

Instrucciones de uso

Horno a vapor

Instruções de utilização

Forno a vapor



1	PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	37
2	INSTRUÇÕES DE ELIMINAÇÃO - A NOSSA POLÍTICA AMBIENTAL	38
3	PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA	39
4	CONHEÇA O SEU FORNO	42
5	ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS	42
6	ANTES DA INSTALAÇÃO	43
7	DESCRIÇÃO DOS CÔNTROLOS DO PAINEL DIANTEIRO	44
8	UTILIZAÇÃO DO FORNO	46
9	ALIMENTAÇÃO DE ÁGUA	48
10	SELECÇÃO DA FUNÇÃO	50
11	TABELAS DE COZEDURA RECOMENDADAS	59
12	CUIDADOS E MANUTENÇÃO	64
13	LIMPEZA DO FORNO	68
14	MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA	69
15	INSTALAÇÃO DO APARELHO	71

INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR: estas fornecem recomendações de uso, uma descrição dos controlos e os procedimentos correctos para limpeza e manutenção do aparelho



INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR: estas destinam-se ao técnico especializado encarregado da instalação, entrada em funcionamento e teste do aparelho



1 PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



ESTE MANUAL É PARTE INTEGRANTE DO APARELHO. GUARDE-O CUIDADOSAMENTE E MANTENHA-O À MÃO AO LONGO DE TODA A DURAÇÃO ÚTIL DO FORNO.

INSTAMOS A QUE LEIA COM ATENÇÃO O PRESENTE MANUAL, BEM COMO TODAS AS INFORMAÇÕES QUE ESTE CONTÉM ANTES DE UTILIZAR O APARELHO. A INSTALAÇÃO DEVE SER LEVADA A CABO POR PESSOAL QUALIFICADO EM CONFORMIDADE COM OS REGULAMENTOS RELEVANTES. ESTE APARELHO É CONCEBIDO PARA USO DOMÉSTICO E ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS DIRECTIVAS DA CEE ACTUALMENTE EM VIGOR. ESTE APARELHO FOI CONCEBIDO PARA DESEMPENHAR A SEGUINTE FUNÇÃO: COZEDURA E AQUECIMENTO DE ALIMENTOS. TODOS OS OUTROS USOS SÃO CONSIDERADOS INADEQUADOS. O FABRICANTE REJEITA QUALQUER RESPONSABILIDADE POR USOS DIFERENTES DOS SUPRAMENCIONADOS.

GUARDE A DOCUMENTAÇÃO DESTES PRODUTOS PARA CONSULTA FUTURA. MANTENHA SEMPRE O MANUAL DE INSTRUÇÕES À MÃO. SE EMPRESTAR O FORNO A VAPOR A TERCEIROS, NÃO SE ESQUEÇA DE LHE ENTREGAR TAMBÉM O MANUAL!



NUNCA UTILIZE ESTE APARELHO PARA AQUECER ESPAÇOS.



NUNCA DEIXE RESTOS DOS MATERIAIS DE ACONDICIONAMENTO ESPALHADOS PELA CASA SEM QUALQUER TIPO DE SUPERVISÃO. SEPARA OS DIVERSOS MATERIAIS DE ACONDICIONAMENTO POR TIPO E ENTREGUE-OS NO CENTRO DE RECICLAGEM MAIS PRÓXIMO.



ESTE APARELHO FOI MARCADO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/CE RELATIVA A RESÍDUOS DE EQUIPAMENTO ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE). ESTA DIRECTIVA INCLUI OS REGULAMENTOS QUE REGULAM A RECOLHA E RECICLAGEM DE APARELHOS FORA DE SERVIÇO EM TODA A UNIÃO EUROPEIA.



NUNCA TAPE AS ABERTURAS E RANHURAS DE VENTILAÇÃO E DISPERSÃO DE CALOR.



A PLACA COMERCIAL COM OS DADOS TÉCNICOS, NÚMERO DE SÉRIE E MARCA SITUA-SE NUMA POSIÇÃO VISÍVEL, NA ESTRUTURA DA PORTA DO FORNO.

NUNCA RETIRE A PLACA COMERCIAL.



NUNCA UTILIZE ESFREGÕES ABRASIVOS NEM RASPADORES AFIADOS QUE DANIFICARÃO A SUPERFÍCIE.

UTILIZE PRODUTOS NÃO ABRASIVOS À VENDA NO MERCADO, SE NECESSÁRIO COM A AJUDA DE UTENSÍLIOS DE MADEIRA OU PLÁSTICO. ENXAGUE METICULOSAMENTE E SEQUE COM UM PANO SECO OU PELE DE CAMURÇA.





2 INSTRUÇÕES DE ELIMINAÇÃO - A NOSSA POLÍTICA AMBIENTAL

Os nossos produtos são acondicionados apenas com materiais recicláveis não poluentes e amigos do ambiente. Instamo-lo a colaborar eliminando os materiais de acondicionamento de forma adequada. Contacte o revendedor local ou as organizações competentes para obter os endereços das empresas de recolha, reciclagem e eliminação.

Nunca deixe a totalidade ou parte dos materiais de acondicionamento espalhados. Os materiais de acondicionamento, e sobretudo os sacos de plástico, podem representar um risco de asfixia para as crianças.

O seu aparelho antigo também tem de ser eliminado de forma adequada.

Importante: entregue o aparelho à empresa local com autorização para recolher aparelhos em fim de vida. Uma eliminação correcta permite a recuperação inteligente de materiais valiosos.

Antes de entregar o aparelho, é importante retirar as portas e deixar os tabuleiros montados como habitualmente para uso, de modo a garantir que as crianças não ficam acidentalmente presas no interior do forno ao brincarem. Desligue também o cabo de fornecimento de alimentação e retire-o, bem como à ficha.

3 PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA



CONSULTE AS INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO PARA OBTEN OS REGULAMENTOS DE SEGURANÇA QUE SE APLICAM A APARELHOS ELÉCTRICOS OU A GÁS E AS INFORMAÇÕES SOBRE AS FUNÇÕES DE VENTILAÇÃO.

NO SEU INTERESSE E PARA GARANTIR A SUA SEGURANÇA, POR LEI, TODOS OS APARELHOS ELÉCTRICOS SÓ PODEM SER INSTALADOS E REPARADOS POR PESSOAL ESPECIALIZADO, DE ACORDO COM OS REGULAMENTOS RELEVANTES.

OS NOSSOS TÉCNICOS DE INSTALAÇÃO APROVADOS GARANTEM-LHE UM TRABALHO BEM FEITO.

OS APARELHOS A GÁS OU ELÉCTRICOS TÊM DE SER SEMPRE DESLIGADOS POR PESSOAL ADEQUADAMENTE ESPECIALIZADO.



A FICHA A SER LIGADA AO CABO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E A RESPECTIVA TOMADA TÊM DE SER DO MESMO TIPO E ESTAR EM CONFORMIDADE COM OS REGULAMENTOS RELEVANTES.

A TOMADA DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO TEM DE SER MANTIDA ACESSÍVEL, MESMO DEPOIS DE O APARELHO SER ENCASTRADO.

NUNCA DESLIGUE A FICHA PUXANDO PELO CABO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO.



O APARELHO TEM DE TER UMA LIGAÇÃO À TERRA EM CONFORMIDADE COM OS REGULAMENTOS DE SEGURANÇA DO SISTEMA ELÉCTRICO.



IMEDIATAMENTE APÓS A INSTALAÇÃO, REALIZE UM ENSAIO RÁPIDO NO FORNO SEGUINDO AS INSTRUÇÕES FORNECIDAS MAIS À FRENTE NESTE MANUAL. CASO O APARELHO NÃO FUNCIONE, DESLIGUE-O DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO E CONTACTE O CENTRO DE ASSISTÊNCIA MAIS PRÓXIMO. NUNCA TENTE REPARAR O APARELHO.



ADVERTÊNCIA! NUNCA DEIXE O FORNO SEM SUPERVISÃO.

ADVERTÊNCIA! CASO OBSERVE FUMO OU CHAMAS, MANTENHA A PORTA FECHADA PARA ABAFAR AS CHAMAS. DESLIGUE O FORNO E RETIRE A FICHA DA TOMADA OU CORTE O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO AO FORNO.

ADVERTÊNCIA! MATÉRIA GORDA E ÓLEO SOBRE-AQUECIDOS PODEM FACILMENTE PEGAR FOGO. AQUECER ÓLEO NO ESPAÇO DE COZEDURA PARA SECAR CARNE É PERIGOSO E NÃO DEVE SER LEVADO A CABO. NUNCA TENTE APAGAR ÓLEO OU MATÉRIA GORDA EM CHAMAS COM ÁGUA (PERIGO DE EXPLOSÃO)! APAGUE AS CHAMAS COM UM PANO HÚMIDO E MANTENHA TODAS AS PORTAS E JANELAS FECHADAS.



ADVERTÊNCIA! NÃO UTILIZE ÁLCOOL PARA COZINHAR NO FORNO. PODE LEVAR AO SOBREAQUECIMENTO DOS ALIMENTOS. PERIGO DE EXPLOSÃO!



