



## Forno incorporado

Manual do utilizador



BBIM12300XMPEF

385443200\_3/ PT/ R.AB/ 02/05/2024 23:35  
7757783013



## Bem-vindo!

---

Caro Cliente,

Obrigado por escolher o Beko produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Ter em atenção toda a informação e as advertências especificadas no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. As condições de garantia, métodos de utilização e resolução de problemas do seu produto são fornecidas neste manual do utilizador.

### Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

**OBSERVA  
ÇÃO**

Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

# Índice

|                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Instruções de segurança .....</b>                                      | <b>4</b>  |
| 1.1 Uso previsto .....                                                      | 4         |
| 1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação ..... | 5         |
| 1.3 Segurança elétrica.....                                                 | 6         |
| 1.4 Segurança no transporte .....                                           | 7         |
| 1.5 Segurança da instalação .....                                           | 8         |
| 1.6 Segurança durante a utilização....                                      | 9         |
| 1.7 Advertências da temperatura .....                                       | 9         |
| 1.8 Uso de acessórios.....                                                  | 10        |
| 1.9 Segurança na cozedura .....                                             | 10        |
| 1.10 Segurança da manutenção e limpeza.....                                 | 12        |
| 1.11 Limpeza automática a alta temperatura (Pirólise) .....                 | 12        |
| <b>2 Instruções ambientais.....</b>                                         | <b>13</b> |
| 2.1 Diretiva de resíduos.....                                               | 13        |
| 2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:.....    | 13        |
| 2.2 Informação da embalagem .....                                           | 13        |
| 2.3 Recomendações de eficiência energética .....                            | 13        |
| <b>3 O seu produto .....</b>                                                | <b>14</b> |
| 3.1 Apresentação do produto .....                                           | 14        |
| 3.2 Introdução e uso do painel de controle do produto.....                  | 14        |
| 3.2.1 Painel de controlo.....                                               | 15        |
| 3.2.2 Apresentação do painel de controle do forno .....                     | 15        |
| 3.3 Funções de funcionamento do forno .....                                 | 15        |
| 3.4 Acessórios do produto.....                                              | 16        |
| 3.5 Uso de acessórios do produto .....                                      | 17        |
| 3.6 Especificações técnicas .....                                           | 20        |
| <b>4 Primeira utilização .....</b>                                          | <b>21</b> |
| 4.1 Primeira definição da hora .....                                        | 21        |
| 4.2 Limpeza inicial.....                                                    | 21        |
| <b>5 Usar o Forno.....</b>                                                  | <b>22</b> |
| 5.1 Informação geral sobre como usar o forno .....                          | 22        |
| 5.2 Operação da unidade de controlo do forno.....                           | 22        |

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| 5.3 Definições .....                                     | 25        |
| <b>6 Informação geral acerca da cozedura.....</b>        | <b>27</b> |
| 6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno..... | 27        |
| 6.1.1 Bolos e alimentos de forno .....                   | 27        |
| 6.1.2 Carne, peixe e aves .....                          | 31        |
| 6.1.3 Grelhador .....                                    | 32        |
| 6.1.4 Testar os alimentos .....                          | 33        |
| <b>7 Manutenção e limpeza.....</b>                       | <b>35</b> |
| 7.1 Informações gerais de limpeza ....                   | 35        |
| 7.2 Limpar os acessórios .....                           | 37        |
| 7.3 Limpar o painel de controlo .....                    | 37        |
| 7.4 Limpar o interior do forno (zona de cozedura) .....  | 37        |
| 7.5 Limpeza fácil a vapor .....                          | 37        |
| 7.6 Limpeza automática a alta temperatura.....           | 38        |
| 7.7 Limpar a porta do forno .....                        | 40        |
| 7.8 Remover o vidro interior da porta do forno .....     | 41        |
| 7.9 Limpar a lâmpada do forno.....                       | 42        |
| <b>8 Solução de problemas .....</b>                      | <b>43</b> |



## 1 Instruções de segurança

---

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.



### 1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.
- Este produto, não deve ser usado para aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.



## 1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação

- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
- Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
- Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
- Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
- Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
- Quando a porta estiver aberta, não colocar qualquer objeto pesado sobre a porta ou permitir que as crianças se sentem nela. Pode provocar a queda do forno ou danificar as dobradiças da porta.
- Antes de eliminar produtos usados e sem utilidade:
  1. Desligar a ficha de alimentação e remover o mesmo da tomada.
  2. Cortar o cabo de alimentação e desligar o mesmo com a ficha do produto.
  3. Tomar precauções para impedir que as crianças entrem dentro do produto.

4. Não permitir que as crianças brinquem com o produto quando estiver em modo inativo.



### **1.3 Segurança elétrica**

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um eletricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou a ligação elétrica do aparelho deve estar em local de fácil acesso. Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- Desligar o produto da tomada ou desligar o fusível antes de reparar, manter ou limpar.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo elétrico) usar apenas o cabo de ligação descrito na secção “Especificações técnicas”.
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Assegurar que os cabos de alimentação não estão presos enquanto estiver a colocar o produto no respetivo local depois de o montar ou limpar.
- A superfície inferior da placa fica também quente quando está a ser utilizada. Os cabos de alimentação não podem tocar a superfície traseira do produto. Caso contrário, podem ficar danificados.
- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Caso contrário, o cabo de isolamento pode derreter e

provocar um incêndio em consequência de um curto-circuito da placa.

- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
- Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla um para utilizar o seu produto.
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado para usar o adaptador aprovado nos casos em que for necessário o uso de um adaptador conversor (para o tipo de ficha).
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
- As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.

- **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que o produto é desligado da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.

Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:

- Nunca colocar a ficha do produto numa tomada partida, solta ou fora da tomada. Assegurar que a ficha está totalmente inserida na tomada. Caso contrário, as ligações podem sobreaquecer e ocasionar um incêndio.
- Evitar inserir o dispositivo em tomadas gordurosas, sujas ou potencialmente expostas à água (como as que estão junto a uma bancada onde pode ser atingida por água). Caso contrário, existe risco de curto-circuito e eletrocussão.
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas!
- Retirar a ficha da tomada usando o corpo da ficha em vez do cabo da mesma.



## **1.4 Segurança no transporte**

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.

- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- Não colocar itens sobre o aparelho. Transportar o aparelho verticalmente.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Prender firmemente as partes móveis do produto para evitar danos.
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos de transporte. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada se estiver danificado.
- Usar sempre luvas de proteção durante o transporte e a instalação. Caso contrário, existe o perigo de lesões ocasionados por arestas vivas!
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Não instalar o mesmo se o produto estiver danificado.
- Evitar usar qualquer material isolante térmico para cobrir o interior dos móveis que serão instalados.
- A luz direta do sol e fontes de calor, como aquecedores elétricos ou a gás, não devem estar presentes na zona onde o produto está instalado.
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.
- Para evitar o sobreaquecimento, a instalação do produto não deve ser realizada por trás de tampas decorativas.
- Nos casos em que a mangueira/tubo do gás ou de um tubo de água em plástico está localizado por trás da zona de instalação designada para o produto, é imperativo garantir que não há qualquer contacto entre o produto e



## **1.5 Segurança da instalação**

- Antes de iniciar a instalação, desligar a linha elétrica à qual o produto será conectado, desligando o fusível.

estas linhas de serviço. Caso contrário, a mangueira/tubo pode ficar esmagada.

- Caso haja uma tomada atrás do local onde o produto será instalado, deve assegurar que o produto não entra em contacto com a tomada nem com a ficha inserida na tomada.



## **1.6 Segurança durante a utilização**

- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar a alimentação da caixa do fusível.
- Não usar o produto se partir ou for danificado enquanto usar o mesmo. Desligar o produto da eletricidade. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada.
- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido. Caso contrário, existe o perigo de lesões e danos ambientais.
- Não pisar o aparelho em circunstância alguma.

- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis não devem ser mantidos dentro e em volta da zona de cozedura. Caso contrário, pode originar um incêndio.
- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis na pega.
- As dobradiças da porta do produto movem-se quando abrir ou fechar a porta e podem obstruir-se. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.



## **1.7 Advertências da temperatura**

- **ADVERTÊNCIA:** Quando o produto estiver em uso, o produto e as respetivas partes acessíveis ficarão quentes. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do

produto, exceto se constantemente supervisionadas.

- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Manter a sua distância quando estiver a operar a porta do forno durante ou no fim da cozedura. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.
- Durante o funcionamento o produto está quente. Deve ser tido cuidado para evitar tocar nas partes quentes do forno e nos elementos de aquecimento.
- Usar sempre luvas de forno resistentes ao calor quando manusear o produto.



### **1.8 Uso de acessórios**

- É importante que a grelha e o tabuleiro sejam corretamente colocados nas prateleiras de arame de aço. Para informação detalhada, consultar a secção **“Utilização dos acessórios”**.
- Fechar a porta do forno depois de pressionar totalmente os acessórios para dentro do

espaço de cozedura, caso contrário podem bater no vidro da porta e danificar o mesmo.



### **1.9 Segurança na cozedura**

- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.
- Os resíduos de alimentos na zona de cozedura, como o óleo, podem inflamar-se. Limpar estes resíduos antes de cozinhar.
- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.
- Não aquecer recipientes ou frascos de vidro fechados no forno. A pressão que irá formar-se no recipiente/frasco pode fazer com o mesmo exploda.
- Não colocar os tabuleiros de cozedura, pratos ou folha de alumínio diretamente na base

do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.

