e é necessário adicionar várias vezes líquido durante a cozedura.
- Virar a carne no meio da cozedura, especialmente se utilizar o prato multiuso. Recomenda-se portanto de começar a cozedura virando a peça de carne ou a ave ao avesso.
- A cozedura de grandes pedaços provoca frequentemente a formação de vapor, e a porta do forno pode ficar embaciada. É um fenómeno normal sem influência no funcionamento do aparelho. Limpar cuidadosamente a porta e o vidro quando a cozedura acabar.
- Não deixar arrefecer os alimentos no forno fechado, evitará a formação de vapor.

**Tabela de cozedura da carne no assador em convecção natural ou em calor rotativo - apenas durante a cozedura num único nível**

Tipo de carne	Peso (g)	Nº da correção (a partir de baixo)	TTemperatura (°C) 	Nº da correção (a partir de baixo)	Temperatura (°C) 	Duração da cozedura (min.)
<b>Vaca</b>						
Rôti de vaca	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Rôti de vaca	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Rosbife	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Rosbife bem passado	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
<b>Porco</b>						
Assado de porco	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Lombos de porco	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Lombos de porco	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Quartos de porco	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Rolo de porco	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Costeletas de porco	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Assado de carne picada	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
<b>Vitela</b>						
Torta de vitela	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Pernil de vitela	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
<b>Anho</b>						
Costeletas de anho	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Perna de carneiro	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
<b>Carne de caça</b>						
Lombo de lebre	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Perna de cabrito	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Perna de javali	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
<b>Ave</b>						
Franco inteiro	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Franco	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Pato	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Ganso	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Peru	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
<b>Peixe</b>						
Peixe inteiro	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Soufflé de peixe	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

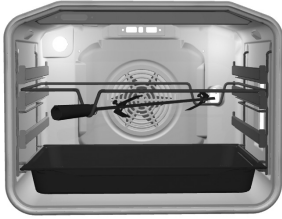
**Nota:** o nº da correção diz respeito à pingadeira profunda. A pingadeira profunda não deve ser inserida na primeira correção.

## **Cozedura no grelhador e gratinados**

- Estar muito vigilante quando utilizar este modo de cozedura. Devido à temperatura elevada do grelhador infravermelhos, as paredes do forno e os seus acessórios estão extremamente quentes. Usar luvas de cozinha e utilizar uma pinça de barbecue.
- Se picar a carne com um garfo, pode esguichar gordura quente (especialmente salsichas). Para evitar as queimaduras, utilizar uma pinça de barbecue e proteger-se os olhos.
- Vigiar permanentemente a cozedura, a carne pode queimar devido à temperatura elevada.
- Não deixar as crianças aproximarem-se do grelhador.
- Ao eliminar a gordura contida nos alimentos, o grelhador é um modo de cozedura dietético especialmente bem adaptado às salsichas, bifes e peixe (filete, escalopes e postas de salmão); torna estaladiça a pele das aves e permite dourar os gratinados.


### **Conselhos e truques para a cozedura no grelhador**

- Durante a cozedura no grelhador, a porta do forno deve permanecer fechada.
- Na tabela de cozedura no grelhador, encontrará indicações sobre o nº das corrediças a utilizar, a temperatura e o tempo de cozedura. Este pode variar em função do peso e da qualidade da carne; terá de o ajustar conseqüentemente.
- Durante a cozedura no grelhador, o filtro antigordura deve estar presente.
- O grelhador de infravermelhos – e a resistência da abóbada em modo Grelhador duplo - deve ser preaquecido durante 5 minutos.
- Untar a grelha na qual vai colocar os alimentos, caso contrário podem colar na mesma.
- Colocar as fatias da carne na grelha, de seguida inserir a grelha nas corrediças nº 4.
- Para recolher a gordura que vai escorrer, colocar a pingadeira nas corrediças do nível inferior.
- Virar a carne no meio da cozedura: mas deixar grelhar a primeira face um pouco mais tempo que a segunda.
- Quando coze no grelhador peças grandes (frango, peixe) inserir a grelha no segundo nível e uma pingadeira pouca profunda no primeiro.
- Virar uma vez a carne no meio da cozedura: basta uma vez para as fatias finas, mas as mais espessas necessitarão de ser viradas várias vezes. Utilizar sempre uma pinça de barbecue para que o molho não escorre em demasia.
- As carnes vermelhas cozem mais rapidamente do que as carnes brancas (porco, vitela).
- Após cada utilização, limpar o grelhador, as paredes do forno e os seus acessórios para que as sujidades não queimam durante a cozedura seguinte.



### Cozedura no espeto

(Apenas em alguns modelos)

- O combinado roda-espeto compõe-se de um espeto com cabo amovível e de duas forquilhas com parafusos para bloquear a carne.
- Para instalar o roda-espeto, colocar primeiro o suporte na corrediça nº 3 a partir de baixo.
- Colocar a peça a grelhar, previamente temperado, e introduzir as duas forquilhas à frente e atrás do pedaço da carne para o segurar. Depois, desapertar os parafusos das forquilhas.
- Apertar o cabo na parte superior do espeto. Empurrar a ponta do espeto no orifício situado no fundo do forno, à direita, e protegido por um tapador rotativo. Pousar a parte frontal do espeto no entalhe do quadro suporte de forma a ficar bem posicionada.
- Colocar a pingadeira na corrediça por baixo para impedir o molho da carne e a gordura que vão escorrer no fundo do forno.
- Activar o roda-espeto escolhendo a posição "Grelhador duplo" .
- Desapertar o cabo do espeto antes de fechar a porta do forno e de iniciar a cozedura.
- O grelhador de infra-vermelhos é pilotado pelo termóstato e não funciona se a porta estiver fechada.