ADVERTÊNCIA! ESTE APARELHO NÃO SE DESTINA A SER UTILIZADO POR PESSOAS (INCLUINDO CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS DIMINUÍDAS, OU COM FALTA DE EXPERIÊNCIA OU CONHECIMENTOS, EXCEPTO NO CASO DE RECEBEREM SUPERVISÃO

OU INSTRUÇÕES REFERENTES AO USO DO APARELHO POR UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SUA SEGURANÇA. AS CRIANÇAS DEVEM SER SUPERVISIONADAS DE MODO A GARANTIR QUE NÃO BRINCAM COM O APARELHO.

ADVERTÊNCIA: AS PARTES ACESSÍVEIS PODEM FICAR QUENTES DURANTE O USO. AS CRIANÇAS PEQUENAS DEVEM SER MANTIDAS AFASTADAS.

ADVERTÊNCIA: DURANTE O USO, O APARELHO FICA EXTREMAMENTE QUENTE. DEVEM SER TOMADAS PRECAUÇÕES PARA EVITAR TOCAR NOS CORPOS AQUECEDORES NO INTERIOR DO FORNO. RISCO DE QUEIMADURAS!

ADVERTÊNCIA! AO ABRIR A PORTA DURANTE OU DEPOIS DE FINALIZADO O CICLO DE COZEDURA, TENHA CUIDADO COM O FLUXO DE AR E/OU VAPOR QUENTES E GOTAS DE ÁGUA QUE SAEM DA CÂMARA DE COZEDURA. AFASTE-SE PARA TRÁS OU PARA OS LADOS PARA EVITAR QUEIMADURAS.



ADVERTÊNCIA! CERTIFIQUE-SE DE QUE NUNCA PRENDE OS CABOS DE ALIMENTAÇÃO DE OUTROS APARELHOS ELÉCTRICOS NA PORTA QUENTE OU NO FORNO. O ISOLAMENTO DO CABO PODE DERRETER. **PERIGO DE CURTO-CIRCUITO!**



ESTE FORNO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE AO USO DOMÉSTICO! O APARELHO FOI CONCEBIDO PARA SER USADO EM CASA PARA A PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS. O FABRICANTE REJEITA QUALQUER RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS CAUSADOS POR UM USO INADEQUADO OU INCORRECTO.

EVITE A DANIFICAÇÃO DO FORNO OU OUTRAS SITUAÇÕES PERIGOSAS SEGUINDO ESTAS INSTRUÇÕES:

- Não tape nem obstrua as **aberturas de ventilação**.
- Não mantenha qualquer **objecto inflamável** no interior do forno dado que este se pode queimar se o forno for ligado.
- Não utilize o forno como **despensa**.
- Não deite bebidas alcoólicas (por exemplo, *brandy*, uísque, *schnapps*, etc.) sobre alimentos quentes. **PERIGO DE EXPLOÇÃO!**
- Acessórios, como tabuleiros de metal, aquecem quando no espaço da cozedura. Utilize sempre luvas de protecção ou pegas para o forno.
- **Para evitar queimar-se**, utilize sempre luvas para manusear pratos e recipientes e também para tocar no forno.
- **Não se encoste nem se sente sobre a porta aberta do forno.** Isto pode danificar o forno, sobretudo na zona das dobradiças. A porta suporta um peso máximo de 8 kg.
- Os tabuleiros suportam uma carga máxima de 8 kg. Para evitar danificar o forno, não exceda esta carga.

LIMPEZA:

- O aparelho continua quente algum tempo depois de ser desligado e arrefece lentamente até atingir a temperatura ambiente. Dê tempo suficiente para o aparelho arrefecer antes de, por exemplo, proceder à sua limpeza.
- NÃO UTILIZE PRODUTOS ABRASIVOS FORTES NEM RASPADORES DE METAL AFIADOS PARA LIMPAR A PORTA DE VIDRO DO FORNO DADO QUE PODEM RISCAR A SUPERFÍCIE E PROVOCAR A QUEBRA DO VIDRO.
- As superfícies de contacto da porta (a parte da frente do espaço de cozedura e a parte interna das portas) têm de ser mantidas extremamente limpas de modo a garantir que o forno funciona correctamente.
- Siga as instruções referentes à limpeza na secção “Limpeza e manutenção do forno”.

REPARAÇÕES:

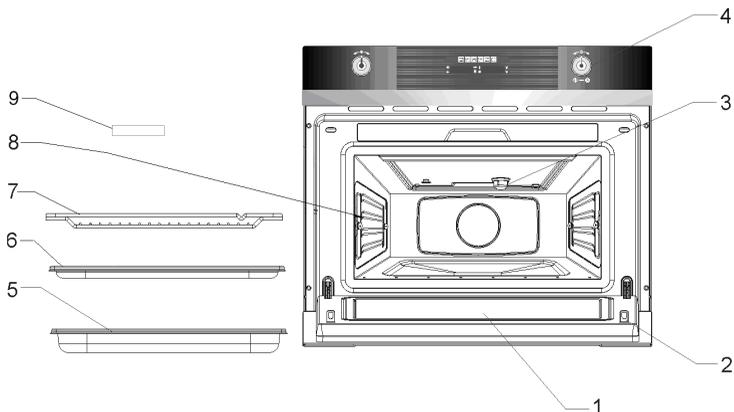
- No caso de estar danificado, o cabo de alimentação deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa de modo a evitar situações perigosas. Além disso, são necessárias ferramentas especiais para esta tarefa.
- O trabalho de reparação e manutenção, sobretudo das peças com corrente, só podem ser levadas a cabo por técnicos autorizados pelo fabricante.



O fabricante rejeita qualquer responsabilidade por ferimentos ou danos causados pela inobservância dos supramencionados regulamentos ou decorrentes da adulteração nem que seja de uma única parte do aparelho ou do uso de peças sobresselentes não originais.



4 CONHEÇA O SEU FORNO

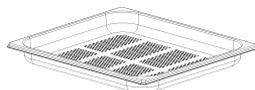


- 1. – Vidro da janela da porta
- 2. – Trincos
- 3. – Lâmpada
- 4. – Painel de controlo
- 5. – Recipiente perfurado

- 6. – Recipiente não perfurado
- 7. – Tabuleiro
- 8. – Guias do tabuleiro
- 9. – Esponja

5 ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS

Recipiente perfurado: adequado para cozinhar vegetais, carne e aves frescas ou ultracongeladas.



Recipiente não perfurado: adequado para cozer a vapor alimentos sensíveis, como por exemplo compotas e tortas. Pode ser utilizado com o recipiente perfurado para recolher a água.



Tabuleiro: utilizado ao cozinhar com pequenos recipientes, como por exemplo taças com sobremesas, e para fazer crescer pratos planos.



Os acessórios do forno que podem entrar em contacto com alimentos são feitos em materiais que respeitam o Regulamento da CE 1935-2004 e regulamentos nacionais relevantes.



Instruções para o utilizador

PT

6 ANTES DA INSTALAÇÃO



Nunca deixe restos da embalagem espalhados pela casa sem qualquer tipo de supervisão. Separe os diversos materiais de acondicionamento por tipo e entregue-os no centro de reciclagem mais próximo.

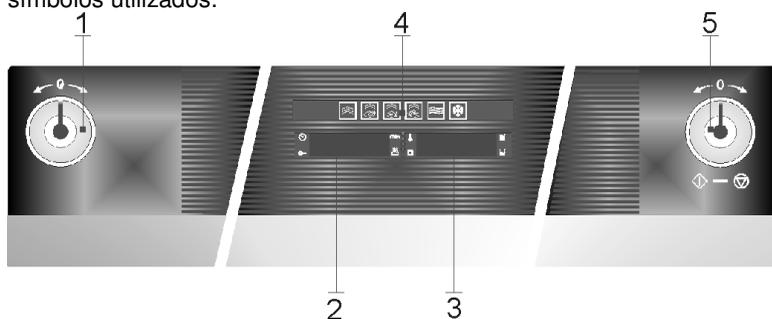


O interior do aparelho deve ser limpo para eliminar quaisquer resíduos de fabrico. Para obter informações adicionais sobre a limpeza, consulte o ponto "CUIDADOS E MANUTENÇÃO".



7 DESCRIÇÃO DOS CONTROLOS DO PAINEL DIANTEIRO

Todos os dispositivos de controlo e monitorização do aparelho estão localizados no painel dianteiro. A tabela abaixo fornece a chave para os símbolos utilizados.



1
PT1

Botão de parâmetros da função

Este botão permite-lhe ajustar a hora, seleccionar a temperatura e duração de cozedura e programar a hora de início e fim da cozedura. A partir de agora, por uma questão de comodidade, será referido como PT1



5
PT2

Interruptor de função no botão

Este botão permite aceder às três definições de funcionamento do forno e é também utilizado para seleccionar uma função de cozedura (consultar o ponto "8.2 Definições de funcionamento")



2
DSP1

Visor da hora actual / duração

Este visor mostra a hora actual ou a duração da cozedura. Também é visível a luz de corte da função



Relógio

Ajustamento do tempo da cozedura



Função de bloqueio para crianças

Activação do modo da função de bloqueio para crianças (consultar o ponto



Instruções para o utilizador

PT

min



Duração da cozedura

“10.3.4 Função de bloqueio para segurança das crianças”)

Definição da duração da cozedura

Início retardado

Definição do tempo de cozedura com um início retardado



3
DSP2

Visor da temperatura / tipo de alimentos

Este visor mostra os Parâmetros definidos para a função necessária ou os Parâmetros definidos pelo utilizador

Temperatura

O forno está a aquecer

Função de eliminação de calcário

Consulte o ponto 10.3.2 Função de eliminação de calcário

Indicação do nível de água

Indica a quantidade de água existente no reservatório (consultar o ponto 9.2 Indicação dos níveis de água)

4
DSP3

Visor da função

Este visor mostra (iluminado) todas as funções de cozedura disponíveis para selecção. Para obter instruções sobre o modo de selecção da função de cozedura, consulte o ponto “10 Selecção de uma função de cozedura”.