Ter em atenção as seguintes precauções quando usar papel de pergaminho untado ou materiais similares:

- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido.
- Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno e obstruir o fluxo de ar quente, remover quaisquer partes de excesso de papel vegetal que ficam suspensas dos acessórios ou dos recipientes. Não usar papel vegetal no forno a temperaturas superiores à temperatura máxima de utilização especificada pelo fabricante. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.
- Não colocar o mesmo por cima dos acessórios durante o pré-aquecimento.
- Premir sempre para baixo com um prato ou um objeto similar para impedir que o material comece a circular devido à circulação do ar dentro do forno.
- Tape somente a superfície necessária dentro do forno.
- Após cada utilização, o tabuleiro deve ser limpo e qualquer papel vegetal ou materiais similares usados no tabuleiro devem ser substituídos. Caso contrário, os líquidos que caem para dentro do tabuleiro podem provocar fumo ou mesmo o surgimento de chamas.
- O fluxo de ar é gerado quando o produto é aberto. O papel vegetal pode entrar em contacto com os elementos de aquecimento e inflamar-se.
- Quando usar uma prateleira de grelhar para fritar, deve ser colocado um tabuleiro na prateleira inferior. Caso contrário, o óleo dos alimentos e outros componentes que caiem na parte inferior do forno podem criar um fumo intenso e provocar o surgimento de chamas.
- Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Não

colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.



### **1.10 Segurança da manutenção e limpeza**

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar o vidro da porta frontal do forno.. Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.



### **1.11 Limpeza automática a alta temperatura (Pirólise)**

- Durante a limpeza automática, as superfícies ficam mais quentes do que quando na utilização normal. As crianças não devem aproximar-se do fogão.
- As superfícies quentes podem provocar queimaduras! Não tocar no produto durante a limpeza automática e manter as crianças afastadas do produto. Aguardar pelo menos 30 minutos antes de remover os resíduos.
- Durante a limpeza automática, será libertado fumo devido a estar a queimar os resíduos dos alimentos. Deve ventilar bem a sua cozinha durante o processo de limpeza.
- Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro do forno com um pano embebido em detergente. Remover todos os acessórios e os utensílios de cozinha de dentro do forno. Retirar todos os acessórios do forno. Se o seu produto tiver um acessório à prova de pirólise (resistente a limpeza automática a alta

temperatura) não necessita de remover estes acessórios do forno.

## 2 Instruções ambientais

### 2.1 Diretiva de resíduos

#### 2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrônico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem. Portanto, não eliminar o produto usado com

o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

#### Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

### 2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos,

- Se existir uma placa sobre o seu forno, não operar a placa durante a pirólise.

eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

### 2.3 Recomendações de eficiência energética

De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

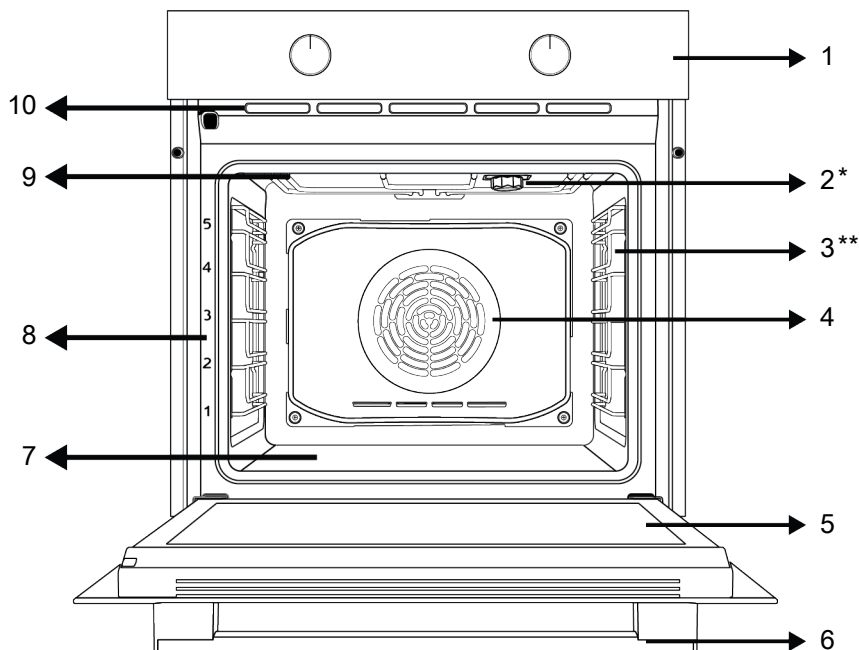
As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto estiver a cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor residual.
- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame. Adicionalmente, se cozinhar as suas refeições uma a seguir à outra, isso irá poupar energia porque o forno não perderá o calor.
- Não abrir a porta do forno quando estiver a cozinhar na função funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico". Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia na função de funcionamento

Aquecimento ventilado ecológico e esta temperatura pode ser diferente da temperatura mostrada no visor.

## 3 O seu produto

### 3.1 Apresentação do produto



1 Painel de controlo

3 Prateleiras de arame de aço

5 Porta

7 Queimador inferior (por baixo da placa em aço)

9 Aquecedor superior

2 Lâmpada

4 Motor do ventilador (por trás da placa de aço)

6 Pega

8 Posicionamento da prateleira

10 Orifícios de ventilação

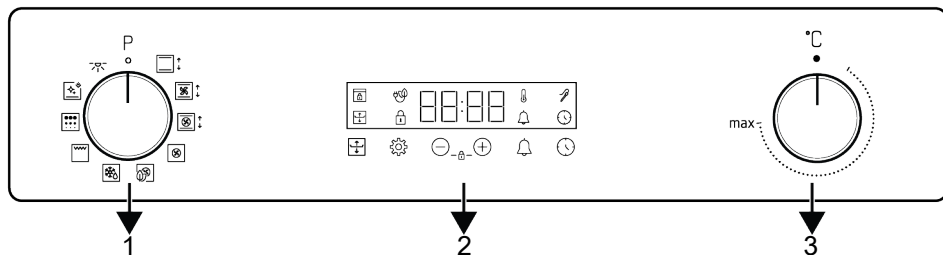
\* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

\*\* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não estar equipado com uma prateleira em arame de aço. Na imagem, um produto com uma prateleira em arame de aço é mostrada como exemplo.

### 3.2 Introdução e uso do painel de controle do produto

Nesta seção, você pode encontrar a visão geral e os usos básicos do painel de controle do produto. Pode haver diferenças nas imagens e algumas características dependendo do tipo de produto.

### 3.2.1 Painel de controlo



- 1 Botão de seleção de função
- 3 Botão de seleção da temperatura

- 2 Temporizador

Se houver botões (s) controlando seu produto, em alguns modelos esses/esses botões podem ser para que eles saiam quando empurrados (botões enterrados). Para que as configurações sejam feitas com esses botões, primeiro empurre o botão relevante e puxe o botão. Depois de fazer seu ajuste, empurre -o novamente e substitua o botão.

### 3.2.2 Apresentação do painel de controle do forno

#### Botão de seleção de função

Você pode selecionar as funções de operação do forno com o botão de seleção de função. Vire à esquerda/direita da posição fechada (superior) para selecionar.

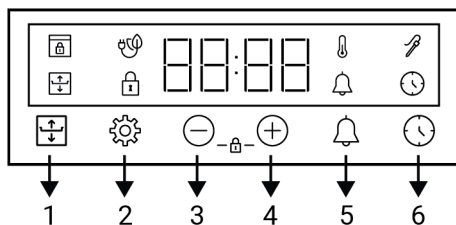
#### botão de temperatura

Você pode selecionar a temperatura que deseja cozinhar com o botão de temperatura. Gire no sentido horário a partir da posição fechada (superior) para selecionar.

#### Indicador de temperatura interna do forno

Pode ver a temperatura interior do forno no visor do temporizador. O forno aquece até atingir a temperatura definida e mantém essa temperatura e a animação de aquecimento de 3 linhas pisca à direita. Quando a temperatura do forno atinge o valor definido, esta animação pára e o símbolo "C" aparece constantemente ao lado do valor da temperatura definida.

### Temporizador



- 1 Tecla de cozedura flexível
- 2 Tecla de definições
- 3 Tecla para diminuir
- 4 Tecla para aumentar
- 5 Tecla de alarme
- 6 Tecla de definição do tempo

#### Símbolos do visor

- : Símbolo de tempo de cozedura
- : Símbolo de cozedura flexível
- : Símbolo de alarme
- : Símbolo de sonda da carne \*
- : Símbolo de bloqueio de teclas
- : Símbolo da temperatura
- : Símbolo de cozedura com ventilador eco
- : Símbolo de bloqueio da porta \*

\* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

### 3.3 Funções de funcionamento do forno

Na tabela de funções são apresentadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas máxima e mínima que podem ser definidas

para essas funções. A ordem dos modos de operação mostrados aqui pode ser diferente da disposição em seu produto.

| <b>símbolo de função</b>                                                           | <b>Descrição da função</b>              | <b>Faixa de temperatura (°C)</b> | <b>Descrição e uso</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Lâmpada do forno                        | -                                | Nenhum aquecedor funciona no forno. Apenas a lâmpada do forno acende.                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | Funcionamento com ventilador            | -                                | O forno não é aquecido. Somente o ventilador (na parede traseira) funciona. Alimentos congelados com grânulos são descongelados lentamente à temperatura ambiente, alimentos cozidos são resfriados. O tempo necessário para descongelar uma peça inteira de carne é maior do que para alimentos com grãos. |
|    | Aquecimento superior e inferior         | 40-280                           | A comida é aquecida por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequado para bolos, pastéis ou bolos e guisados em formas de cozedura. A cozedura é feita com um único tabuleiro.                                                                                                                                 |
|    | Aquecimento inferior                    | 40-220                           | Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequado para alimentos que precisam dourar no fundo. Esta função também deve ser usada para facilitar a limpeza a vapor.                                                                                                                                      |
|    | Aquecimento ventilado inferior/superior | 40-280                           | O ar quente aquecido pelas resistências superior e inferior é distribuído igual e rapidamente por todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.                                                                                                                                 |
|    | Aquecimento ventilado                   | 40-280                           | O ar quente aquecido pelo termoventilador é distribuído igualmente e rapidamente por todo o forno com o ventilador. É adequado para cozimento em várias bandejas em diferentes níveis de prateleira.                                                                                                        |
|    | Aquecimento ventilado ecológico         | 160-220                          | Para economizar energia, você pode usar esta função em vez de usar "Aquecimento ventilado" na faixa de 160-220°C. Mas; o tempo de cozimento será um pouco maior.                                                                                                                                            |
|  | Função "3D"                             | 40-280                           | As funções de aquecimento superior, aquecimento inferior e aquecimento do ventilador funcionam. Cada lado do produto a ser cozido é cozido igualmente e rapidamente. A cozedura é feita com um único tabuleiro.                                                                                             |
|  | Grelhador completo                      | 40-280                           | The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.                                                                                                                                                                                                                    |
|  | Pirólise                                | -                                | É utilizado para a autolimpeza do forno a alta temperatura. Veja as especificações na seção de manutenção e limpeza para esta função.                                                                                                                                                                       |

### 3.4 Acessórios do produto

Existem vários acessórios em seu produto. Nesta seção, a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto estão disponíveis. Dependendo do modelo do produto, o acessório fornecido varia. Todos

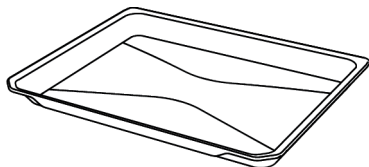
os acessórios descritos no manual do usuário podem não estar disponíveis em seu produto.