## Tableau de cozedura no grelhador duplo ou no grelhador de infravermelhos + ventilador

Tipo de alimento	Peso (g)	Nº da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
<b>Carne e salsichas</b>					
4 bifes mal passados	180g/pç	4	240	-	14-16
4 bifes	"	4	240	-	16-20
4 bifes bem passados	"	4	240	-	18-21
4 escalopes de porco	"	4	240	-	19-23
4 costelas	"	4	240	-	20-24
4 escalopes de vitela	"	4	240	-	19-22
6 costeletas de anho	100g/pç	4	240	-	15-19
8 salsichas	100g/pç	4	240	-	11-14
3 grelhadas carne + queijo	200g/pç	4	240	-	9-15
1/2 frango	600g	2	-	180-190	25 (1ª face) 20 (2ª face)
<b>Peixe</b>					
Postas de salmão	600	3	240	-	19-22
4 trutas	200g/pç	2	-	170-180	45-50
<b>Pão</b>					
6 fatias de pão branco	/	4	240	-	1,5-3
4 fatias de pão multicereais	/	4	240	-	2-3
Tostas recheadas	/	4	240	-	3,5-7
<b>Carne / ave *</b>					
Pato *	2000	2	210	150-170	80-100
Frango *	1500	2	210-220	160-170	60-85
Assado de porco	1500	2	-	150-160	90-120
Filete de porco	1500	2	-	150-160	120-160
Fatia de porco	1000	2	-	150-160	120-140
Assado de vaca (filete)	1500	2	-	170-180	40-80
<b>Legumes gratinados**</b>					
Couve-flor, couve frisada	750	2	-	210-230	15-25
Espargos	750	2	-	210-230	15-25

**Observações:** o nº da corrediça diz respeito à grelha na qual você coloca a carne; na parte «carne /ave» o nº diz respeito à pingadeira, mas para o frango, está relacionado com a grelha.

Quando coze a carne num prato, verifique que tem sempre bastante líquido no fundo para a carne não queimar. Virá-la a meio da cozedura. Quando põe a cozer a carne no grelhador, inserir uma pingadeira no nível inferior (1º nível se for pouco profunda, 2º nível se usar o prato multiusos profundo – ver Conselhos e truques para a cozedura no grelhador).

**Recomendações:** limpar a truta com papel absorvente. Encher a barriga do peixe com alho e salsa, sal e pimenta. Untar o exterior e colocar a truta na grelha. Não a virar durante a cozedura.

### Notas

\* Este tipo de carne pode igualmente ser cozido no espeto (ver os conselhos sobre a cozedura no espeto).

\*\* Antes de passar ao forno, os legumes devem estar semi-cozidos e depois cobertos com um molho Bechamel e queijo ralado. Utilizar o prato de vidro que colocará em cima da grelha.

## Tabela de cozedura no grelhador de infravermelhos

Tipo de alimento	Peso (g)	Nº da correção (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
<b>Carne e salsichas</b>					
2 bifes bem passados	180g/pç	4	240	-	18-21
2 costeletas		4	240	-	20-22
2 escalopes de porco	180g/pç	4	240	-	18-22
4 salsichas	100g/pç	4	240	-	11-14
4 tostas barradas		4	240	-	5-7
Pão grelhado		4	240		3-4
3 trutas – na grelha	200g/pç	2	-	160-170	40-50
Frango – na grelha	1500g	2	-	160-170	60-80
Quarto de porco – na pingadeira profunda	1500g	2	-	150-160	120-160

### Cozedura programada com a sonda de temperatura

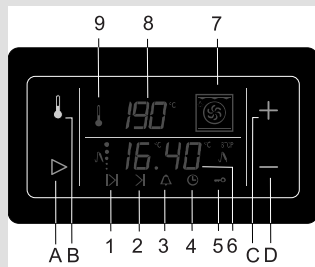
Este modo de cozedura permite ajustar a temperatura desejada no centro da carne. O ajuste é possível entre 30 e 99°C. O forno fica activo até atingir a temperatura no centro da carne. Esta é medida com a sonda. Este método convém para as peças grandes de carne, se possível sem osso; portanto não é adaptada à cozedura do frango e do coelho.