A tabela abaixo fornece uma lista das funções disponíveis. Consulte o capítulo 10 para obter uma descrição mais pormenorizada das funções.



VAPOR – MANUAL



COZEDURA DE VEGETAIS



COZEDURA DE CARNE



AQUECIMENTO E ESTERILIZAÇÃO



COZEDURA DE PEIXE



DESCONGELAÇÃO



8 UTILIZAÇÃO DO FORNO

8.1 Precauções e conselhos gerais



Quando utilizado pela primeira vez, o forno deve ser aquecido até à temperatura máxima por uma duração de tempo suficiente para eliminar quaisquer resíduos gordurosos deixados pelo processo de fabrico, que podem contaminar os alimentos com cheiros desagradáveis.

Os acessórios podem conter água quente quando são retirados do forno. Consequentemente, é sempre aconselhável utilizar luvas e ter extremo cuidado.



Os acessórios do forno que podem entrar em contacto com alimentos são feitos com materiais que respeitam o Regulamento da CE 1935-2004 e regulamentos nacionais relevantes.

8.2 Definições de funcionamento

Este produto é programado para oferecer 3 definições de funcionamento, que podem ser modificadas premindo PT2.

Definição de *standby* (modo de espera): activada desde que a hora actual seja confirmada, com DSP1 aceso e a mostrar a hora actual.

Definição ON (ligar): a partir da definição de *standby*, prima PT2 uma vez. Todos os visores e botões acendem uma luz.

Definição OFF (desligar): a partir da definição ON, prima PT2 uma vez.

Apenas o símbolo  em DSP1 permanece aceso.

O sistema de aquecimento não é imediatamente activado em qualquer uma destas funções, de modo a melhorar a segurança do operador.

8.3 Primeira utilização

Na primeira utilização, ou após uma falha de corrente, o visor esquerdo do forno, DSP1, mostra um símbolo  com luz intermitente. O forno não funcionará enquanto o relógio, o parâmetro de dureza da água e a calibração não forem definidos

8.3.1 Definição da hora actual e do nível de dureza da água

Para definir a hora actual, rode o botão PT1 para a direita ou para a esquerda para aumentar ou diminuir as horas.

Prima o botão PT1 uma vez para passar para a definição dos minutos. Rode-o para a direita ou para a esquerda para aumentar ou diminuir os minutos.

Prima o botão PT1 mais uma vez para confirmar a hora actual e passar para a definição do nível de dureza da água. O visor DSP2 mostrará a palavra "Dur" e o visor DSP1 mostrará o nível de dureza da água "MED" (valor predefinido).

Rode o botão PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar o valor do nível de dureza da água, tal como descrito na tabela abaixo.



Instruções para o utilizador

PT

Prima o botão PT1 para confirmar o nível de dureza da água.

TIPO	DUREZA DA ÁGUA				visor 1
	Ca + Mg (ppm)	Sistema inglês [°eH]	Sistema francês [°dF]	Sistema alemão [°dH]	
ÁGUA MACIA	0 A 150	0 A 11	0 A 15	0 A 8	SOFT
ÁGUA MÉDIA	151 A 350	12 A 25	16 A 35	9 A 20	MED
ÁGUA DURA	301 A 500	26 A 35	36 A 50	21 A 28	HARD

8.3.2 Calibração do nível da água

Depois de definir a dureza da água, aparece  no Visor e as luzes do nível da água brilham.

Esvazie completamente o reservatório e as luzes do reservatório de água apagam-se

8.3.3 Alteração da hora actual

É possível que seja necessário alterar a hora actual para, por exemplo, passar da hora de Verão para a hora de Inverno. Para tal, comece na definição de *standby* (consultar o ponto “8.2 Definição de funcionamento”) e mantenha o botão PT1 premido por alguns segundos até os valores no visor DSP1 ficarem intermitentes. Agora repita as operações descritas no ponto “8.3.1 Definição da hora actual e do nível de dureza da água”.

8.3.4 Alteração do nível de dureza da água actual

Talvez seja necessário alterar o nível de dureza da água actual. Para proceder a esta acção, consulte o ponto “10.3.3 Alteração do nível de dureza da água”.



9 ALIMENTAÇÃO DE ÁGUA

É necessário que o reservatório de água esteja cheio para todas as funções.

Encha o reservatório de água até à marca "MAX" (máximo), que está no reservatório de água, com água de beber fria e fresca, e introduza-o na ranhura localizada por cima da cavidade (recomendado 1,2 l, máximo 1,4 l).

No caso do surgimento da indicação "rES", isso significa que o reservatório de água não foi adequadamente inserido.

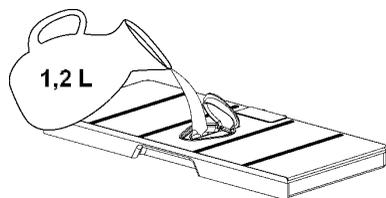
9.1 Novo enchimento da água

Habitualmente, o conteúdo do reservatório de água é suficiente para uma sessão de cozedura de 50 a 60 minutos.

Se, no entanto, o reservatório de água tiver de ser reenchido, a luz de novo

enchimento começa a piscar .

Encha o reservatório de água até um máximo de 0,5 litros para garantir que a água não transborda quando é bombeada de volta para o reservatório de água. RISCO DE TRANSBORDAMENTO.





9.2 Indicação dos níveis de água

O forno a vapor indica a quantidade de água existente no reservatório através de 3 níveis, que correspondem às seguintes percentagens:

-  – 0% a 20%
-  – 20% a 60%
-  – 60% a 100%

Observação: não encha de novo o reservatório no caso de estar instalado. Retire-o totalmente e aguarde > 20 segundo antes de instalá-lo de novo.

9.3 Esvaziamento do reservatório de água

Quando o aparelho é desligado, a água residual é bombeada de volta para o reservatório de água.

Enquanto a água está a ser bombeada, o visor indica “PUMP” (bomba).

Esta mensagem mantém-se até a temperatura da água atingir 75° C e poder ser bombeada de volta para o reservatório de água.

Se o visor mostrar “FULL” (cheio), isso significa que o reservatório tem demasiada água. Esvazie, por favor, o reservatório e instale-o de novo.

Advertência: a água no reservatório pode estar quente. Perigo de queimaduras!

Depois de a água ser bombeada de volta para o reservatório de água, o visor apresenta a mensagem “DEP”, que implica a realização das seguintes acções:

- Retire e esvazie o reservatório de água.
- 2. Seque o reservatório de água e insira-o de novo na ranhura localizada por cima da cavidade. Limpe e seque o espaço de cozedura.
- 3. Deixe a porta do aparelho aberta de modo que o espaço de cozedura possa arrefecer e secar na totalidade.

NOTA IMPORTANTE: É aconselhável retirar o reservatório de água e esvaziá-lo após um ciclo de cozedura. Isto previne a formação de bactérias e calcário no interior do aparelho.

Não lave o reservatório de água na máquina da loiça.

Se o reservatório de água não for retirado do forno e um novo ciclo de cozedura for iniciado, o forno apresenta a nota de aviso “DEP”.

Esta pode ser eliminada premindo o botão PT2. Prossiga, então, com o novo ciclo de cozedura sem retirar nem esvaziar o reservatório de água.



10 SELECÇÃO DA FUNÇÃO

No estado ON apenas, é possível seleccionar uma função de cozedura rodando o botão PT2 para a direita ou para a esquerda. A função seleccionada muda de cor para laranja no visor DSP3. O tempo de cozedura predefinido é apresentado no visor DSP1 e os parâmetros predefinidos (temperatura, tipo de alimentos) são apresentados no visor DSP2.

Os tempos e as temperaturas sugeridos são valores indicativos. O tempo de cozedura real pode variar de acordo com o tipo e a qualidade dos alimentos.

10.1.1 Função de vapor (programa manual)

Depois de seleccionar esta função, prima PT1 para modificar os parâmetros predefinidos do tempo e temperatura da cozedura. A luz da temperatura  começa a piscar.

Rode o botão PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar a temperatura predefinida.

Prima PT1 para validar e a luz de duração da cozedura **min** começa a piscar.

Rode o botão PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar a duração predefinida da cozedura.

Tenha, por favor, em conta as informações apresentadas na tabela de cozedura (consultar o ponto 10).

Prima PT2 para iniciar imediatamente o processo de cozedura ou, caso contrário, prima PT1 para definir uma hora diferente para o início do processo de cozedura (consultar o ponto “10.1.7 Hora de início retardada”).

10.1.2 Função de cozedura de carne (programa automático)

Depois de seleccionar esta função, prima PT1 para modificar os parâmetros predefinidos e o visor DSP2 começa a piscar.

Rode o botão PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar o tipo de alimento predefinido apresentado no DSP2.

A duração da cozedura é calculada com base no tipo de alimento, mas pode ser alterada premindo o botão PT1.

Rode o botão PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar a duração predefinida da cozedura.