As bandejas dentro do seu aparelho podem ficar deformadas com o efeito do calor. Isso não afeta a funcionalidade. A deformação desaparece quando a bandeja é resfriada.

### **Tabuleiro normal**

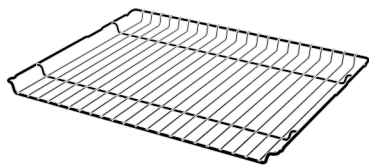
É utilizado para pastelaria, alimentos congelados e fritar pedaços grandes.



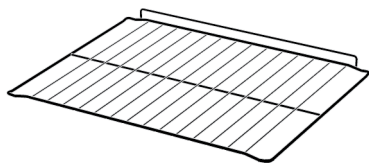
### **Grelha de arame de aço**

Serve para fritar ou colocar os alimentos a serem assados, fritos e refogados na prateleira desejada.

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**



**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**

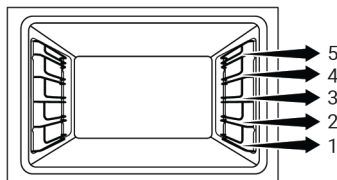


## **3.5 Uso de acessórios do produto**

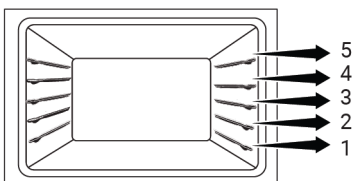
### **Prateleiras de cozinha**

Existem 5 níveis de posição de prateleira na área de cozedura. Você também pode ver a ordem das prateleiras nos números na estrutura frontal do forno.

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**



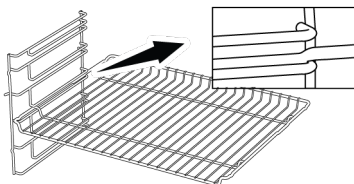
**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**



**Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozedura**

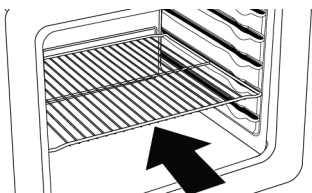
**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**

É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras de arame corretamente. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente. Para um melhor cozimento, a grelha deve ser fixada no ponto de parada da grade. Não deve ultrapassar o ponto de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**

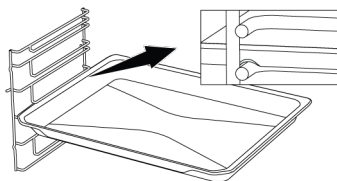
É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais corretamente. A grade de arame tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente.



### **Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura**

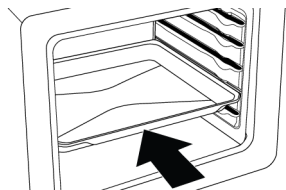
#### **Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**

Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais de arame adequadamente. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente. Para um melhor cozimento, a bandeja deve ser fixada no encaixe de parada da grade. Não deve passar sobre o soquete de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



#### **Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**

Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais corretamente. A bandeja tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente.

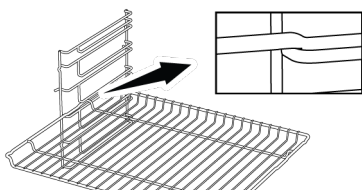


#### **Função de parada da grelha de arame**

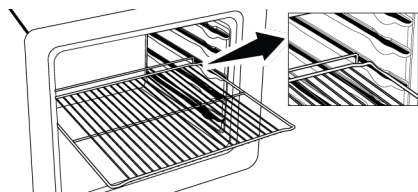
Existe uma função de paragem para evitar que a grelha caia da grelha. Com esta função, você pode retirar sua comida com facilidade e segurança. Ao remover a grade de arame, você pode puxá-la para frente

até atingir o ponto de parada. Você deve passar por cima deste ponto para removê-lo completamente.

#### **Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**

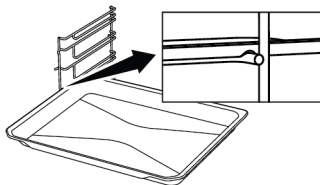


#### **Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**



#### **Função de parada da bandeja - Nos modelos com prateleiras de arame de aço**

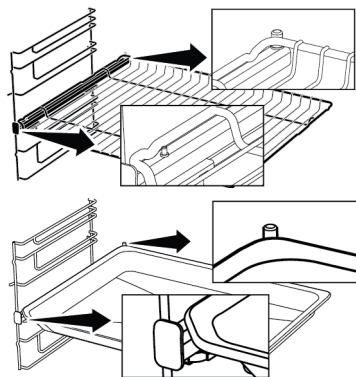
Há também uma função de parada para evitar que a bandeja caia da prateleira de arame. Ao remover a bandeja, solte-a do soquete de parada traseiro e puxe-a em sua direção até atingir a parte frontal. Você deve passar por cima deste soquete de parada para removê-lo completamente.



#### **Posicionamento adequado da grade de arame e da bandeja nos trilhos telescópicos-Nos modelos com prateleiras de arame de aço e guias telescópicas**

Graças aos trilhos telescópicos, as bandejas ou a grade de arame podem ser facilmente instaladas e removidas. Ao usar bandejas e grades de arame com o trilho telescópico, deve-se tomar cuidado para que os pinos na frente e atrás dos trilhos

telescópicos fiquem apoiados nas bordas da grade e da bandeja (mostrado na figura).



### 3.6 Especificações técnicas

|                                                                        |                           |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Especificações gerais                                                  |                           |
| As dimensões exteriores do produto (altura/largura/ profundidade) (mm) | 595 /594 /567             |
| Dimensões da instalação do forno (altura/largura/ profundidade) (mm)   | 590 - 600 /560 /min. 550  |
| Tensão/Frequência                                                      | 220-240 V ~; 50 Hz        |
| Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto              | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2 |
| Consumo total de energia (kW)                                          | 3,3                       |
| Tipo de forno                                                          | Forno multifunções        |

Essenciais: : Informação na etiqueta energética dos fornos elétricos do tipo doméstico é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1/IEC 60350- 1. Os valores são determinados em Aquecimento superior e inferior ou (se presente) as funções Aquecimento ventilado inferior/superior com a carga padrão.

A classe de eficiência energética é determinada em conformidade com as seguintes prioridades dependendo se existem ou não no produto as funções relevantes. 1-Aquecimento ventilado ecológico , 2-Aquecimento ventilado , 3- Grelhador inferior ventilado , 4-Aquecimento superior e inferior.

As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.

As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.

Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

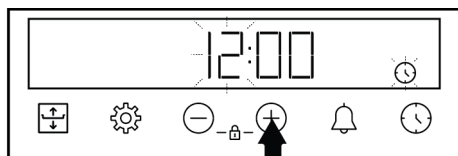
## 4 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o seguinte que está indicado nas secções seguintes respetivamente.

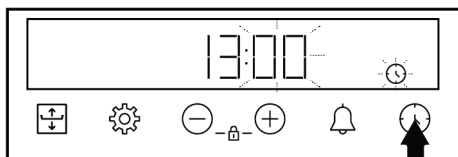
### 4.1 Primeira definição da hora

 Definir sempre a hora do dia antes de usar o seu forno. Se não definir a mesma, não consegue cozinhar em alguns modelos de forno.

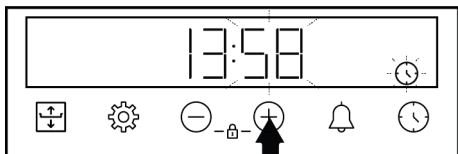
1. Quando o forno é ligado pela primeira vez, "12:00" e o símbolo  irá piscar no visor.
2. Definir a hora do dia com as teclas  $\oplus$ / $\ominus$ .



3. Tocar  ou na tecla  para ativar o campo dos minutos..



4. Tocar as teclas  $\oplus$ / $\ominus$  para definir os minutos.



5. Confirmar a definição tocando na tecla .

⇒ A hora do dia é definida e o símbolo  desaparece no visor.

 Se a primeira definição do tempo, "12:00" e os símbolos  continuarem a piscar e o seu forno não irá começar a funcionar.. Para o seu forno funcionar, tem de confirmar a hora do dia definindo a hora do dia tocando a tecla  quando este estiver em "12:00". Pode alterar mais tarde a definição da hora do dia conforme descrito na secção **"Definições"**.

 Na eventualidade de um interrupção de energia, as definições da hora do dia são canceladas. Deve ser definida de novo.

### 4.2 Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Remover todos os acessórios do forno fornecida com o produto.
3. Ligar o produto durante 30 minutos e depois desligar o mesmo. Desta forma, os resíduos e as camadas que podem ter sido ficado no forno durante a produção são queimadas e limpas.
4. Quando operar com o produto, seleccionar a temperatura mais elevada e a função de funcionamento de modo a que todos os aquecedores estejam a funcionar no seu produto. Consultar "Funções de funcionamento do forno [p. 15]". Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.
5. Aguardar que o forno arrefeça.
6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

#### Antes de usar os acessórios:

Limpar os acessórios que retirou do forno com água com detergente e uma esponja de limpeza macia.