Temperaturas no centro recomendadas:

Rôti de porco	85°C
Rôti de vaca	80°C
Rôti de vitela	75°C
Filete de vaca	40-50°C

### Procedimento de cozedura com a sonda de temperatura

- Ligar a ficha da sonda à ficha eléctrica, depois picar a sonda até ao centro do pedaço de carne (ou de outro alimento). A ficha eléctrica é protegida por uma tampa metálica que é necessário tirar para ligar a sonda e recolocar no devido lugar após a cozedura.
- Quando a sonda estiver ligada, aparece no programador a temperatura no centro, medida pela sonda, em vez do relógio. Os anteriores ajustes geridos pelo programador são automaticamente eliminados.
- Aparece a temperatura pré-ajustada (80°C) e o símbolo "°C" começa a piscar. Enquanto piscar, pode modificar com as teclas (C) e (D) a temperatura no centro pré-definido; é possível ajustá-la entre 30 e 99°C por incremento de 1°C.
- Quando o símbolo "°C" já não pisca, tem primeiro de tocar ao de leve a tecla (A) para poder modificar a temperatura alvo da sonda.
- Ajustar o selector de funções no modo de cozedura desejado;



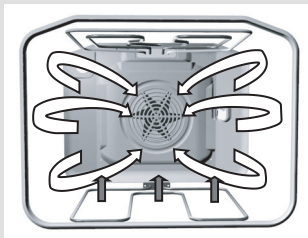
recomenda-se a convecção natural. O forno começa a funcionar.

- Durante a cozedura, a temperatura no centro está indicada permanentemente no programador. Mas enquanto a temperatura medida pela sonda for inferior a 30°C, é o símbolo “-” que aparece.
- Durante a cozedura, pode modificar o ajuste da temperatura do forno e/ou o valor alvo da sonda. Para isso, tocar ao de leve as teclas de selecção correspondentes e rectificar os valores numéricos.
- Quando a temperatura programada for atingida no centro da carne, o forno pára, a palavra “STOP” pisca e ouve-se tocar um sinal sonoro intermitente; pode interrompê-lo tocando ao de leve qualquer tecla ou rodando o selector de funções num sentido ou no outro; se nada fizer, o alarme pára automaticamente passado um minuto.
- Desligar o forno, tirar a sonda do rôti, desligá-la e voltar a colocar a tampa metálica no devido lugar.



**É favor verificar se a sonda não toca a resistência durante a cozedura. Utilizar exclusivamente a sonda de temperatura prevista para este forno.**

### **Conservas de frutos e legumes**




#### **Para a esterilização das conservas, utilizar o modo placa e ventilador.**

Preparar os alimentos e os boiões como habitualmente. Preferir boiões com tampa de vidro e junta de borracha. Nunca utilizar boiões com parafuso e tampa de metal. Os boiões devem ter o mesmo tamanho, preencher os mesmos alimentos que comprimirá correctamente. O forno pode conter seis boiões de um litro.

- Apenas esterilizar frutos e legumes frescos.
- Verter cerca de um litro de água quente (por volta de 70°C) no prato profundo multiuso para produzir o vapor necessário. Colocar os boiões de forma a não tocar as paredes do forno (ver a ilustração). Humidificar previamente as juntas de borracha.
- Colocar o prato multiuso que contém os boiões nas corrediças telescópicas do segundo nível a partir de baixo.
- Vigiar a esterilização permanentemente. Quando o molho no interior dos boiões começa a ferver, seguir as instruções que constam da tabela abaixo.

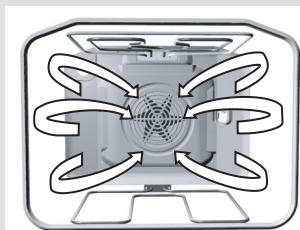
## Tabela das conservas

Alimentos a esterilizar	Quantidade	 170 - 180°C, até ebulição	Início da ebulição	Deixar descaçar o forno
<b>Frutos</b>				
Morangos	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	25 min.
Frutos com caroço	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	30 min.
Compota	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	35 min.
<b>Legumes</b>				
Pepinos, pickles	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	30 min.
Feijões, cenouras	6x1 litro	40 - 55 min.	Continuar a 120°C 60 min	30 min.

A duração que consta da tabela é fornecida a título indicativo. O tempo de cozedura pode variar em função da temperatura ambiente, do número dos bocais, da quantidade e da temperatura dos frutos e dos legumes a esterilizar. Antes de desligar o forno (para os frutos) ou de baixar a temperatura de cozedura (para alguns legumes), verificar se a ebulição começou nos bocais.

**Importante:** vigiar atentamente o início da ebulição no primeiro bocal.

## Descongelação



- A mistura do ar no interior do forno acelera a descongelação dos congelados. Seleccionar o modo descongelação .



**Se rodar por inadvertência o botão de ajuste da temperatura, o indicador luminoso vermelho acende-se, mas o forno não aquece.**

- Esta função convém às pastelarias com natas ou com creme de manteiga, aos bolos e bolinhos, pão ou frutos congelados.
- Por razões de higiene, não descongelar no forno a carne ou a ave.
- Se possível, virar os alimentos de vez em quando para obter um descongelamento mais homogéneo.

# Limpeza e manutenção

Nunca limpar o forno com um aparelho de vapor ou de alta pressão.

Antes de proceder à limpeza, desligar o aparelho da fonte de alimentação eléctrica e deixá-lo completamente arrefecer.

## **Carroçaria da parte frontal**

Limpar as superfícies com um detergente líquido não abrasivo e uma esponja macia. Verter um pouco de detergente na esponja, esfregar as manchas, e de seguida enxaguar com água. Não aplicar o produto directamente nas superfícies. Evitar os detergentes agressivos e abrasivos, os objectos afiados e esfregões que podem riscar.