Prima PT2 para iniciar imediatamente o processo de cozedura ou, caso contrário, prima PT1 para definir uma hora diferente para o início do processo de cozedura (consultar o ponto “10.1.7 Hora de início retardada”).

A temperatura é automaticamente definida para a obtenção dos melhores resultados.

A tabela que se segue mostra os programas, indicando o tempo de duração da função em questão.



Instruções para o utilizador

PT

PROGRAM A	TIPO DE CARNE	TEMPERATURA °C	TEMP O (MÍN.)	RECIPIENTE	NÍVEL
C 1	 PEITO DE FRANGO	100 °C	30	PERFURADO	2
C 2	 LOMBO / OUTRAS PARTES DO PORCO FUMADO	100 °C	45	PERFURADO	2
C 3	 BIFE DE PERU	100 °C	20	PERFURADO	2
C 4	 FILETE DE PORCO, INTEIRO	100 °C	25	PERFURADO	2
C 5	 SALSICHAS DE VIENA	90 °C	15	PERFURADO	2

10.1.3 Função de cozedura de peixe (programa automático)

Depois de seleccionar esta função, prima PT1 para modificar os parâmetros predefinidos e o visor DSP2 começa a piscar.

Rode o botão PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar o tipo de alimento predefinido apresentado no DSP2.

A duração da cozedura é calculada com base no tipo de alimento, mas pode ser alterada premindo o botão PT1.

Rode o botão PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar a duração predefinida da cozedura.

Prima PT2 para iniciar imediatamente o processo de cozedura ou, caso contrário, prima PT1 para definir uma hora diferente para o início do processo de cozedura (consultar o ponto “7.4.7 Hora de início retardada”). A temperatura é automaticamente definida para a obtenção dos melhores resultados.

A tabela que se segue mostra os programas, indicando o tempo de duração da função em questão.

PROGRAMA	TIPO DE PEIXE	TEMPERATURA °C	TEMPO (MÍN.)	RECIPIENTE	NÍVEL
b 1	 TRUTA	80 °C	25	PERFURADO	2
b 2	 CAMARÃO	90 °C	15	PERFURADO	2
b 3	 FILETE DE PEIXE	80 °C	18	PERFURADO	2
b 4	 MEXILHÃO	100 °C	25	PERFURADO	2
b 5	 LAGOSTA	100 °C	30	PERFURADO	1/2



10.1.4 Função de cozedura de vegetais (programa automático)

Depois de seleccionar esta função, prima PT1 para modificar os parâmetros predefinidos e o visor DSP2 começa a piscar.

Rode o botão PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar o tipo de alimento predefinido apresentado no DSP2.

A duração da cozedura é calculada com base no tipo de alimento, mas pode ser alterada premindo o botão PT1.

Rode o botão PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar a duração predefinida da cozedura.

Prima PT2 para iniciar imediatamente o processo de cozedura ou, caso contrário, prima PT1 para definir uma hora diferente para o início do processo de cozedura (consultar o ponto “10.4.7 Hora de início retardada”).

A temperatura é automaticamente definida para a obtenção dos melhores resultados.

A tabela que se segue mostra os programas, indicando o tempo de duração da função em questão.

PROGRAMA	VEGETAIS	TEMPERATURA °C	TEMPO (MÍN.)	RECIPIENTE	NIVEL
A 1	 BRÓCOLOS	100 °C	20	PERFURADO	2
A 2	 CENOURAS	100 °C	25	PERFURADO	2
A 3	 BATATAS E VEGETAIS MISTOS	100 °C	25	PERFURADO	2
A 4	 ERVILHAS EM VAGEM	100 °C	15	PERFURADO	2
A 5	 ESPARGO	100 °C	25	PERFURADO	2

10.1.5 Função de aquecimento e esterilização (programa automático)

Depois de seleccionar esta função, prima PT1 para modificar os parâmetros predefinidos e o visor DSP2 começa a piscar.

Rode o botão PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar o tipo de alimento predefinido apresentado no DSP2.

A duração da cozedura é calculada com base no tipo de alimento, mas pode ser alterada premindo o botão PT1.

Rode o botão PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar a duração predefinida da cozedura.

Prima PT2 para iniciar imediatamente o processo de descongelação ou, caso contrário, prima PT1 para definir uma hora diferente para o início do processo de descongelação (consultar o ponto “10.1.7 Hora de início retardada”).

A temperatura é automaticamente definida para a obtenção dos melhores resultados.

A tabela que se segue mostra os programas, indicando o tempo de duração da função em questão.



Instruções para o utilizador

PT

PROGRAM A	TIPO DE ALIMENTOS	TEMPERATURA °C	TEMP O (MÍN.)	INSTRUÇÕES	RECIPIENTE	NÍVEL
R 1	 PRATOS PLANOS	100 °C	13		TABULEIRO	2
r 2	 REFEIÇÕES PRONTAS A COMER / CONGELADAS	100 °C	18	RETIRAR TAMPA DO RECIPIENTE E COLOCAR NO TABULEIRO.	TABULEIRO	2
r 3	 FEIJÕES	100 °C	35	ESTERILIZAÇÃO	TABULEIRO	2
r 4	 CEREJAS	80 °C	35	PARA TEMPOS E	TABULEIRO	2
r 5	 AMEIXAS	90 °C	35	TEMPERATURAS, CONSULTAR BOIÕES DE ARMAZENAMENTO DE 1 L.	TABULEIRO	2
r 6	 BIBERÕES	100 °C	12		TABULEIRO	2

10.1.6 Função de descongelação (programa manual)

Depois de seleccionar esta função, prima PT1 para modificar a duração de cozedura predefinida e o visor DSP1 começa a piscar.

Rode o botão PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar a duração predefinida da descongelação.

Tenha, por favor, em conta as informações apresentadas na tabela de descongelação (consultar o ponto 10).

Prima PT2 para iniciar imediatamente o processo de descongelação ou, caso contrário, prima PT1 para definir uma hora diferente para o início do processo de descongelação (consultar o ponto “10.1.7 Hora de início retardada”).

10.1.7 Hora de início retardada

Ao premir PT1 para definir uma hora de início retardada, a luz correspondente  começa a piscar, o DSP1 mostra a hora actual e o DSP 2 apresenta a mensagem “Auto”.

Rode o botão PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar a hora de início retardada.

Prima PT2 para validar a hora de início retardada.

O forno entra num estado inactivo enquanto aguarda a hora de início definida. O visor DSP3 mostra a função seleccionada e os visores DSP1 e DSP2 mostram todos os parâmetros definidos para a função continuamente alternados.

Caso pretenda iniciar a função antes da hora seleccionada, basta premir PT2.

Caso pretenda cancelar a programação, prima PT2 durante 3 segundos.



10.2 Quando o forno está a funcionar...



É NORMAL QUE ESCAPE ALGUM VAPOR PELA ABERTURA ENTRE A PORTA E O PAINEL DE CONTROLO DURANTE O PERÍODO DE AQUECIMENTO. A QUANTIDADE DE VAPOR LIBERTADO DIMINUI QUANDO O FORNO ATINGE A TEMPERATURA DEFINIDA.

10.2.1 Interrupção de um ciclo de cozedura

Pode parar o processo de cozedura em qualquer altura premindo a tecla PT2 uma vez ou abrindo a porta do forno.

O forno inclui uma função de redução de vapor que é activada quando a tecla Start/Stop (Ligar/Desligar) é premida para libertar gradualmente o vapor da cavidade, de modo a não sair um jacto de vapor súbito quando a porta do aparelho for aberta.

Esta função dura cerca de 3 minutos e, durante este período de tempo, o visor mostra a palavra “VAP” (vapor).



ADVERTÊNCIA! AO ABRIR A PORTA DURANTE OU DEPOIS DE FINALIZADO O CICLO DE COZEDURA SEM PROCEDER À SUA PARAGEM, TAL COMO DESCRITO ACIMA, TENHA CUIDADO COM O JACTO DE AR E/OU VAPOR QUENTE QUE SAI DA CÂMARA DE COZEDURA. AFASTE-SE PARA TRÁS OU PARA OS LADOS PARA EVITAR QUEIMADURAS.

Neste momento:

- A produção de vapor é parada de imediato, ainda que o vapor continue a ser gerado até a água arrefecer na caldeira.
- As paredes da cavidade e o reservatório de água estão ainda muito quentes. Perigo de queimadura!
- O temporizador pára e o visor mostra a quantidade restante de tempo de funcionamento.

Caso pretenda, nesta altura pode:

- Virar ou mexer os alimentos para garantir que ficam uniformemente cozidos.
- Modificar os parâmetros do processo.
- Cancelar um ciclo de cozedura.
- Terminar um ciclo de cozedura.

Para reiniciar o processo, feche a porta e prima PT2.

10.2.2 Modificação dos parâmetros

Os parâmetros de funcionamento (hora, temperatura, etc.) só podem ser modificados quando o processo de cozedura é interrompido. Proceda tal como indicado de seguida:

- Prima PT1 para activar o modo de modificação dos parâmetros. O símbolo **min** começa a piscar. Rode o botão PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar a duração restante da cozedura.
- Prima PT1 para validar e a luz do parâmetro seguinte começa a piscar. Proceda tal como descrito no capítulo da função activa para modificar os restantes parâmetros.
- Prima PT2 para continuar com o processo de cozedura.



Instruções para o utilizador

PT

10.2.3 Cancelamento de um ciclo de cozedura

Caso pretenda cancelar a cozedura, prima PT2 durante 3 segundos.