**OBSERVAÇÃO:** Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

## 5 Usar o Forno

### 5.1 Informação geral sobre como usar o forno

**Ventilador de arrefecimento ( Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto. )**

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Não deve cobrir estas aberturas de ventilação com nada. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer. O ventilador de arrefecimento continua a funcionar para operar durante o funcionamento do forno ou depois o forno é desligado (aproximadamente 20-30 minutos). Se cozinhar através da programação do temporizador do forno, no fim do tempo de cozedura, o ventilador de arrefecimento desliga-se com todas as funções. O tempo de funcionamento do ventilador de arrefecimento não pode ser determinado pelo utilizador. Liga-se e desliga-se automaticamente. Isto não é um erro.

#### Iluminação do forno

A iluminação do forno acende-se quando o forno começa a cozedura. Nalguns modelos, a lâmpada está acesa durante a cozedura, enquanto noutros modelos após um determinado tempo apaga-se. Nalgumas funções de cozedura a lâmpada nunca se acende para economizar energia.

**OBSERVAÇÃO:** Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

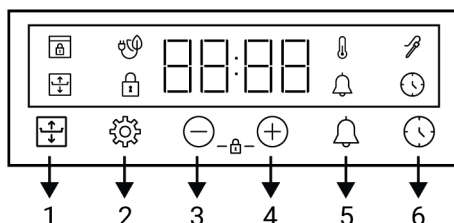
Se pretender que a lâmpada do forno fique acesa continuamente, deve seleccionar o estado de funcionamento “Lâmpada do forno” com o botão de seleção da função.

### 5.2 Operação da unidade de controlo do forno

#### Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

- O tempo máximo que pode ser definido para o processo de cozedura é 5 horas e 59 minutos. No caso de interrupção de fornecimento de energia o programa é cancelado. Será necessário fazer a reprogramação.
- Enquanto estiver a fazer os ajustes, os símbolos relevantes ficam a piscar no visor. Devem ser aguardados alguns instantes para que a definição seja guardada.
- Se tiver sido feita qualquer definição de cozedura, a hora do dia não pode ser ajustada.
- Se o tempo de cozedura for definido quando a cozedura começa, o tempo restante é exibido no visor.
- Nos casos em que o tempo de cozedura é definido; pode cancelar automaticamente tocando na tecla ⌚ durante um tempo demorado.

#### Temporizador



1 Tecla de cozedura flexível

- 2 Tecla de definições
- 3 Tecla para diminuir
- 4 Tecla para aumentar
- 5 Tecla de alarme
- 6 Tecla de definição do tempo

#### Símbolos do visor

-  : Símbolo de tempo de cozedura
-  : Símbolo de cozedura flexível
-  : Símbolo de alarme
-  : Símbolo de sonda da carne \*
-  : Símbolo de bloqueio de teclas
-  : Símbolo da temperatura
-  : Símbolo de cozedura com ventilador eco
-  : Símbolo de bloqueio da porta \*

\* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

### Ligar o forno

Quando selecionar uma função de funcionamento que pretende para cozinhar usando o botão de seleção da função e definir uma determinada temperatura usando o botão da temperatura, o forno começa a funcionar.

### Desligar o forno

Pode desligar o forno rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura para a posição desligar (para cima).

### A cozedura manual para selecionar a função de temperatura e de funcionamento do forno.

Pode cozinhar fazendo o controlo manual (sob o seu controlo) sem definir o tempo de cozedura selecionando a temperatura e a função de funcionamento específica para os seus alimentos.



1. Selecionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.

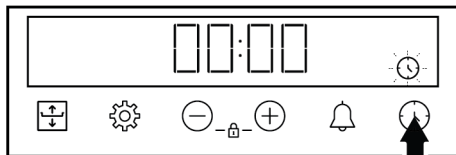
2. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão da temperatura.

⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas e no visor irá aparecer o símbolo . Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, o símbolo  desaparece.. O forno não se desliga automaticamente uma vez que a cozedura manual é feita sem definição do tempo de cozedura. Tem de controlar a cozedura e desligar o mesmo. Quando a sua cozedura estiver concluída, desligar o forno rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura para a posição desligar (para cima).

### Cozinha definindo o tempo de cozedura;

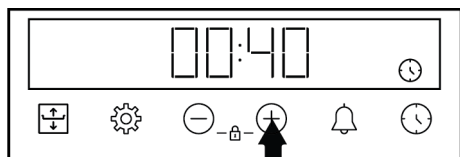
O forno pode desligar-se automaticamente no fim do tempo selecionando a função específica do funcionamento e da temperatura para os seus produtos alimentares e definir o tempo de cozedura no temporizador.

1. Selecionar a função de funcionamento para a cozedura.
2. Tocar a tecla  até que o símbolo  apareça no visor para o tempo de cozedura.



 Depois da definição da função de funcionamento e da temperatura, pode definir o tempo de cozedura para 30 minutos tocando na tecla  diretamente para uma definição rápida do tempo de cozedura e para alterar o tempo com as teclas .

3. Definir o tempo de cozedura com as teclas .



**i** O tempo de cozedura aumenta em 1 minuto nos primeiros 15 minutos, após 15 minutos aumenta em 5 minutos.

4. Colocar os seus alimentos no forno e definir a temperatura com o botão da temperatura.

⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas. O tempo de cozedura começa a contagem decrescente e o símbolo  aparece no visor. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, o símbolo  desaparece..

5. Depois do tempo definido para a cozedura estar concluído, no visor aparece **“Fim”**, o símbolo  fica a piscar e o temporizador faz bipes.

6. O aviso toca durante dois minutos. Premir qualquer botão para parar o aviso. O aviso para e a hora do dia aparece no visor.

### Cozedura flexível (Flexi Crisp)

Nos casos em que pretender ter a parte superior ou inferior mais tostada na cozedura no forno, pode obter uma melhor cozedura usando a função “Cozedura flexível (Flexi Crisp)”. Com esta função, é ajustado dar mais calor à superfície superior ou inferior durante a cozedura.

**i** Pode usar a função de cozedura flexível nas funções de funcionamento Aquecimento superior e inferior, Função “3D” e Aquecimento ventilado inferior/superior, entre as temperaturas de 150°C-250°C.

**i** Se as alterações de temperatura e de função forem feitas enquanto a função de cozedura flexível estiver ativada, esta será cancelada automaticamente.

### Tabela de tempo recomendado para a cozedura flexível

Os tempos de cozedura flexível sugeridos de acordo com o tempo de cozedura serão definidos para a função de cozedura flexível e são indicados na tabela abaixo.

**i** Se a função de cozedura flexível não tiver sido desativada, será automaticamente cancelada após 15 minutos.

| Tempo de cozedura (min.) | Tempo de utilização da função de cozedura flexível (mín) |
|--------------------------|----------------------------------------------------------|
| 0 - 15                   | últimos 5                                                |
| 15 - 45                  | últimos 10                                               |
| 45 - acima               | últimos 15                                               |

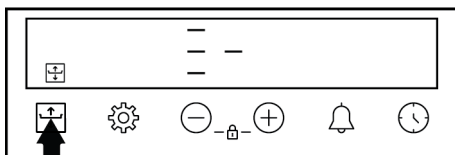
### Para usar a função de cozedura flexível:

1. Iniciar a sua cozedura selecionado a função de funcionamento e a temperatura onde a função de cozedura flexível estiver ativa.

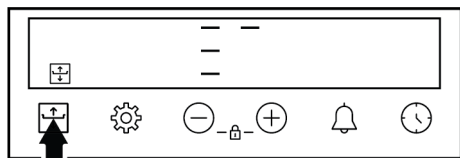
**i** Pode usar a função de cozedura flexível sem definir o tempo de cozedura, controlando-o manualmente ou definindo o tempo de cozedura.

2. Para a superfície que pretende tostar, deve primeiro tocar a tecla  uma vez.

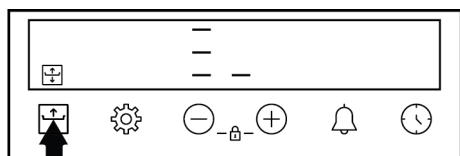
⇒ No primeiro toque, o forno continua a funcionar normalmente e aparece no ecrã uma linha intermédia única junto das três linhas.



- ⇒ Tocar a tecla  novamente ativa o nível de fritura da superfície superior e a linha de nível superior única aparece no visor junto das 3 linhas.



- ⇒ Tocar a tecla  novamente ativa o nível de fritura da superfície e aparece uma linha única no nível inferior junto das 3 linhas no visor.



3. O símbolo  mantém-se aceso, com o tempo de cozedura decorrido ou o tempo restante de cozedura aproximadamente 5 segundos depois de fazer a definição.



Para cancelar manualmente a função de cozedura flexível, premir a tecla  para colocar a linha de nível junto das 3 linhas no visor no nível intermédio.



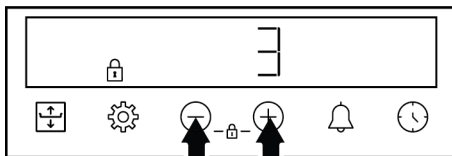
Em termos de segurança da cozedura, a função de cozedura flexível está ativada durante um máximo de 15 minutos. Depois, volta automaticamente ao nível de cozedura normal e o símbolo desaparece no visor.

## 5.3 Definições

### Ativar o bloqueio de tecla

Ao usar a função bloqueio da tecla, pode proteger o temporizador das interferências.

1. Tocar simultaneamente as teclas  ao mesmo tempo até que o símbolo  apareça no visor.



- ⇒ O símbolo  é mostrado no visor e a contagem decrescente 3-2-1 começa. O bloqueio da tecla ativa-se quando a contagem decrescente termina. Quando for tocada qualquer tecla quando o bloqueio de tecla está definido, o temporizador emite um sinal sonoro e o símbolo  fica a piscar.