## **Superfícies de alumínio**

Limpar estas superfícies com uma esponja macia e um detergente líquido não abrasivo destinado ao alumínio. Verter um pouco de produto na esponja húmida, tirar as manchas, e de seguida enxaguar com água. Não aplicar o produto directamente no alumínio. Nunca utilizar detergentes agressivos ou esponjas de esfregar. Servir-se sempre de detergentes especialmente previstos para o alumínio e seguir as instruções do fabricante.

## **Elementos da fachada em inox**

(Apenas em alguns modelos)

Limpar as superfícies com um detergente leve e uma esponja macia. Não utilizar nenhum detergente agressivo nem produto solvente porque pode danificar o inox.


## **Superfícies lacadas e de plástico**

(Apenas em alguns modelos)

Limpar os botões e a pega do forno com uma esponja macia e um detergente líquido leve que convém às superfícies lisas lacadas. Pode igualmente utilizar detergentes especialmente destinados a este tipo de superfície; neste caso, seguir as instruções do fabricante.

**AVISO:** As superfícies acima mencionadas nunca devem entrar em contacto com os aerossóis destinados à limpeza dos fornos, pois ficariam irremediavelmente danificadas.

### **Interior do forno**

- Pode limpar a parte interna do forno com produtos adequados (detergentes, aerossóis para fornos) mas reservá-los para as manchas resistentes.
- Para as limpezas diárias (após cada utilização), recomenda-se o procedimento seguinte: rodar o selector de funções na posição  e ajustar a temperatura a 70°C. Verter 0,6 l de água numa pingadeira e colocá-la nas corrediças mais baixas possível. Passados 30 minutos, os resíduos alimentares secos nas paredes esmaltadas amolecem-se e pode limpá-los facilmente com uma esponja húmida.

### **Para limpar as nódoas mais resistentes, é favor seguir as seguintes instruções:**

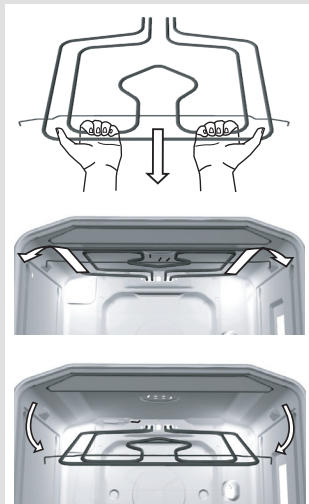
- Deixar arrefecer completamente o forno antes de o limpar.
- Limpar o forno e os seus acessórios após cada utilização para evitar que as manchas ficam incrustadas.
- Os salpicos de gordura nas paredes saem muito bem com água quente e um detergente quando o forno ainda está morno.
- Para limpar as manchas resistentes, utilizar os detergentes habituais para fornos. Enxaguar com água clara de forma a eliminar qualquer marca de detergente.
- Nunca utilizar produtos agressivos, como os removedores de nódoas ou as esponjas de esfregar ou metálicas.
- As superfícies lacadas, galvanizadas, de inox ou de alumínio não devem entrar em contacto com os aerossóis destinados à limpeza dos fornos, pois isso pode danificá-los ou descolori-los. Isso também é válido para a sonda de temperatura (se o forno possuir uma) e as resistências acessíveis (parte superior e grelhador).
- Durante a compra de detergentes, pensar no meio ambiente e seguir escrupulosamente as instruções do fabricante.

### **Placas catalíticas do forno (Apenas em alguns modelos)**

- O esmalte catalítico é frágil e sensível às esfregas, desaconselhamos-lhe portanto de utilizar produtos agressivos e objectos bicudos.
- O esmalte catalítico poroso acelera a decomposição da gordura e das outras impurezas. Geralmente, as pequenas nódoas que ficam depois da cozedura descompõe-se durante a próxima utilização do forno. Geralmente, as nódoas desaparecem completamente com temperaturas superiores a 220°C, mas não na sua totalidade com temperatura mais baixas. A potência de auto-limpeza dos elementos catalíticos diminui com o tempo. Recomendamos-lhe de substituir as placas catalíticas após alguns anos de utilização regular do forno.

### Conselhos úteis

- Quando põe a assar a carne gorda, envolvê-la numa folha de alumínio ou papel vegetal para evitar que os salpicos de gorduras sujem as paredes interiores do forno.
- Durante a cozedura no grelhador, colocar sempre a pingadeira debaixo da grelha para recolher a gordura que saia da carne.



### Limpeza da abóbada do forno (em alguns modelos)

Para facilitar a limpeza da abóbada, alguns modelos serão equipados de um grelhador de infra-vermelhos escamoteável.

- Antes de baixar o grelhador, desligar o aparelho da fonte de alimentação eléctrica tirando o fusível ou fechando o disjuntor.
- A resistência deve ter arrefecido, caso contrário pode queimar-se.
- Nunca utilizar o grelhador na posição baixa.

Antes de proceder à limpeza, tirar a pingadeira, a grelha e as corrediças. Depois puxar para si a resistência horizontal. Depois, puxar o grelhador para baixo até à barra transversal que pousa nos suportes laterais ficar solta (ver a ilustração).