Escutará, então, um bip e o forno estará na condição descrita no parágrafo seguinte (10.2.4)

10.2.4 Fim de um ciclo de cozedura

No final da duração definida ou quando premir PT2 para terminar o ciclo de cozedura, escutará três bips e o visor mostrará a palavra "End" (fim) a piscar. O forno inicia a função de redução de vapor.

Esta função liberta gradualmente o vapor da cavidade, de modo a não ser libertado um jacto súbito de vapor quando a porta do aparelho for aberta.

Esta função dura cerca de 3 minutos e, durante este período de tempo, o visor mostra a palavra "VAP" (vapor). Caso pretenda iniciar um novo ciclo de cozedura, prima PT2 e rode.



ADVERTÊNCIA! AO ABRIR A PORTA DURANTE OU DEPOIS DE FINALIZADO O CICLO DE COZEDURA SEM PROCEDER À SUA PARAGEM, TAL COMO DESCRITO, TENHA CUIDADO COM O JACTO DE AR E/OU VAPOR QUENTE QUE SAI DA CÂMARA DE COZEDURA. AFASTE-SE PARA TRÁS OU PARA OS LADOS PARA EVITAR QUEIMADURAS.

O ventilador de arrefecimento pode continuar a funcionar por algum tempo depois do aparelho ter sido desligado. Esta é uma função normal concebida para reduzir a temperatura no interior do forno.

Entretanto, logo que atinge um valor inferior a 75 °C, a água na caldeira é bombeada de volta para o reservatório de água. Esta fase pode chegar a durar 10 minutos e o DSP1 mostra a mensagem "PUMP" (bomba). Se o visor mostrar "FULL" (cheio), isso significa que o reservatório tem de corresponder à água no interior. Esvazie, por favor, o reservatório e instale-o de novo.

Quando o visor mostra a palavra "DEP", isso significa que a água foi bombeada e que o reservatório de água pode ser retirado.

Retire o reservatório de água e seque-o cuidadosamente. Deixe o espaço de cozedura arrefecer por um instante e depois limpe e seque-o com um pano ou uma esponja. **A porta deve ser deixada aberta durante algum tempo de modo que o aparelho possa secar totalmente.**

10.3 Menu secundário

Este aparelho dispõe também de um "menu secundário" oculto que permite que o utilizador:

1. active ou desactive a função *Show Room* (que desactiva todos os corpos aquecedores de modo que apenas o painel de controlo funcione);
2. realize um ciclo de eliminação de calcário;
3. mude o nível de dureza da água;
4. active ou desactive o dispositivo de segurança para crianças (.

10.3.1 Função Show Room

Com o forno no estado OFF (consultar o ponto "8.2 Definições de funcionamento"), mantenha o botão PT1 premido até a mensagem OFF



SHO aparecer nos visores DSP1 e DSP2. Isto significa que a função SHOW ROOM (que desactiva todos os corpos aquecedores de modo que apenas o painel de controlo funcione) não está activa.

Rode o botão PT1 para a direita ou para a esquerda para activar (ON SHO) ou desactivar (OFF SHO) esta função. Para utilizar o forno normalmente, escolha OFF SHO.

Depois de definir o parâmetro pretendido, prima PT2 para ajustar de novo o forno para o estado de *standby* inicial.

10.3.2 Função de eliminação de calcário

Advertência: por motivos de segurança, o processo de eliminação de calcário não pode ser interrompido e demora cerca de 45 minutos.

O aparelho pode ser submetido a este processo com a porta aberta ou fechada. (Consultar o ponto 11.1.)

Para executar um ciclo de eliminação de calcário, proceda tal como indicado de seguida:

Com o forno no estado OFF (consultar o ponto “8.2 Definições de funcionamento”), mantenha o botão PT1 premido até a mensagem OFF SHO aparecer no visor DSP1. Agora, prima PT1 até a mensagem “ENTR CAL” aparecer nos visores DPS1 e DSP2.

Rode o botão PT1 para a direita e prima o botão PT2 ao mesmo tempo para activar o programa de eliminação de calcário. Quando esta função estiver activa, o símbolo  aparece no visor DPS2.

Quando o visor mostrar “**0.5L**” (0,5 l), retire o reservatório de água.

Deite 0,5 litros de uma solução eliminadora de calcário no reservatório de água e volte a instalar o reservatório de água (consultar o ponto 11.2).

Prima PT2 para dar início ao ciclo de eliminação de calcário que demora cerca de 30 minutos.

Quando o forno mostra “**1.0L**” (1,0 l) a piscar e o forno emite um bip, retire e esvazie o reservatório de água.

Encha o reservatório de água com 1,0 litros de água fria e volte a instalar o reservatório de água.

Prima PT2 para iniciar o primeiro ciclo de enxaguamento.

Quando o forno mostrar de novo “**1.0L**” (1,0 l) a piscar e o forno emitir um novo bip, retire e esvazie o reservatório de água.

Encha o reservatório de água com 1,0 litros de água fria e volte a instalar o reservatório de água.

Prima PT2 para iniciar o segundo ciclo de enxaguamento.

Quando o ciclo de enxaguamento chega ao fim, o visor mostra “**End**” (fim).

Retire, esvazie e seque o reservatório de água.

10.3.3 Alteração do nível de dureza da água

Com o forno no estado OFF (consultar o ponto “8.2 Definições de funcionamento”), mantenha PT1 premido até a mensagem OFF SHO aparecer no visor DSP1. Agora, prima PT1 até a mensagem “MED DUR” aparecer nos visores DPS1 e DSP2.



Instruções para o utilizador

PT

Rode o botão PT1 para a direita ou para esquerda para alterar o nível de dureza. As opções disponíveis são HARD (dura), MED (média) e SOFT (macia).

Depois de definir o parâmetro, prima PT2 para ajustar de novo o forno para o estado de *standby* inicial.

10.3.4 Função de bloqueio para crianças

Com o forno no estado OFF (consultar o ponto “8.2 Definições de funcionamento”), mantenha PT1 premido até a mensagem OFF SHO aparecer no visor DSP1. Agora, prima PT1 até a mensagem “OFF BLOC” aparecer no visor DPS1.

Rode o botão PT1 para a direita ou para a esquerda para activar (ON BLOC) ou desactivar (OFF BLOC) esta função, que bloqueia todas as funções e botões passados 3 minutos de funcionamento sem qualquer comando do utilizador (quando este sistema estiver activo, o símbolo  aparece no visor DPS2).

Depois de definir o parâmetro, prima PT2 para ajustar de novo o forno para o estado de *standby* inicial.

Para sair temporariamente do estado de bloqueio para modificar um programa de cozedura ou seleccionar uma função diferente, mantenha PT1 premido até o símbolo  desaparecer do visor DSP2. As alterações necessárias podem, agora, ser levadas a cabo e, 2 minutos após a última definição ser levada a cabo, o bloqueio é novamente accionado.

Para desactivar de forma permanente o bloqueio, aceda ao menu secundário e desactive a função conforme descrito nesta secção.

10.4 Sistema do ventilador de arrefecimento

O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento que entra em funcionamento logo que se inicia a função de cozedura.

O funcionamento do ventilador gera um fluxo de ar normal que sai por cima da porta e pode continuar por um curto período de tempo, mesmo depois de o forno ser desligado.

10.5 Luz interna

A luz do forno acende-se:

- quando a porta do forno é aberta no estado de *standby* (ponto “8.2 Definições de funcionamento”) ou;
- quando o botão de função é rodado para qualquer função.

Se a porta do forno for deixada aberta, a luz do forno apaga-se automaticamente ao fim de 10 minutos.



10.6 Mensagens do visor

VISOR	DESCRIÇÃO
ELIMINAÇÃO DE CALCÁRIO	
SOFT	ÁGUA MACIA.
MED	ÁGUA MÉDIA.
HARD	ÁGUA DURA.
CAL	O APARELHO TEM DE SER SUJEITO AO PROCEDIMENTO DE ELIMINAÇÃO DE CALCÁRIO. LUZ INTERMITENTE – INICIA-SE O PROCEDIMENTO DE ELIMINAÇÃO DE CALCÁRIO.
0.5L	INTRODUZA 0,5 LITROS DE SOLUÇÃO ELIMINADORA DE CALCÁRIO NO RESERVATÓRIO DE ÁGUA.
1.0L	INTRODUZA 1 LITRO DE ÁGUA FRIA NO RESERVATÓRIO DE ÁGUA PARA ENXAGUAMENTO.
RESERVATÓRIO DE ÁGUA	
RES	INDICAÇÃO DE QUE O RESERVATÓRIO DE ÁGUA NÃO ESTÁ INSERIDO OU ESTÁ INADEQUADAMENTE INSERIDO.
REP	O RESERVATÓRIO DE ÁGUA TEM DE SER RETIRADO, Esvaziado e REINSERIDO.
REDUÇÃO DE VAPOR E BOMBAGEM DA ÁGUA	
VAP	INDICAÇÃO DE QUE ESTÁ EM CURSO O PROCESSO DE REDUÇÃO DE VAPOR.
PUMP	INDICAÇÃO DE QUE A ÁGUA FRIA ESTÁ A ENTRAR NA CALDEIRA E DE QUE A ÁGUA QUENTE ESTÁ A SER BOMBEADA PARA O RESERVATÓRIO DE ÁGUA.
FULL	O RESERVATÓRIO DE ÁGUA TEM DE SER RETIRADO, Esvaziado e REINSERIDO.
	<i>CALIBRAR O NÍVEL DA ÁGUA (VER 8.3.2)</i>
AVISOS DO SISTEMA	
HOT	A TEMPERATURA NO PCB ESTÁ DEMASIADO ALTA.
SÍMBOLOS	
	FUNÇÃO DE BLOQUEIO PARA CRIANÇAS
	FUNÇÃO DE ELIMINAÇÃO DE CALCÁRIO
	INDICAÇÃO DO NÍVEL DE ÁGUA
	TEMPERATURA

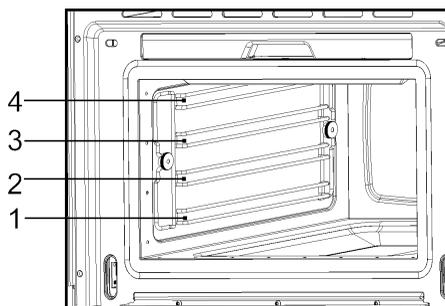


11 TABELAS DE COZEDURA RECOMENDADAS

Para obter informações mais pormenorizadas acerca da cozedura, consulte as tabelas que se seguem.