Se soltar as teclas  antes do fim da contagem decrescente, o bloqueio das teclas não é ativado.



As teclas do temporizador não podem ser usadas quando o bloqueio de tecla está ligado. O bloqueio da tecla não será cancelado no caso de interrupção de energia.

### Desativar o bloqueio de tecla

1. Tocar simultaneamente as teclas  até que o símbolo  desapareça do visor.
- ⇒ O símbolo  aparece no visor e o bloqueio de tecla é ativado..

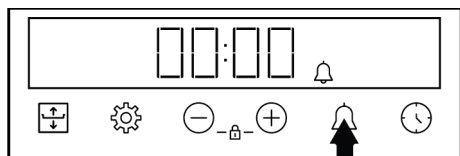
### Ajustar o alarme

Pode igualmente usar o temporizador do produto para qualquer advertência ou lembrete além de cozinhar. O relógio de alarme não afeta as funções de funcionamento do forno. É usado para fins de advertência. Por exemplo, pode usar o relógio de alarme quando pretender voltar os alimentos que estão no forno num determinado momento. Assim que o tempo que definiu tiver terminado, o temporizador emite um aviso sonoro.

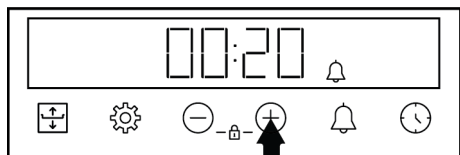


O tempo máximo de alarme pode ser 23 horas e 59 minutos.

1. Tocar  até que o símbolo da tecla  apareça no visor.



2. Definir a hora do alarme com as teclas  $\oplus/\ominus$ .



⇒ Depois de definir a hora do alarme, o símbolo  mantém-se aceso e a hora do alarme começa a contagem decrescente no visor. Se a hora do alarme e o tempo de cozedura forem definidos ao mesmo tempo, o tempo mais curto é exibido no visor.

3. Depois da hora do alarme ser completada, o símbolo  começa a piscar e é emitido um aviso sonoro.

### Desligar o alarme

1. No fim do período do alarme, é emitido um aviso sonoro durante dois minutos. Tocar qualquer tecla botão para parar o aviso sonoro.

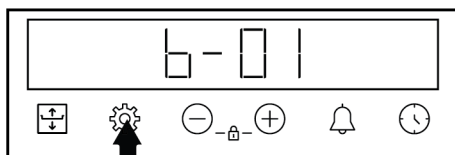
⇒ O aviso para e a hora do dia aparece no visor.

### Se pretender cancelar o alarme:

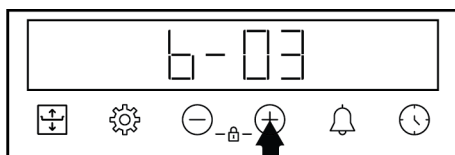
1. Tocar a tecla  até que o símbolo  no visor para repor a hora do alarme. Tocar a tecla  $\ominus$  até que o "00:00" apareça no ecrã.
2. Pode também cancelar o alarme tocando na tecla  demoradamente.

### Ajustar o volume

1. Tocar a tecla  até que os valores **b-01-b-02-b-03** apareçam no visor.



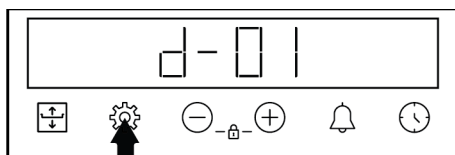
2. Definir o nível pretendido com as teclas  $\oplus/\ominus$ . (**b-01-b-02-b-03**)



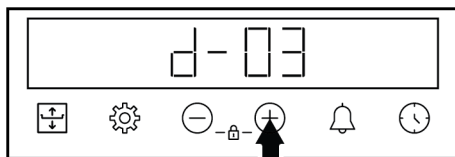
⇒ Tocar a tecla  para confirmação ou a definição é ativada brevemente até que tocar numa tecla. O volume definido fica ativo após alguns instantes.

### Definir o brilho do visor.

1. Tocar a tecla  até que os valores **d-01-d-02-d-03** apareçam no visor.



2. Definir o brilho pretendido com as teclas  $\oplus/\ominus$ . (**d-01-d-02-d-03**)

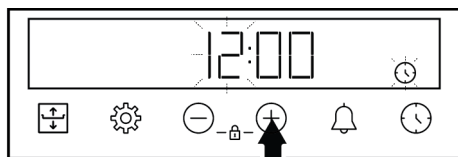


⇒ Tocar a tecla  para confirmação ou a definição é ativada brevemente até que tocar numa tecla. O brilho definido fica ativo após alguns instantes.

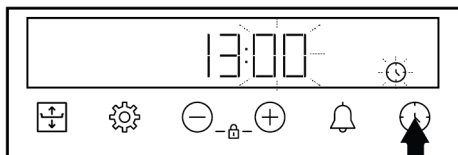
### Alterar a hora do dia :

No seu forno, para alterar a hora do dia que definiu anteriormente,

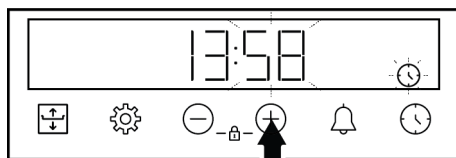
1. Tocar a tecla  até que o símbolo  apareça no ecrã.
2. Definir a hora do dia com as teclas  $\oplus/\ominus$ .



3. Tocar  ou na tecla  para ativar o campo dos minutos..



4. Tocar as teclas  $\oplus/\ominus$  para definir os minutos.



5. Confirmar a definição tocando na tecla .

⇒ A hora do dia é definida e o símbolo  desaparece no visor.

## 6 Informação geral acerca da cozedura

Pode encontrar nest secção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Adicionalmente, esta secção descreve alguns alimentos testados pelos produtores e as definições mais apropriadas para estes alimentos. As definições apropriadas do forno e os acessórios para estes alimentos são igualmente indicados.

### 6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos. Quando abrir a porta do forno, deve manter-se afastado.
- O vapor intenso gerado durante a cozedura pode formar gotas de água condensada no interior e no exterior do forno e nas peças na parte superior dos móveis devido à diferença de temperatura. Este é uma ocorrência física e normal.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão

manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.

- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- Utilizando os acessórios fornecidos assegura que obtém o melhor desempenho de cozedura. Deve respeitar sempre as advertências e a informação fornecida pelo fabricantes para os recipientes de cozinha externos que irá utilizar.
- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os papéis vegetais que estiverem do lado de fora do recipiente podem criar um risco de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.
- Para um bom desempenho da cozedura, colocar os alimentos na prateleira correta recomendada. Não alterar a posição da prateleira durante a cozedura.

### 6.1.1 Bolos e alimentos de forno

#### Informação Geral

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar

recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.

- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.
- Se vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.
- Formas em metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozedura e as superfícies inferiores dos alimentos de pastelaria não ficam tostados uniformemente.
- Se estiver a usar papel vegetal, pode ser observada um ligeiro acastanhado na superfície inferior dos alimentos. Nesta situação, poderá ter de aumentar o período da cozedura em aproximadamente 10 minutos.
- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.
- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.

### **Dicas para fazer bolos**

- Se o bolo for demasiado seco, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura.

- Se o bolo for húmido, usar uma pequena quantidade de líquido e diminuir a temperatura em 10 °C.
- Se a parte superior do bolo estiver queimada, colocar o mesmo na prateleira mais inferior, baixar a temperatura e aumentar o tempo de cozedura. Se a parte superior do bolo estiver queimada, coloque-a numa prateleira inferior, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- Se a parte interior do bolo estiver bem cozida, mas o exterior está pegajoso, usar menos líquido, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

### **Dicas para pastelaria**

- Se a massa de pastelaria for demasiado seca, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura. Humidificar as folhas de massa com um molho que consiste numa mistura de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se os produtos de pastelaria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pastelaria ficarem dourados à superfície para a base não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que vai usar para os mesmos não é demasiada na base. Para que fiquem ainda mais dourados, deve tentar espalhar uniformemente o molho entre as folhas de massa e os produtos de pastelaria.
- Cozer os seus produtos de pastelaria na posição e na temperatura apropriadas conforme a tabela de cozedura. Se a base continuar a não estar suficientemente dourada, colocar a mesma na prateleira inferior para a cozedura seguinte.

## Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

### Sugestões para cozedura com um único tabuleiro

| Alimentos         | Acessório a ser usado                                                               | Função de funcionamento         | Posicionamento da prateleira                                                                         | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Bolo no tabuleiro | Tabuleiro normal *                                                                  | Aquecimento superior e inferior | 3                                                                                                    | 180              | 30 ... 45                        |
| Bolo na forma     | Forma para bolo na grelha de arame de aço **                                        | Aquecimento ventilado           | 2                                                                                                    | 180              | 30 ... 40                        |
| Bolos pequenos    | Tabuleiro normal *                                                                  | Aquecimento superior e inferior | 3                                                                                                    | 160              | 25 ... 35                        |
| Bolos pequenos    | Tabuleiro normal *                                                                  | Aquecimento ventilado           | Nos modelos com prateleiras de arame de aço ** 3<br>Nos modelos sem prateleiras de arame de aço ** 2 | 150              | 25 ... 35                        |
| Pão-de-ló         | Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço ** | Aquecimento superior e inferior | 2                                                                                                    | 150              | 30 ... 40                        |
| Pão-de-ló         | Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço ** | Aquecimento ventilado           | 2                                                                                                    | 155              | 30 ... 40                        |
| Biscoito          | Tabuleiro para produtos de pastelaria *                                             | Aquecimento superior e inferior | 3                                                                                                    | 170              | 25 ... 40                        |
| Biscoito          | Tabuleiro para produtos de pastelaria *                                             | Aquecimento ventilado           | 3                                                                                                    | 170              | 20 ... 30                        |
| Massa             | Tabuleiro normal *                                                                  | Aquecimento superior e inferior | 2                                                                                                    | 200              | 30 ... 40                        |
| Massa             | Tabuleiro normal *                                                                  | Aquecimento ventilado           | 2                                                                                                    | 180              | 30 ... 40                        |
| Pão               | Tabuleiro normal *                                                                  | Aquecimento superior e inferior | 2                                                                                                    | 200              | 20 ... 35                        |
| Pão               | Tabuleiro normal *                                                                  | Aquecimento ventilado           | 3                                                                                                    | 180              | 20 ... 30                        |
| Pão integral      | Tabuleiro normal *                                                                  | Aquecimento superior e inferior | 3                                                                                                    | 200              | 30 ... 45                        |
| Pão integral      | Tabuleiro normal *                                                                  | Aquecimento ventilado           | 3                                                                                                    | 200              | 30 ... 40                        |
| Lasanha           | Recipiente retangular em metal/vidro na grelha de arame de aço **                   | Aquecimento superior e inferior | 2 ou 3                                                                                               | 200              | 30 ... 45                        |