Quando acabar a limpeza, voltar a colocar o grelhador no devido lugar segundo o processo contrário; a barra transversal deve estar reinserida nos dois suportes laterais.

### Acessórios

Limpar os acessórios (placa de pastelaria, grelha) com água quente e o seu detergente habitual.

### Filtro antigordura (em alguns modelos)

Lavar o filtro antigordura após cada utilização, com água quente e detergente e uma escova macia. Pode igualmente limpá-lo na máquina de lavar louça.

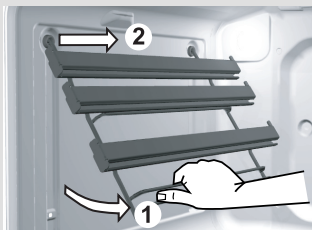
### Paredes amovíveis de esmalte EcoClean (em alguns modelos)

Após cada utilização, lavar as paredes amovíveis com uma escova macia e água com detergente. Pode igualmente limpá-lo na máquina de lavar louça.

### Esmalta especial Ecoclean

A parte interna do forno, o quadro interior da porta, a placa de pastelaria e a pingadeira estão revestidos de um esmalta especial chamado EcoClean cuja superfície é lisa e resistente. Este revestimento especial simultaneamente ecológico e económico, é muito fácil de limpar em temperatura ambiente.

## Manutenção (em função dos modelos)



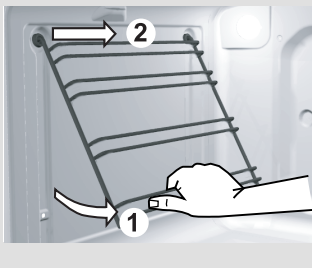
### Desmontagem das corredeiras telescópicas extensíveis

As corredeiras telescópicas extensíveis são amovíveis para facilitar a limpeza do forno.

- Pegar no chassis por baixo, incliná-lo para o centro do forno e desengatá-lo dos orifícios situados em cima.
- Limpar o chassis e as corredeiras telescópicas exclusivamente com um detergente usual.
- As corredeiras telescópicas não vão à máquina de lavar louça.

**⚠ Nunca lubrificar as corredeiras telescópicas extensíveis.**

Após a limpeza, voltar a colocar o chassis no devido lugar procedendo no sentido contrário.



### Desmontagem das corredeiras ou chassis em fio

O chassi em fio é amovível para facilitar a limpeza do forno.

- Pegar no chassis por baixo, incliná-lo para o centro do forno e desencaixá-lo dos orifícios situados em cima.
- Limpar o chassi exclusivamente com um detergente usual.
- Após limpeza, fixar simplesmente o chassi nos orifícios e puxá-lo para baixo.

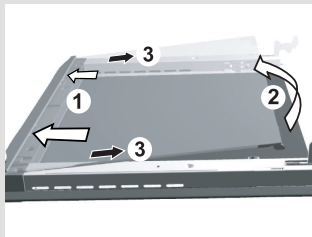


Figura 1

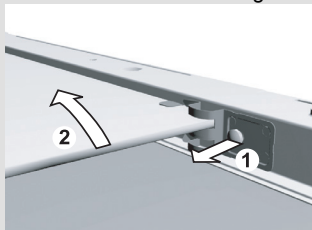


Figura 2

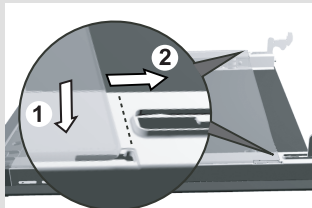


Figura 3

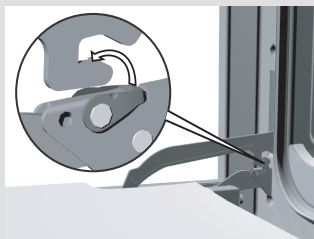
### Desmontagem dos vidros da porta (apenas para as portas Premium todas em vidro)

Pode-se igualmente limpar a face interna dos vidros, mas é primeiro necessário tirá-los da porta.

- Tirar a porta do forno (ver o capítulo sobre a desmontagem e a remontagem da porta).
- Pegar no vidro pela parte inferior. Puxá-lo delicadamente para si, depois levantá-lo levemente – mas não demasiado – (de 10 mm no máximo) até o canto do suporte sair da fenda (figura 1).
- Tirar o vidro deslocando no sentido da seta 3 e tirar as protecções dos cantos.
- Para tirar o vidro interior (apenas em alguns modelos), tirar os parafusos que se encontram no suporte do vidro e levanta-o (figura 2). Tirar os suportes antes de limpar o vidro.
- Remontar a porta procedendo ao contrário.

Nota: inserir o vidro na ranhura e empurrá-lo para a frente (figura 3).





### Desmontagem e remontagem da porta do forno com dobradiças com excêntricos

- Abrir completamente a porta. Pôr na posição vertical os loquetes dos suportes inferiores das dobradiças situados em ambos os lados da porta e fixá-los às linguetas dos dois suportes superiores.
- Fechar a porta a metade (ver a ilustração) e removê-la puxando-a para si.
- Para colocar no devido lugar a porta, proceder ao contrário. Apresentar a porta na posição inclinada (num ângulo de 60°) e empurrá-la para o forno inclinando-a para a posição horizontal. Durante esta operação, é favor verificar se os entalhes das duas dobradiças inferiores se encaixam correctamente na parte inferior do forno. Quando a porta está completamente aberta, remover as linguetas superiores, os loquetes dos suportes inferiores das dobradiças e voltá-los a colocá-los na posição horizontal.