Os tempos e as temperaturas sugeridos são valores indicativos. O tempo de cozedura real pode variar de acordo com o tipo e a qualidade dos alimentos.

Os níveis indicados na última coluna das tabelas são explicados na imagem que se segue.



O recipiente perfurado com os alimentos deve, de preferência, ser inserido no nível 2. Neste caso, é importante que o recipiente não perfurado seja introduzido no nível 1. Desta forma, os líquidos que escorrem são recolhidos no recipiente e o aparelho não fica sujo.

11.1 Carne

CARNE	QUANTIDADE	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MÍN.)	RECIPIENTE	NÍVEL
PERNA DE FRANGO	4-10	100	40-45	PERFURADO	2
PEITO DE FRANGO	4-6	100	25-35	PERFURADO	2
LOMBO DE PORCO FUMADO	500 G – 1000 G	100	40-50	PERFURADO	2
BIFE DE PERU	4-8	100	20-25	PERFURADO	2
FILETE DE PORCO, INTEIRO	4-8	100	20-30	PERFURADO	2
SALSICHAS		80-100	10-15	PERFURADO	2



11.2 Peixe

PEIXE	QUANTIDADE	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MÍN.)	RECIPIENTE	NÍVEL
DOURADA	800-1200 G	80	30-40	PERFURADO	2
TRUTA	4 X 250 G	80	20-25	PERFURADO	2
FILETE DE SALMÃO	500-1000 G	80	15-25	PERFURADO	2
SALVELINO DO PACÍFICO	1000-1200 G	80	25-35	PERFURADO	1/2
GAMBAS	500-1000 G	80	15-20	PERFURADO	2
BERBIGÃO	1000-1.500 G	100	25-35	PERFURADO	2
FILETE DE ALABOTE-NEGRO	500-1000 G	80	20-25	PERFURADO	2
AMÊIJOA	500-1000 G	100	10-20	PERFURADO	2
LAGOSTA	800-1200 G	100	25-30	PERFURADO	1/2
FILETE DE BACALHAU	1000-1200 G	80	20-25	PERFURADO	2
MEXILHÃO	1000-1200 G	100	15-25	PERFURADO	2
SALVELINO LACUSTRE	4 X 250 G	80	25-30	PERFURADO	2
ARINCA	1000-1200 G	80	20-25	PERFURADO	2
BIFE DE ATUM	500-1000 G	80	15-20	PERFURADO	2
LUCIOPERCA	4 X 250 G	80	25-30	PERFURADO	2

11.3 Ovos

OVOS	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MÍN.)	RECIPIENTE	NÍVEL
OVOS EM TACINHA	100	10-15	TABULEIRO	2
OVOS DUROS	100	15	TABULEIRO	2
OVOS MOLES	100	10-12	TABULEIRO	2

11.4 Acompanhamentos

ACOMPANHAMENTOS	QUANTIDADE	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MÍN.)	RECIPIENTE	NÍVEL
CEVADINHA + LÍQUIDO	200 G + 400 ML	100	30-35	TABULEIRO	2
SÊMOLA + LÍQUIDO	200 G + 300 ML	100	10-20	TABULEIRO	2
LENTILHAS + LÍQUIDO	200 G + 375 ML	100	20-50	TABULEIRO	2
ARROZ + LÍQUIDO	200 G + 250 ML	100	25-40	TABULEIRO	2



Instruções para o utilizador

PT

11.5 Vegetais

VEGETAIS		TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MÍN.)	RECIPIENTE	NÍVEL
BERINGELA	ÀS RODELAS	100	15-20	PERFURADO	2
FEIJÕES		100	35-45	PERFURADO	2
BRÓCOLOS	INFLORESCÊNCIAS COM TALO	100	25-30	PERFURADO	2
BRÓCOLOS	INFLORESCÊNCIAS SEM TALO	100	15-20	PERFURADO	2
COUVE-FLOR	INFLORESCÊNCIAS	100	25-30	PERFURADO	2
COUVE-FLOR	CABEÇA INTEIRA	100	40-45	PERFURADO	1
ERVILHAS		100	30-35	PERFURADO	2
FUNCHO	ÀS RODELAS	100	15-20	PERFURADO	2
FUNCHO	CORTADO AO MEIO	100	20-30	PERFURADO	2
BATATAS CASCA	COM INTEIRAS, MUITO PEQUENAS	100	20-25	PERFURADO	2
BATATAS CASCA	COM INTEIRAS, MUITO GRANDES	100	45-50	PERFURADO	2
BATATAS CASCA	SEM AOS BOCADOS	100	20-25	PERFURADO	2
NABO	AOS TALOS	100	20-25	PERFURADO	2
ERVILHAS VAGEM	EM	100	15-20	PERFURADO	2
CENOURAS	ÀS RODELAS	100	25-30	PERFURADO	2
CAROLOS MILHO	E	100	50-60	PERFURADO	2
PAPRIKA	ÀS RODELAS	100	12-15	PERFURADO	2
PIRI-PIRI		100	12-15	PERFURADO	2
COGUMELOS	AOS QUARTOS	100	12-15	PERFURADO	2
ALHO-FRANCÊS	ÀS RODELAS	100	10-12	PERFURADO	2
COUVES-DE-BRUXELAS		100	25-35	PERFURADO	2
AIPO	ÀS RODELAS	100	15-20	PERFURADO	2
ESPARGO		100	20-35	PERFURADO	2
ESPINAFRE		100	12-15	PERFURADO	2
TALOS DE AIPO		100	25-30	PERFURADO	2
CURGETE	ÀS RODELAS	100	12-18	PERFURADO	2



11.6 Tortas

TORTAS	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MÍN.)	RECIPIENTE	NÍVEL
TORTAS DOCES	100	20-30	NÃO PERFURADO	2
TORTAS COM FERMENTO DOCE	100	15-20	NÃO PERFURADO	2
TORTAS COM FERMENTO	100	15-25	NÃO PERFURADO	2
TORTAS DE PÃO	100	20-25	NÃO PERFURADO	2
TORTAS SALGADAS	100	25-30	NÃO PERFURADO	2

11.7 Sobremesas

SOBREMESAS	QUANTIDADE	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MÍN.)	RECIPIENTE	NÍVEL
DOCE DE MAÇA	500-1500 G	100	15-25	NÃO PERFURADO	2
DOCE DE PÊRA	500-1500 G	100	25-30	NÃO PERFURADO	2
LEITE CREME		80	20-25	TABULEIRO	2
PUDIM FLAN		80	25-30	TABULEIRO	2
IOGURTE		40	4-6 HORAS	TABULEIRO	2
DOCE PÊSSEGO DE	500-1500 G	100	15-20	NÃO PERFURADO	2

11.8 Fruta (Esterilização / Ebulição)

FRUTA	QUANTIDADE	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MÍN.)	RECIPIENTE	NÍVEL
PÊRAS	4-6 TAÇAS DE VIDRO DE 1 L	100	30-35	TABULEIRO	1
CEREJAS	4-6 TAÇAS DE VIDRO DE 1 L	80	30-35	TABULEIRO	1
PÊSSEGOS	4-6 TAÇAS DE VIDRO DE 1 L	80	30-35	TABULEIRO	1
AMEIXAS	4-6 TAÇAS DE VIDRO DE 1 L	80	30-35	TABULEIRO	1

11.9 Preparação

AQUECIMENTO	QUANTIDADE	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MÍN.)	RECIPIENTE	NÍVEL
PRATOS PLANOS	1-2	100	12-15	TABULEIRO	2
PRATOS PLANOS	3-4	100	15-20	TABULEIRO	2
REFEIÇÕES PRONTAS A COMER		100	15-20	TABULEIRO	2

11.10 Cozedura

VEGETAIS	QUANTIDADE	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MÍN.)	RECIPIENTE	NÍVEL
POR EX., FEIJÕES, ALHO-FRANCÊS		100	10-12	PERFURADO	2
COUVE FRISADA	1000-2000 G	100	12-16	PERFURADO	2
COUVE-LOMBARDA	10-20	100	12-15	PERFURADO	2
COUVE BRANCA, INTEIRA	2000-2500 G	100	30-45	PERFURADO	1
TOMATE, PELADO		80	12	TABULEIRO	2