| <b>Alimentos</b> | <b>Acessório a ser usado</b>                                                 | <b>Função de funcionamento</b>  | <b>Posicionamento da prateleira</b> | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Tempo de cozedura (mín) (aprox.)</b> |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------|
| Tarte de maçã    | Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço ** | Aquecimento superior e inferior | 2                                   | 180                     | 50 - 70                                 |
| Tarte de maçã    | Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço ** | Aquecimento ventilado           | 3                                   | 170                     | 50 - 65                                 |
| Pizza            | Tabuleiro normal *                                                           | Aquecimento superior e inferior | 2                                   | 200 - 220               | 10 - 20                                 |

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\*Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

### **Sugestões para cozinhar com dois tabuleiros**

| <b>Alimentos</b> | <b>Acessório a ser usado</b>                                      | <b>Função de funcionamento</b> | <b>Posicionamento da prateleira</b> | <b>Temperatura (°C)</b>                                                                                  | <b>Tempo de cozedura (mín) (aprox.)</b>                                                                                  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bolos pequenos   | 2-Tabuleiro normal *<br>4-Tabuleiro para produtos de pastelaria * | Aquecimento ventilado          | 2 - 4                               | Nos modelos com prateleiras de arame de aço :150<br><br>Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :140 | Nos modelos com prateleiras de arame de aço ** 25 ... 40<br><br>Nos modelos sem prateleiras de arame de aço ** 30 ... 45 |
| Biscoito         | 2-Tabuleiro normal *<br>4-Tabuleiro para produtos de pastelaria * | Aquecimento ventilado          | 2 - 4                               | 170                                                                                                      | 25 ... 35                                                                                                                |
| Massa            | 1-Tabuleiro normal *<br>4-Tabuleiro para produtos de pastelaria * | Aquecimento ventilado          | 1 - 4                               | 180                                                                                                      | 35 - 45                                                                                                                  |
| Pão              | 2-Tabuleiro normal *<br>4-Tabuleiro para produtos de pastelaria * | Aquecimento ventilado          | 2 - 4                               | 180                                                                                                      | 20 ... 30                                                                                                                |

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\*Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

## Tabela de cozedura com função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico"

- Não alterar a definição de temperatura depois de iniciar a cozedura na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico".
- Não abrir a porta do forno quando cozinhar na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico"

operating function. Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia e esta temperatura pode ser diferente da temperatura mostrada no visor.

- Não pré-aquecer na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico".

| Alimentos      | Acessório a ser usado | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|----------------|-----------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Bolos pequenos | Tabuleiro normal *    | 3                            | 180              | 30 ... 40                        |
| Biscoito       | Tabuleiro normal *    | 3                            | 200              | 30 ... 40                        |
| Massa          | Tabuleiro normal *    | 3                            | 220              | 40 ... 50                        |
| Pão            | Tabuleiro normal *    | 3                            | 200              | 30 ... 40                        |

\* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

## 6.1.2 Carne, peixe e aves

### Os pontos chave do grelhador

- Temperar os mesmos com sumo de limão e pimenta antes de cozinhar frango, peru e peças grandes inteiras de carne irá permitir um melhor desempenho da cozedura.
- Leva 15 a 30 minutos mais a cozinhar carne com osso do que fritar em filetes.

- Tem de calcular cerca de 4 ou 5 minutos do tempo de cozedura por centímetro de espessura da carne.
- Depois de o tempo de cozedura ter terminado, deixar a carne no forno durante cerca de 10 minutos. O suco da carne é melhor distribuído para a carne frita e não é libertado quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado numa prateleira num nível médio ou baixo num prato resistente ao calor.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

## Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

| Alimentos                     | Acessório a ser usado                                                     | Função de funcionamento                  | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C)                      | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| Bife (inteiro) / Assar (1 kg) | Tabuleiro normal *                                                        | Aquecimento ventilado inferior/ superior | 3                            | 15 mins. 250/ max, depois 180 ... 190 | 60 ... 80                        |
| Pernil de borrego (1,5-2 kg)  | Tabuleiro normal *                                                        | Aquecimento ventilado inferior/ superior | 3                            | 15 mins. 250/ max, depois 170         | 110 ... 120                      |
| Frango frito (1,8-2 kg)       | Grelha de arame de aço *<br>Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior | Aquecimento ventilado inferior/ superior | 2                            | 15 mins. 250/ max, depois 190         | 60 ... 80                        |

| Alimentos               | Acessório a ser usado                                                     | Função de funcionamento                     | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C)                         | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------|
| Frango frito (1,8-2 kg) | Grelha de arame de aço *<br>Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior | Função "3D"                                 | 2                            | 15 mins. 250/<br>max, depois 190         | 60 ... 80                        |
| Peru (5,5 kg)           | Tabuleiro normal *                                                        | Aquecimento ventilado inferior/<br>superior | 1                            | 25 mins. 250/<br>max, depois 180 ... 190 | 150 ... 210                      |
| Peru (5,5 kg)           | Tabuleiro normal *                                                        | Função "3D"                                 | 1                            | 25 mins. 250/<br>max, depois 180 ... 190 | 150 ... 210                      |
| Peixe                   | Grelha de arame de aço *<br>Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior | Aquecimento ventilado inferior/<br>superior | 3                            | 200                                      | 20 ... 30                        |
| Peixe                   | Grelha de arame de aço *<br>Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior | Função "3D"                                 | 3                            | 200                                      | 20 ... 30                        |

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\*Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

### 6.1.3 Grelhador

Carne vermelha, peixe e carne de aves ficará rapidamente dourada quando grelhada, fica com uma crosta maravilhosa e não fica seca. Carnes em filetes, carnes no espeto, salsichas bem como vegetais suculentos (tomates, cebolas, etc.) são particularmente adequados para grelhar.

#### Advertências gerais

- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.

- **Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. Nunca grelhar com a porta do forno aberta. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!**

#### Os pontos chave do grelhador

- Preparar os alimentos para grelhar com espessura e peso semelhantes tanto quanto possível.
- Colocar as peças a serem grelhadas na grelha ou no tabuleiro de arame do grelhador distribuindo as mesmas sem exceder as dimensões no aquecedor.
- Dependendo da espessura das peças a serem grelhadas, os tempos de cozedura dados na tabela podem variar.
- Deslizar a grelha ou o tabuleiro do grelhador para o nível pretendido no forno. Se estiver a cozinhar numa grelha, deslizar o tabuleiro do forno para a prateleira mais em baixo para recolher as gorduras. O tabuleiro do forno que vai deslizar deve estar dimensionado para

cobrir toda a área do grelhador. Este tabuleiro pode não estar incluído com o produto. Colocar um pouco de água no tabuleiro do forno para uma limpeza mais fácil.

### Mesa do grelhador

| Alimentos                                                                                                                                               | Acessório a ser usado  | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Peixe                                                                                                                                                   | Grelha de arame de aço | 4 - 5                        | 250              | 20 ... 25                        |
| Pedaços de galinha                                                                                                                                      | Grelha de arame de aço | 4 - 5                        | 250              | 25 ... 35                        |
| Almôndega (vitela) - 12 quantidade                                                                                                                      | Grelha de arame de aço | 4                            | 250              | 20 ... 30                        |
| Costeletas de borrego                                                                                                                                   | Grelha de arame de aço | 4 - 5                        | 250              | 20 ... 25                        |
| Bife - (cubos de carne)                                                                                                                                 | Grelha de arame de aço | 4 - 5                        | 250              | 25 ... 30                        |
| Costeletas de vitela                                                                                                                                    | Grelha de arame de aço | 4 - 5                        | 250              | 25 ... 30                        |
| Gratinado de vegetais                                                                                                                                   | Grelha de arame de aço | 4 - 5                        | 220              | 20 ... 30                        |
| Pão torrado                                                                                                                                             | Grelha de arame de aço | 4                            | 250              | 1 ... 3                          |
| É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.<br>Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado. |                        |                              |                  |                                  |

### 6.1.4 Testar os alimentos

- Os alimentos nesta tabela de cozedura são preparados de acordo com a norma EN 60350-1 para facilitar o teste do produto para fins de controlo.