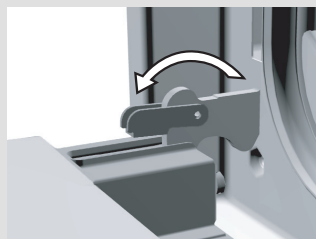
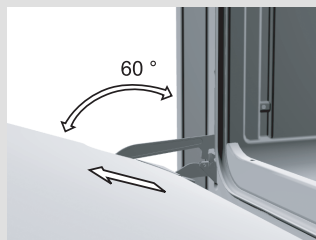


Figura 1

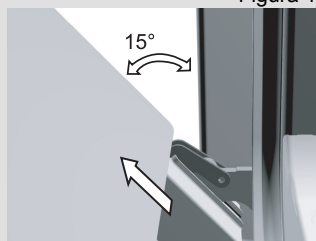


Figura 2

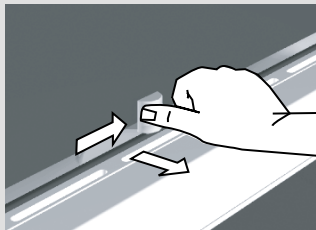
### Desmontagem e remontagem da porta do forno com charneiras num eixo

- Abrir completamente a porta do forno e fazer rodar os loquetes para a frente (figura 1). Depois fechar lentamente a porta até os loquetes ficarem em apoio contra os suportes. Quando a porta formar um ângulo de 15° em relação à sua posição fechada, levantá-la ligeiramente e desencaixá-la dos suportes das charneiras (figura 2).
- Para colocar a porta no devido lugar, proceder ao contrário. Apresentar a porta num ângulo de 15° em relação à sua posição fechada e encaixá-la nos suportes das charneiras na parte frontal do aparelho empurrando as dobradiças para baixo e para a frente até deslizar nos seus suportes.
- Depois abrir completamente a porta e fazer rodar os loquetes na sua posição inicial. Abrir e fechar lentamente a porta para verificar se fecha correctamente. Se não for o caso, verificar se os entalhes das charneiras estão bem encaixados.

#### Aviso:

quando subir a porta, é favor verificar se os loquetes das dobradiças estão correctamente encaixados nos seus suportes. Caso contrário, a dobradiça principal que é accionada por uma mola muito potente pode libertar-se em qualquer altura durante a montagem ou a desmontagem da porta. Riscos de ferimentos!

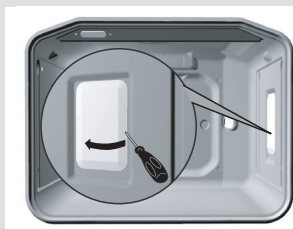
### **Fecho da porta (em alguns modelos)**



- A porta do forno está equipada de um fecho que proíbe a abertura enquanto estiver activado. Para desbloquear a porta, empurrar ligeiramente o manípulo para a direita com o polegar e puxar simultaneamente a pega da porta para si.
- Quando volta a fechar a porta do forno, o fecho volta automaticamente na sua posição inicial.

Observação: Se o fecho for fornecido com o aparelho, fixá-lo debaixo do painel de comandos segundo as instruções do manual de instalação junto à peça.

### **Substituição de algumas peças**



#### **Iluminação do forno**

**O casquilho das lâmpadas do forno está sob tensão. Risco de electrocussão!**

Antes de substituir uma lâmpada, desligar o forno e desligar a sua alimentação eléctrica removendo o fusível ou fechando o disjuntor.

#### **Lâmpadas do forno**

As lâmpadas são consideradas consumáveis e não estão cobertas pela garantia.

# Garantia e reparação

**Durante o período de garantia, confiar todas as reparações aos profissionais do serviço pós venda certificado pelo fabricante.**

Antes de começar a reparação, é obrigatório desligar o aparelho da fonte de alimentação eléctrica tirando os fusíveis, fechando o disjuntor, ou desligando o cabo de alimentação da tomada eléctrica.

As intervenções ou reparações efectuadas por pessoas não qualificadas podem provocar um risco de electrocussão ou de curto-circuito. Por conseguinte, não fazer qualquer reparação por si mesmo. Confie qualquer intervenção a um profissional qualificado ou a um técnico do nosso serviço pós venda.

Em caso de defeitos menores, consultar os conselhos abaixo para tentar solucionar por si mesmo as anomalias de funcionamento.

## Importante

As prestações do Serviço Pós Venda realizadas durante o período de garantia serão facturadas se a disfunção for provocada por uma utilização incorrecta do aparelho. Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance. Se vender o seu aparelho, entregá-lo ao seu novo proprietário.