11.11 Descongelação

VEGETAIS / ACOMPANHAMENTO		TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MÍN.)	RECIPIENTE	NÍVEL
BRÓCOLOS	INFLORESCÊNCIAS COM CAULE	40	15-20	PERFURADO	2
VEGETAIS MISTURADOS		40	15-20	PERFURADO	2
FOLHAS DE ESPINAFRE	PORÇÕES	40	10-15	NÃO PERFURADO	2
COUVE-FLOR	INFLORESCÊNCIAS	40	15-20	PERFURADO	2
ERVILHAS		40	15-25	PERFURADO	2
COUVE FRISADA	PORÇÃO MAIOR	40	25-35	NÃO PERFURADO	2
CENOURAS	ÀS RODELAS	40	15-20	PERFURADO	2
COUVES-DE-BRUXELAS		40	20-25	PERFURADO	2
ESPARGOS		40	25-30	PERFURADO	2
REFEIÇÕES PRONTAS A COMER		40	CONFORME E NECESSÁRIO	TABULEIRO	2
PÃO		40	10-25	TABULEIRO	2
ARROZ		40	15-25	NÃO PERFURADO	2
LENTILHAS		40	15-20	NÃO PERFURADO	2
MASSA CHINESA		40	15-20	NÃO PERFURADO	2

11.12 Cozedura de dois níveis

Algumas sugestões:

Ao cozinhar com dois níveis, os acessórios devem ser sempre inseridos no 2.º ou 3.º níveis e no 1.º nível.

Os diferentes tempos de cozedura são controlados da seguinte forma:

Os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura maior devem ser colocados na parte de cima do forno. Os alimentos com um tempo de cozedura mais curto devem ser colocados no 1.º nível.

Um exemplo: vegetais, batatas e peixe.

Coloque os vegetais e as batatas num recipiente adequado no tabuleiro inserido no 2.º ou 3.º níveis.

Insira o peixe no 1.º nível.

Quando utilizar o tabuleiro perfurado para cozinhar peixe, o tabuleiro não perfurado tem de ser inserido na parte de baixo do aparelho para recolher o líquido que escorre do peixe. O aparelho é, desta forma, mantido limpo.

Tempo: vegetais e batatas 25-35 min.

Tempo: peixe – dependendo do tipo – 15-25 min.

Seleccione o tempo de cozedura mais longo. Graças aos diferentes níveis, os alimentos ficam prontos ao mesmo tempo, sem qualquer cozedura em excesso.



12 CUIDADOS E MANUTENÇÃO

12.1 Eliminação de calcário

Sempre que ocorre produção de vapor, independentemente da dureza do abastecimento de água local (ou seja, o teor de calcário da água), o calcário é depositado no interior do gerador de vapor.

O intervalo de tempo entre as operações de eliminação de calcário depende da dureza da água e da frequência de utilização. No caso da utilização de vapor 4 vezes por semana, 30 minutos de cada vez, o aparelho tem de ser sujeito ao procedimento de eliminação de calcário (dependendo da dureza da água) aproximadamente do modo de seguida indicado:

DUREZA DA ÁGUA	N.º DE NÍVEL.	ELIMINAÇÃO DE CALCÁRIO APÓS CERCA DE
MUITO MACIA	<i>SOFT</i>	18 MESES
MÉDIA	<i>MED</i>	9 MESES
MUITO DURA	<i>HARD</i>	6 MESES

O aparelho detecta automaticamente quando a eliminação de calcário é necessária e, quando isto acontece, a luz Descale acende-se. Se o procedimento de eliminação de calcário não for realizado, alguns ciclos de cozedura depois da luz Descale começam a piscar. Se, mais uma vez, o procedimento de eliminação de calcário não for realizado, alguns ciclos de cozedura depois do funcionamento do forno são bloqueados, a luz Descale mantém-se acesa e o visor apresenta a mensagem “CAL” com luz intermitente. O forno é mantido bloqueado até o procedimento de eliminação de calcário ser realizado.

Para executar um ciclo de eliminação de calcário, proceda tal como descrito no parágrafo 10.3.2 Função de eliminação de calcário.

NOTA IMPORTANTE: A não-realização do procedimento de eliminação de calcário afectará, provavelmente, o funcionamento do aparelho ou danificará este último.

12.2 Soluções eliminadoras de calcário adequadas

Para a eliminação de calcário, use soluções adequadas como o “durgol”® ou outras soluções líquidas de descalcificação, utilizadas em máquinas de café. As soluções eliminadoras de calcário tradicionais podem não ser adequadas porque podem conter agentes espumíferos.

Advertência! Não utilize vinagre nem produtos à base de vinagre dado que podem danificar o circuito interno do forno.

12.3 Processo de eliminação de calcário

Consulte, por favor, o ponto 10.3.2.



12.4 Limpeza do Forno

A cavidade e a superfície dianteira do forno deverão ser limpas após cada utilização.

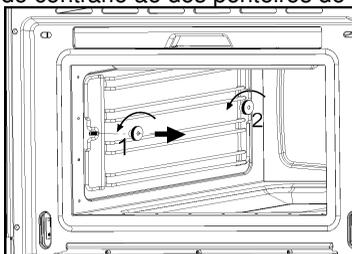
Os restos de comida e de água deverão ser removidos (ver capítulo, *Limpeza do Forno*). Se não houver um cuidado ao nível da limpeza do forno, o mesmo pode deteriorar-se, de forma a encurtar o tempo de vida do aparelho.

Para uma limpeza fácil, as guias do tabuleiro podem ser retiradas (consulte o próximo capítulo).

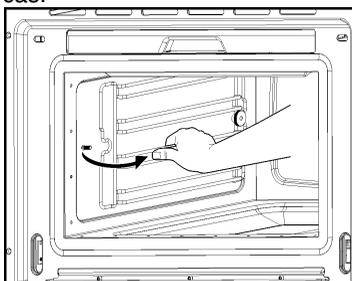
NOTA IMPORTANTE: Não lave o reservatório de água na máquina da loiça.

12.5 Remoção das guias do tabuleiro

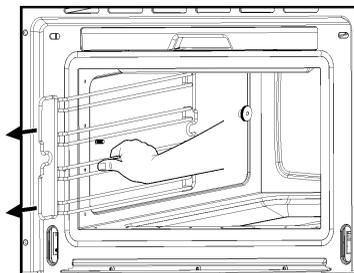
Desaparafuse e retire as porcas serrilhadas 1 na parte da frente das guias do tabuleiro no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.



Desaparafuse e solte as porcas serrilhadas 2 na parte de trás das guias do tabuleiro no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Não retire totalmente estas porcas.



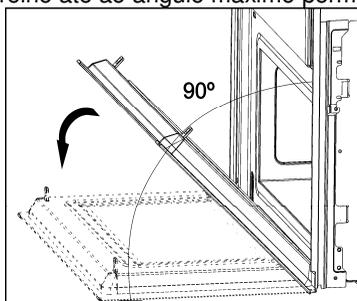
Puxe as guias do tabuleiro pelo interior da cavidade e retire pela parte da frente.



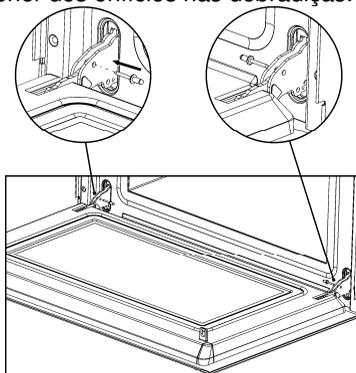
Para colocá-las de novo no lugar, insira as guias do tabuleiro nas porcas serrilhadas 2 na parte de trás e posicione os parafusos na parte da frente. Aparafuse as porcas serrilhadas 1 e 2 no sentido dos ponteiros do relógio até ficarem apertadas.

12.6 Remoção da porta do aparelho

Abra a porta do aparelho até ao ângulo máximo permitido.



Insira 2 pinos no interior dos orifícios nas dobradiças.

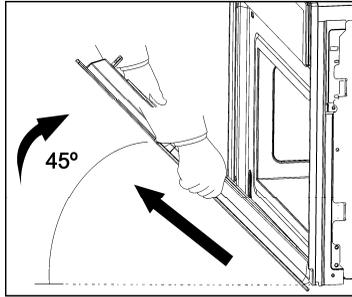


Feche a porta do aparelho o suficiente para poder ser levantada e retirada.



Instruções para o utilizador

PT



Para voltar a montar, empurre as dobradiças pelos orifícios pela parte da frente. Abra a porta do aparelho até ao ângulo máximo permitido e retire os pinos.



13 LIMPEZA DO FORNO



Advertência! A limpeza deve ser efectuada com a alimentação do forno desligada. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.



Advertência! Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, esfregões que arranham superfícies ou objectos pontiagudos, dado que podem surgir manchas.

Para a limpeza das partes metálicas utilize produtos de limpeza que não contenham substâncias abrasivas, ácidas ou cloro.



Advertência! Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor.

13.1 Superfície dianteira

Habitualmente basta limpar o forno com um pano humedecido. No caso de estar muito sujo, adicione algumas gotas de detergente para a loiça à água de lavagem. Depois, passe um pano seco pelo forno.

Num forno com uma parte da frente com tratamento à prova de dedadas, utilize um produto de limpeza para vidros que não liberte quaisquer fibras ou fios. Limpe de um lado ao outro sem exercer qualquer pressão sobre a superfície.