#### Tabela de cozedura para alimentos de teste

##### Sugestões para cozedura com um único tabuleiro

| Alimentos                            | Acessório a ser usado | Função de funcionamento         | Posicionamento da prateleira                                                                     | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) |
|--------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Biscoito amanteigado (biscoito doce) | Tabuleiro normal *    | Aquecimento superior e inferior | 3                                                                                                | 140              | 20 ... 30                        |
| Biscoito amanteigado (biscoito doce) | Tabuleiro normal *    | Aquecimento ventilado           | Nos modelos com prateleiras de arame de aço :3<br>Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :2 | 140              | 15 ... 25                        |
| Bolos pequenos                       | Tabuleiro normal *    | Aquecimento superior e inferior | 3                                                                                                | 160              | 25 ... 35                        |

| <b>Alimentos</b> | <b>Acessório a ser usado</b>                                                        | <b>Função de funcionamento</b>  | <b>Posicionamento da prateleira</b>                                                                  | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Tempo de cozedura (mín) (aprox.)</b> |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------|
| Bolos pequenos   | Tabuleiro normal *                                                                  | Aquecimento ventilado           | Nos modelos com prateleiras de arame de aço ** 3<br>Nos modelos sem prateleiras de arame de aço ** 2 | 150                     | 25 ... 35                               |
| Pão-de-ló        | Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço ** | Aquecimento superior e inferior | 2                                                                                                    | 150                     | 30 ... 40                               |
| Pão-de-ló        | Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço ** | Aquecimento ventilado           | 2                                                                                                    | 155                     | 30 ... 40                               |
| Tarte de maçã    | Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **        | Aquecimento superior e inferior | 2                                                                                                    | 180                     | 50 - 70                                 |
| Tarte de maçã    | Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **        | Aquecimento ventilado           | 3                                                                                                    | 170                     | 50 - 65                                 |

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\*Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

## Sugestões para cozinhar com dois tabuleiros

| <b>Alimentos</b>                     | <b>Acessório a ser usado</b>                                      | <b>Função de funcionamento</b> | <b>Posicionamento da prateleira</b> | <b>Temperatura (°C)</b>                                                                              | <b>Tempo de cozedura (mín) (aprox.)</b>                                                                              |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bolos pequenos                       | 2-Tabuleiro normal *<br>4-Tabuleiro para produtos de pastelaria * | Aquecimento ventilado          | 2 - 4                               | Nos modelos com prateleiras de arame de aço :150<br>Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :140 | Nos modelos com prateleiras de arame de aço ** 25 ... 40<br>Nos modelos sem prateleiras de arame de aço ** 30 ... 45 |
| Biscoito amanteigado (biscoito doce) | 2-Tabuleiro normal *<br>4-Tabuleiro para produtos de pastelaria * | Aquecimento ventilado          | 2 - 4                               | 140                                                                                                  | 15 ... 25                                                                                                            |

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\*Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

## Grelhador

| Alimentos                                                                      | Acessório a ser usado  | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Almôndega (vitela) - 12 quantidade                                             | Grelha de arame de aço | 4                            | 250              | 20 ... 30                        |
| Pão torrado                                                                    | Grelha de arame de aço | 4                            | 250              | 1 ... 3                          |
| É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados. |                        |                              |                  |                                  |
| Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.          |                        |                              |                  |                                  |

## 7 Manutenção e limpeza

### 7.1 Informações gerais de limpeza

#### Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queiem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódos e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).

- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

#### Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegas.
- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox . As

manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fique branca.

### **Superfícies esmaltadas**

- O forno tem de arrefecer antes da limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.
- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Se o seu produto tiver a função de limpeza fácil a vapor, pode fazer esse tipo de limpeza para sujidade ligeira e não permanente. (Consultar “Limpeza fácil a vapor [► 37]”).
- Para manchas difíceis, pode-se usar o produto de limpeza de forno e grelhas recomendado no sítio web da marca do seu produto e uma esponja de limpeza que não risque. Não usar um produto de limpeza de fornos exterior..

### **Superfícies catalíticas**

- As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo.
- As paredes catalíticas têm uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas.
- As superfícies absorvem o óleo graças à sua estrutura porosa e começam a brilhar quando a superfície está saturada com óleo, neste caso é recomendado substituir as mesmas.

### **Superfícies de vidro**

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

### **Peças em plástico e superfícies pintadas**

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.

- Assegurar que as juntas dos componentes do produto não são deixadas húmidas e com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

## 7.2 Limpar os acessórios

Não colocar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça exceto se contrariamente indicado no manual do utilizador.

## 7.3 Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.
- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

## 7.4 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

Seguir os passos de limpeza descritos na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície no seu forno.

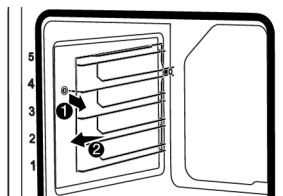
### Limpar as paredes laterais do forno.

As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo. Se existir uma parede catalítica, consultar a secção "Superfícies catalíticas" para informação.

Se o seu produto for um modelo de prateleira de arame de aço, remover as mesmas antes da limpeza das paredes laterais. Depois completar a limpeza conforme descrito na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície da parede lateral.

### Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

1. Remover a parte frontal da prateleira em arame de aço puxando a mesma na parede lateral na direção oposta.
2. Puxar a prateleira de arame de aço em direção a si para a remover totalmente.

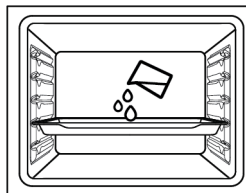


3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

## 7.5 Limpeza fácil a vapor

Isto permite limpar facilmente a sujidade (não permanecendo por muito tempo) que é amolecida pelo vapor dentro do forno e pelas gotas de água condensadas nas superfícies internas do forno.

1. Retirar todos os acessórios do forno.
2. Adicionar 500 ml de água no tabuleiro do forno e colocar o tabuleiro na segunda prateleira do forno.



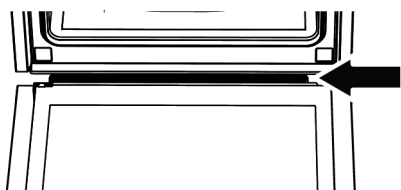
3. Colocar o forno no modo de limpeza fácil a vapor e deixar funcionar a 100 °C durante 15 minutos.

Abrir a porta imediatamente e limpar as superfícies interiores do forno com uma esponja ou pano humedecido. Será libertado vapor quando abrir a porta. Isto pode provocar um risco de queimaduras. Deve ser tido cuidado quando abrir a porta. Para sujidade difícil, limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.



Na função de limpeza a vapor fácil, espera-se que a água adicionada evapore e condense no interior do forno e na porta do forno para amaciar a sujidade leve formada em seu forno. A condensação formada na porta do forno pode pingar quando a porta do forno for aberta. Assim que abrir a porta do forno, limpar a condensação.

(Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.) Após a condensação dentro do forno, pode ocorrer poça ou humidade na conduta por baixo do forno. Após a utilização, limpar este tubo da conduta com um pano humedecido e secar.



## 7.6 Limpeza automática a alta temperatura

O forno está equipado com a função pirólítica. O forno aquece até uma temperatura de aproximadamente 420-480 °C e queima até que a sujidade existente se transforme em cinzas. Pode ser gerado um fumo forte. Disponibilizar boa ventilação. Deve ser feita uma limpeza a alta temperatura depois de aproximadamente cada 10 utilizações do forno.

## Advertências gerais



### As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

Não tocar no produto durante a limpeza automática e manter as crianças afastadas do produto. Aguardar pelo menos 30 minutos antes de remover os resíduos.

- Antes de usar a função pirólise, remover todos os acessórios, a prateleira telescópica e as prateleiras laterais (se existirem). Se não forem removidos, os acessórios e as prateleiras laterais ficarão danificados.
- Se o seu produto tiver um acessório à prova de pirólise (resistente a limpeza automática a alta temperatura) não necessita de remover estes acessórios do forno. Sempre que os seus acessórios forem à prova de pirólise ou não é especificado na secção acessórios. Se não for especificado, os seus acessórios não são resistentes às temperaturas elevadas. Têm de ser removidos do forno antes da limpeza para evitar danos.
- Não limpar o vedante da porta. O vedante de fibra de vidro é muito delicado e facilmente danificado. Se o vedante da porta ficar danificado, deve substituir o mesmo por outro novo adquirido num serviço autorizado.

### Para iniciar a função pirólise:

1. Retirar todos os acessórios do forno. Nos modelos com prateleiras de arame de aço, não esquecer de remover as prateleiras.
2. Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro do forno com um pano embebido em detergente.
3. Selecionar a função “pirólise” (Pirólise) .  
⇒ “P2:00” fica a piscar no visor. Se o seu aparelho estiver equipado com a função Eco pirólise, a mensagem “Pro” é exibida no visor durante 2

segundos primeiro e, em seguida, a mensagem **P2:00** começa a piscar.



Se no visor não aparecerem as mensagens **"Pro"** e depois **"ECO"**, o seu aparelho não está equipado com a função Eco pirólise.

4. Rodar o botão da temperatura para a temperatura mais elevada **"máx"** (**máxima**).
5. Quando a função pirólise começa, **P2:00** acende constante e começa a contagem decrescente. O tempo de pirólise (2 horas) é mostrado no visor. Este tempo não pode ser alterado.
6. Quando o forno atinge uma determinada temperatura após o início do processo de pirólise, o símbolo  aparece no visor do temporizador e a porta do forno não pode ser aberta. Não forçar a maçaneta para desbloquear a porta até que o processo de limpeza seja concluído e o símbolo de cadeado desapareça do visor
7. Quando o processo de limpeza estiver concluído, **"End"** aparece no visor.
8. Depois de aparecer **"End"** no visor, rodar os botões da temperatura e da função para a posição 0 (desligar) para terminar o processo.
9. Depois de o símbolo  desaparecer do visor, remover os resíduos de sujidade com água com vinagre.
10. Tocar qualquer tecla botão para parar o aviso sonoro.



Depois da função pirólise estar completada, o fecho da porta será ativado até que o forno arrefeça para a temperatura apropriada. Se neste momento pretender cozinhar, aparecerá **"H"** no visor e não será possível cozinhar.

### **A função de auto-limpeza com temperatura elevada – Eco pirólise** (Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.)