As teclas não funcionam, a visualização fica parada.	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Desligar o forno, cortar a alimentação eléctrica durante alguns minutos (retirar o fusível ou fechar o disjuntor), de seguida restabelecer a alimentação e pôr o forno em funcionamento.</b></li></ul>
Os fusíveis da instalação saltam frequentemente...	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Contactar o electricista.</b></li></ul>
O forno não aquece ...	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Substituir as lâmpadas seguindo as instruções do capítulo “Substituição de algumas peças”.</b></li></ul>
Peçica se ne segreje...	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ligou correctamente a temperatura?</li><li>• Selecionou correctamente o modo de cozedura?</li></ul>
A cozedura das pastelarias é decepcionante...	<ul style="list-style-type: none"><li>• Retirou o filtro antigordura?</li><li>• Seguiu os conselhos do capítulo “Cozedura das pastelarias”?</li><li>• <b>Respeitou escrupulosamente as indicações que constam da “Tabela de cozedura das pastelarias”?</b></li></ul>
O programador mostra valores errados ou apaga-se e acende-se inopinadamente...	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se o programador funcionar mal, Parar o aparelho e depois desligar a alimentação eléctrica removendo o fusível ou fechando o disjuntor. Depois voltar a colocar o forno sob tensão e acertar o relógio.</li></ul>

O programador pisca ...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Surgiu um corte de corrente eléctrica, ou o forno acaba de estar ligado à rede eléctrica. Todos os ajustes serão apagados.</li> <li>• Acertar o relógio para que o forno possa funcionar.</li> <li>• Quando a cozedura acabar, o forno pára e o relógio começa a piscar. Tirar o prato do forno e desligar o aparelho.</li> </ul>
O indicador luminoso de funcionamento não acende...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Activou todos os comandos necessários?</li> <li>• Os fusíveis da sua instalação fundiram?</li> <li>• Ajustou correctamente a temperatura e o modo de cozedura ?</li> </ul>

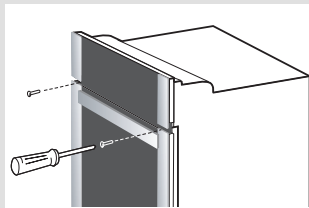
Se, apesar dos conselhos abaixo, não conseguir resolver o problema por si mesmo, contactar o nosso serviço pós venda. No entanto, é favor notar que a intervenção do serviço pós venda não é coberta pela garantia se a disfunção do aparelho for provocada por uma ligação ou por uma utilização não conforme. Neste caso, o custo da reparação ficará ao encargo do utilizador.

## Embutimento e ligação

### Instruções de segurança

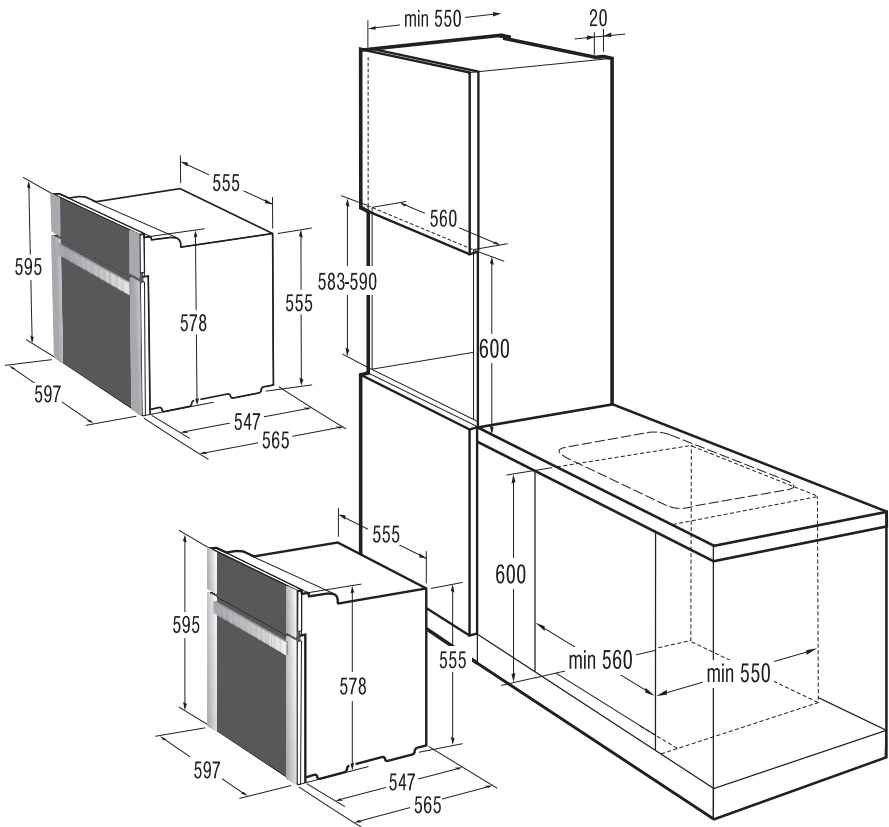
- O embutimento e a ligação eléctrica apenas devem ser realizados por um profissional qualificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um elemento de corte omnipolar. A abertura entre os contactos deste corta-circuito deve ser de no mínimo 3 mm. Os fusíveis, disjuntores diferenciais e similares convêm para este efeito.
- O folheado, as colas ou os revestimentos em matérias sintéticas do móvel no qual o aparelho vai ser embutido devem ser termostáveis (resistentes a 100°C), caso contrário podem deformar-se.
- Manter os materiais de embalagem (películas de plástico, blocos de polistireno, pregos) fora do alcance das crianças, pois existe um risco: as crianças podem engolir os pequenos objectos ou asfixiar-se com as folhas de plástico.