Elimine de imediato as manchas de calcário, gordura, amido ou claras de ovo. Pode ocorrer corrosão debaixo destas manchas.

Não deixe entrar água no interior do forno.

13.2 Interior do forno

Após a utilização do forno, retire qualquer água presente no espaço de cozedura com a ajuda de um pano macio. Deixe a porta do aparelho aberta de modo que o espaço de cozedura possa arrefecer.

Para eliminar a sujidade que seja difícil de retirar, utilize um produto de limpeza não agressivo. **Não utilize sprays de limpeza para fornos ou quaisquer outros produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.**

Mantenha sempre a porta e a parte da frente do forno extremamente limpas para garantir que a porta se abre e fecha correctamente.

Certifique-se de que a água não entra nos orifícios de ventilação do forno.

A tampa de vidro da luz está localizada no tecto do forno e pode ser facilmente retirada para ser limpa. Para isto, basta desaparafusá-la e limpá-la com água e detergente para a loiça.

13.3 Acessórios

Limpe os acessórios após cada utilização. Se estiverem muito sujos, comece por molhá-los e depois utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser lavados na máquina da loiça à excepção do reservatório de água.



14 MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA

Ocasionalmente, o forno necessita de procedimentos de assistência menores ou da substituição de peças sujeitas a desgaste, como juntas, lâmpadas, etc. Abaixo são apresentadas as operações específicas para cada procedimento deste tipo.



Antes de levar a cabo qualquer operação que implique o acesso a peças ligadas à corrente, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

14.1 O que devo fazer se o forno não funcionar?

ADVERTÊNCIA! Qualquer tipo de reparação só pode ser levada a cabo por um técnico especializado. Qualquer reparação levada a cabo por uma pessoa não autorizada pelo fabricante é perigosa.

Não é necessário contactar a Assistência Técnica para solucionar os seguintes problemas.

Descrição da falha	Solução
<i>O visor não funciona!</i>	- A indicação da hora foi desligada (consulte a secção sobre as Definições de funcionamento).
<i>Não acontece nada quando primo as teclas!</i>	- O Bloqueio de Segurança está activo (consulte a secção sobre a Função de bloqueio para crianças).
<i>O forno não funciona!</i>	- Verifique se a ficha está correctamente inserida na tomada. - Verifique se a alimentação do forno está ligada.
<i>Quando o forno está a funcionar, ouço alguns barulhos estranhos!</i>	- Tem que ver com os ruídos de funcionamento que podem ocorrer durante o processo de cozedura, como, por exemplo, os causados pelas bombas de água no gerador de vapor. - O vapor no interior da cavidade leva a uma acumulação da pressão e, por vezes, as paredes da cavidade podem gerar ruído quando reagem à pressão. - Estes ruídos são normais, não há qualquer problema.
<i>Os alimentos não aquecem ou aquecem de forma muito lenta!</i>	- Selecionou a definição correcta dos tempos e temperaturas de funcionamento. - Os alimentos que colocou no interior do forno são muitos ou estão mais frios do que o habitual.
<i>Aparece a mensagem "Err_" no visor</i>	- Contacte, por favor, a Assistência ao Cliente.

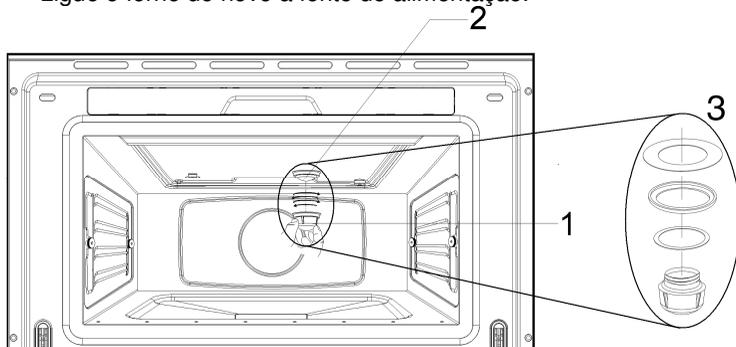


Descrição da falha	Solução
<i>O aparelho continua a fazer barulho depois de o processo de cozedura chegar ao fim!</i>	<i>Este não é um problema. O ventilador de arrefecimento continua a funcionar durante mais algum tempo. Depois de a temperatura descer o suficiente, o ventilador desliga-se por si só.</i>
<i>O forno liga-se, mas a luz no interior não se acende!</i>	<i>Se todas as funções funcionarem bem, é provável que a lâmpada se tenha fundido. Pode continuar a utilizar o forno.</i>
<i>O Visor mostra ----</i>	<i>Calibrar o nível da água (ver 8.3.2)</i>

14.2 Substituição da lâmpada eléctrica

Para substituir a lâmpada eléctrica, proceda do modo de seguida indicado:

- Desligue o forno da fonte de alimentação. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.
- Desaperte e retire a tampa de vidro da luz **(1)**.
- Retire a lâmpada eléctrica (2). Advertência! A lâmpada pode estar muito quente.
- Instale uma nova lâmpada E14 de 230-240 V/15 W. Siga as instruções do fabricante da lâmpada. **NOTA IMPORTANTE:** Certifique-se de que os anéis vedantes **(3)** são aplicados na sequência correcta.
- Aparafuse a tampa de vidro da luz no lugar **(1)**.
- Ligue o forno de novo à fonte de alimentação.





15 INSTALAÇÃO DO APARELHO

15.1 Antes da instalação

Certifique-se de que a tensão de entrada indicada na placa de características é a mesma que a tensão da tomada de corrente que vai utilizar.

Abra a porta do forno, **retire todos os acessórios para fora** e deite fora o material de acondicionamento.

Advertência! A superfície dianteira do forno pode estar coberta por uma **película de protecção**. Antes de utilizar o forno pela primeira vez, retire esta película com cuidado, a começar pela parte de dentro.

Certifique-se de que o forno não está de forma alguma danificado. Verifique se a porta se fecha correctamente e se o interior da porta e a parte da frente da abertura do forno não estão danificados.

NÃO UTILIZE O FORNO se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se o forno não funcionar correctamente ou se foi danificado ou deixado cair ao chão.

Coloque o forno numa superfície plana e estável. O forno não pode ser instalado na proximidade de quaisquer fontes de calor, aparelhos de rádio ou televisores.

Durante a instalação, certifique-se de que o cabo de alimentação não fica em contacto com qualquer humidade ou objectos com extremidades cortantes e com a parte de trás do forno. As temperaturas altas podem danificar o cabo.

Advertência: depois de o forno ser instalado, certifique-se de que consegue aceder à ficha.

15.2 Ligação eléctrica



A placa comercial com os dados técnicos, número de série e marca situa-se numa posição visível, na estrutura da porta do forno.

Nunca retire a placa comercial.



O aparelho tem de ser ligado à terra em conformidade com os regulamentos de segurança do sistema eléctrico.



No caso do uso de uma ligação permanente, a linha da fonte de alimentação do aparelho tem de estar equipada com um dispositivo de corte omnipolar com uma distância de contacto de pelo menos **3 mm**, localizado numa posição facilmente acessível na proximidade do próprio aparelho.



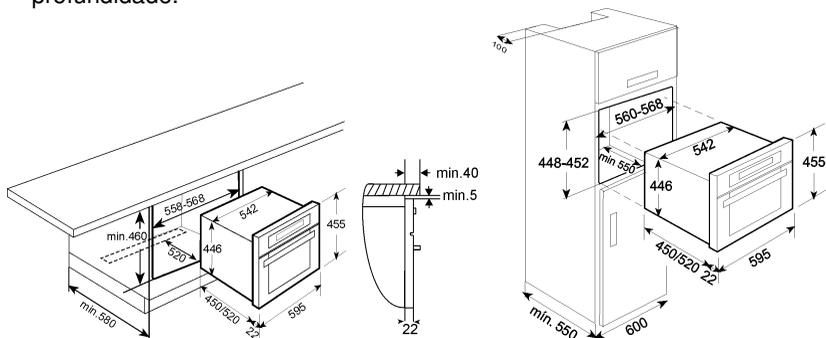
No caso do uso de uma ligação com ficha e tomada, certifique-se de que estas são do mesmo tipo. Não utilize redutores, adaptadores ou junções dado que podem causar um sobreaquecimento ou queimaduras.



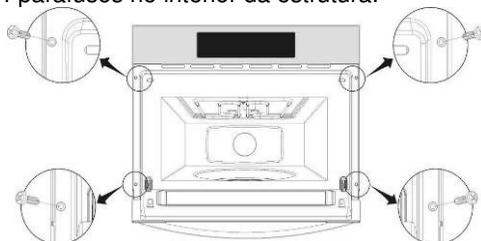
15.3 Posicionamento do forno

O aparelho é concebido para ser encastrado em compartimentos feitos de material resistente ao calor. Respeite as dimensões indicadas nas imagens que se seguem.

Ao instalar em unidades altas, tenha em conta que a parte de cima/parte de trás da unidade têm de ter uma abertura com 100 mm de profundidade.



Aparafuse os 4 parafusos no interior da estrutura.



O fabricante reserva-se o direito de introduzir quaisquer alterações consideradas úteis para o melhoramento deste produto sem aviso prévio. Conseqüentemente, as ilustrações e a descrição incluídas neste manual não são vinculativas e são meramente indicativas.