- ✓ Se o seu forno não estiver muito sujo, recomendamos usar a função "Pirólise - modo económico". A função "Pirólise - modo económico" leva menos tempo do que a função Pirólise. Se o forno estiver muito sujo, a função "Pirólise - modo económico" pode não ser suficiente. Neste caso, limar o mesmo com a função "Pirólise".
1. Retirar todos os acessórios do forno. Nos modelos com prateleiras de arame de aço, não esquecer de remover as prateleiras.
  2. Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro do forno com um pano embebido em detergente.
  3. Selecionar a função "pirólise" (Pirólise).
    - ⇒ A mensagem **"P2:00"** e **"Pro"** é mostrada no visor durante aprox, 2 segundos e depois a mensagem **P2:00** começa a piscar.
  4. Tocar a tecla  $\oplus$  ou  $\ominus$ .
    - ⇒ A mensagem **"ECO"** é mostrada no visor durante aproximadamente 2 segundos e depois a mensagem **P1:30** começa a piscar.
  5. Rodar o botão da temperatura para a temperatura mais elevada **"máx"** (**máxima**).
  6. Quando a função pirólise começa, **P1:30** acende e começa a contagem decrescente. O tempo de pirólise (1,5 horas) é mostrado no visor. Este tempo não pode ser alterado.
  7. Quando o forno atinge uma determinada temperatura após o início do processo de pirólise, o símbolo  aparece no visor do temporizador e a

porta do forno não pode ser aberta. Não forçar a maçaneta para desbloquear a porta até que o processo de limpeza seja concluído e o símbolo de cadeado desapareça do visor

8. Quando o processo de limpeza estiver concluído, **"End"** aparece no visor.
9. Depois de aparecer **"End"** no visor, rodar os botões da temperatura e da função para a posição 0 (desligar) para terminar o processo.
10. Depois de o símbolo  desaparecer do visor, remover os resíduos de sujidade com água com vinagre.
11. Tocar qualquer tecla botão para parar o aviso sonoro.



Depois da função pirólise estar completada, o fecho da porta será ativado até que o forno arrefeça para a temperatura apropriada. Se neste momento pretender cozinhar, aparecerá **"H"** no visor e não será possível cozinhar.

## 7.7 Limpar a porta do forno

Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções **"Remover a porta do forno"** e **"Remover os vidros interiores da porta"**. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco. Para os resíduos de calcário que se possam formar no vidro da porta, limpar o vidro com vinagre e enxaguar.

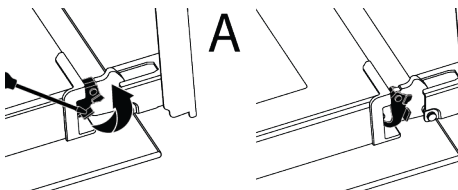


Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

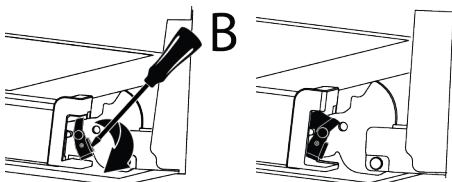
### Remover a porta do forno

1. Abrir a porta do forno.

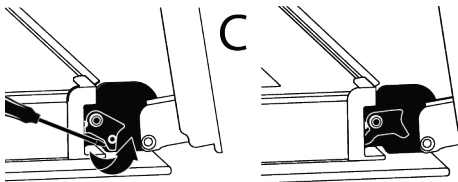
2. Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.
3. Os tipos de dobradiças variam para os tipos (A), (B), (C) conforme o modelo do produto. As imagens seguintes mostram como abrir cada tipo de dobradiça.
4. Dobradiça tipo (A) está disponível nos tipos de porta normal.



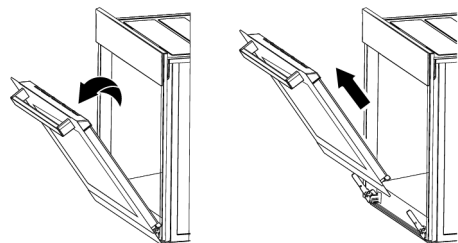
5. Dobradiça tipo (B) está disponível nos tipos de porta de abertura suave.



6. Dobradiça tipo (C) está disponível nos tipos de porta de abertura/fecho suave.



7. Colocar a porta do forno numa posição de meio aberta.



8. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

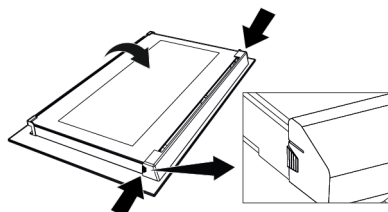


Para voltar a colocar a porta, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu a mesma a partir do fim para o princípio, respetivamente. Quando instalar a porta, assegurar que fecha os cliques na cavidade da dobradiça.

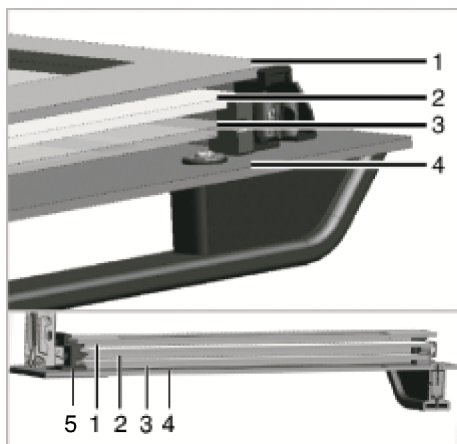
## 7.8 Remover o vidro interior da porta do forno

O vidro interior da porta frontal do produto pode ser removido para limpeza.

1. Abrir a porta do forno.



2. Puxar em direção a si, o componente de plástico, encaixado na secção superior da porta frontal, premindo simultaneamente nos pontos de pressão de ambos os lados do componente e remova o mesmo.



1 Vidro interior

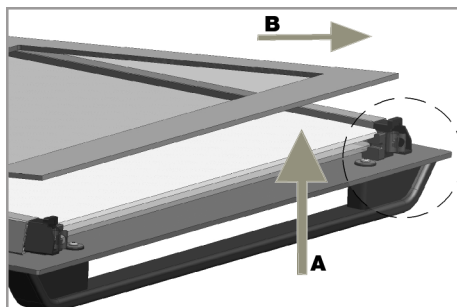
2 Segundo vidro interior

3 Terceiro vidro interior

4 Vidro exterior

5 Entrada mais inferior de vidro plástico

3. Conforme mostrado na figura, levantar suavemente o vidro interior em direção a 'A' e depois remover o mesmo puxando em direção a 'B'.



4. Repetir o mesmo processo removendo o segundo e terceiro vidro.



O primeiro passo de remontagem da porta é voltar a colocar o segundo e terceiro vidro (2,3). Conforme mostrado na figura, colocar o rebordo cinzelado do vidro de encontro ao rebordo cinzelado da entrada em plástico.

A ordem de encaixe do segundo e terceiro vidro não é importante, uma vez que são intercambiáveis.

Enquanto estiver a encaixar o vidro interior (1), deve prestar atenção para colocar o lado impresso do vidro no segundo vidro interior. É importante colocar os cantos inferiores de todos os vidros interiores de encontro às entradas em plástico (5). Empurrar o componente em plástico em direção à estrutura até ser ouvido o som de um “clique”.



Depois de limpar, todos os vidros devem estar novamente montados.

## 7.9 Limpar a lâmpada do forno

Na eventualidade de uma porta de vidro da lâmpada do forno na área de cozedura ficar suja; limpar com detergente de lavar a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar com um pano seco. No caso de a lâmpada não funcionar, pode substituir a mesma seguindo os passos na secção seguinte.

### Limpar a lâmpada do forno

#### Advertências gerais

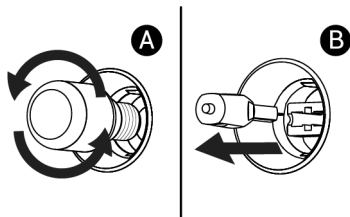
- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o produto e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- O forno é alimentado por uma lâmpada incandescente com menos de 40 W, menos de 60 mm na altura, menos de 30 mm no diâmetro ou por uma lâmpada de halogénio com tomadas G9 com menos de 60 W de potência. As lâmpadas são adequadas para funcionar e temperaturas superiores a 300°C. As lâmpadas do forno encontram-se disponíveis numa Assistência Autorizada ou através de técnicos credenciados. Este produto contém, uma lâmpada de classe energética G.
- A posição da lâmpada pode diferir da que é mostrada na imagem.
- A lâmpada usada neste produto não é adequada para usar na iluminação doméstica. A finalidade desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os produtos alimentares.
- As lâmpadas usadas neste produto devem suportar condições físicas extremas tal como temperaturas superiores a 50 °C.

#### Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover a tampa de vidro rodando a mesma no sentido anti-horário.



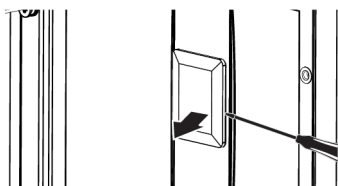
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



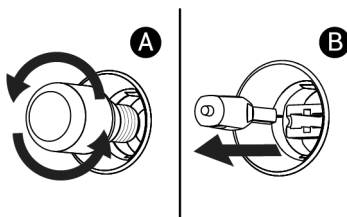
4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

**Se o seu forno tiver uma lâmpada quadrada.**

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover as prateleiras de arame de aço de acordo com a descrição.



3. Levantar o vidro de proteção da lâmpada com uma chave de fendas. Remova o parafuso primeiro, se houver um parafuso na lâmpada quadrada do seu produto.
4. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



5. Voltar a colocar a tampa de vidro e as prateleiras de arame de aço.

## 8 Solução de problemas

Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

**O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.**

- É normal ver vapor durante a operação. >>> Isso não é um erro.

**Gotas de água aparecem durante o cozimento**

- O vapor gerado durante o cozimento condensa ao entrar em contato com as superfícies frias externas ao produto, podendo formar gotas de água. >>> Isso não é um erro.

**Sons de metal são ouvidos enquanto o produto está aquecendo e esfriando.**

- Peças de metal podem expandir e emitir sons quando aquecidas. >>> Isso não é um erro.

**O produto não funciona.**

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.
- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.
- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu produto tiver um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.

**A luz do forno não está acesa.**

- A lâmpada do forno pode estar com defeito. >>> Substitua a lâmpada do forno.

- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

**O forno não está aquecendo.**

- O forno pode não estar configurado para uma função de cozedura e/ou temperatura específica. >>> Defina o forno para uma função de cozimento e/ou temperatura específica.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.