### Embutimento



- O folheado, as colas ou os revestimentos em matérias sintéticas do móvel no qual o aparelho vai ser embutido devem ser termostáveis (resistentes a 100°C). Qualquer resistência ao calor pode provocar uma mudança da cor e deformações.
- Antes de embutir o aparelho, é necessário retirar o painel traseiro do móvel de cozinha ou realizar um corte, de forma que toda a superfície traseira do forno fique liberta.
- A caixa deve ter exactamente as dimensões indicadas na ilustração.
- O fundo horizontal do móvel deve ser menos profundo (530 mm no máximo) do que os painéis laterais para permitir uma ventilação suficiente.
- Pôr o móvel na horizontal com um nível de bolhas.

- A caixa que suporta o forno deve estar fixa aos móveis adjacentes para garantir a estabilidade do conjunto.
- Empurrar o aparelho no móvel de forma que os orifícios de fixação, no enquadramento do forno, aplicam-se contra os painéis laterais da caixa. É favor não apertar em demasia os parafusos para não danificar os painéis do móvel ou o revestimento esmaltado do forno.



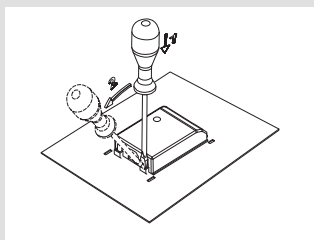
### **Ligação à rede eléctrica**

A ligação à rede apenas deve ser realizada por um profissional qualificado. Uma ligação não conforme pode irremediavelmente danificar o aparelho: neste caso pode não fazer valer a cláusula de garantia.

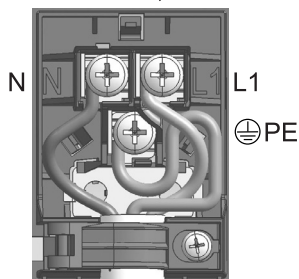
- O electricista terá de verificar a tensão do sector na habitação com ajuda do instrumento de medida apropriado.
- Os shunts terão de ficar posicionados em função da tensão da rede.
- Antes de proceder à ligação, verificar se a tensão indicada na

placa das características corresponde à tensão do sector do utilizador.

- O comprimento do cabo de ligação deve ser de 1,50 m no mínimo, de forma a poder ligar o aparelho antes de o empurrar completamente contra a parede.
- O fio de terra deve ser mais comprido que os outros condutores, de forma a permanecer no devido lugar por mais tempo que o neutro e a fase no caso do cabo de alimentação ser inadvertidamente arrancado da caixa.



380/220V~,60Hz



### Procedimento

- Com uma chave de fendas, abrir a tampa da caixa de ligação situada na parte traseira do aparelho. Para isso, é necessário levantar os 2 cliques como indicado no desenho em cima da tampa da caixa.
- Enfiar o cabo de alimentação debaixo do aperta cabo que o segura no devido lugar e o protege contra o arranque. Se ainda não apertou o aperta cabo, faça-o agora para que uma extremidade do cabo de alimentação seja fixada à caixa.
- Efectuar a ligação de acordo com um dos esquemas de ligação representados na ilustração. Posicionar os shunts em função da tensão disponível na habitação.
- Apertar solidamente o aperta cabo e fechar a tampa da caixa.

### Cores dos condutores

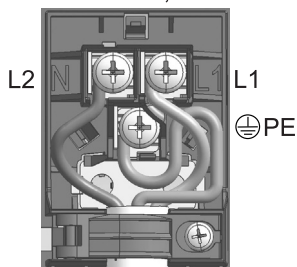
L1, L2, L3 = condutores de fase sob tensão; são habitualmente preto e castanho.

N = condutor neutro, normalmente azul.

É favor proceder à ligação correcta do Neutro!

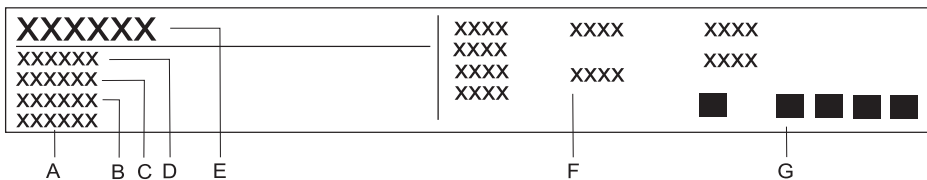
PE = condutor de terra ; sempre amarelo e verde.

220/127V~,60Hz



# Características técnicas

## Placa de identificação



- A** Número de série
- B** Código
- C** Modelo
- D** Tipo
- E** Marca de fabrico
- F** Informações técnicas
- G** Menções de conformidade / símbolos

RESERVAMOS-NOS O DIREITO DE PROCEDER A MODIFICAÇÕES QUE NÃO TÊM NENHUMA INCIDÊNCIA SOBRE O FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

EVP\_EPTTD+



253809

pt/br (07-11)