

ÍNDICE	PÁGINA
1 - Instruções de segurança	2
2 - Características do produto	3
3 - Instalação do Forno	4
Componentes elétricos	4
Respeito pelo ambiente	4
Ligação do forno à corrente eléctrica	8
4 - Instruções de utilização	9
A primeira vez que utiliza o forno	9
Guias amovíveis (se existentes)	9
5 - Painel de controlo	10
Teclado	10
Painel de comando	10
6 - Informações gerais sobre o forno	11
Códigos de erro	11
Bipes	11
Predefinições	11
Códigos de número de falha F	11
Bloqueio do teclado	11
Pré-aquecimento e pré-aquecimento rápido	11
Temporizador	11

7 - Dicas gerais sobre o forno	12
Pré-aquecimento do forno	12
Sugestões operacionais	12
Utensílios	12
Condensação e temperatura do forno	12
Cozer a grande altitude	12
8 - Começar a Utilizar	13
Instruções para a ligação inicial	13
9 - Definições do utilizador	14
Idioma	14
Temperatura e peso	14
Tempo	14
Data	15
Brilho	15
Volume	15
10 - Definição do sistema	16
Registo de evento	16
Demonstração	16

ÍNDICE	PÁGINA
11 - Ligar o seu forno	17
Ligar e desligar o forno	17
Selecionar o modo de cozedura	17
Alterar o modo de cozedura	17
Alterar a temperatura	17
12 - Tabelas com o modo de cozedura	18
Menu escolha rápida cozimentos	19
Fase de pré-aquecimento	19
Pré-aquecimento rápido	19
Eco	20
Utilizar as luzes do forno	20
13 - Funcionamento do modo do forno temporizado	21
Tempo de cozedura	21
Tempo de paragem	21
14 - Definir a sonda de carne (se presente)	22
15 - Compreender os vários modos do forno	24
Dicas e técnicas sobre assados	24
Orientações gerais	24
Dicas e técnicas de convecção verdadeira	24
Dicas e técnicas sobre assados por convecção	25

Dicas e técnicas sobre gratinados por convecção	25
Dicas e técnicas sobre gratinados	25
Dicas e técnicas sobre desidratar	25
Esquema de desidratação	26
16 - Receitas	27
17 - Instruções do modo Sabat (em alguns modelos)	29
18 - Sobre cuidados e limpeza	30
Limpeza	30
Remoção da porta	30
Remoção da porta do forno deslizante	31
Como desmontar os vidros da porta panorâmica " FULL GLASS"	31
Substituir a lâmpada do forno	32
19 - Resolução de problemas relacionados com a cozedura	33
20 - Resolução de problemas de funcionamento	34
21 - Assistência ou reparação	35
Registo de dados de reparação	35

1 - Instruções de segurança



IMPORTANTE

A placa com as características do forno é acessível também com o aparelho instalado. A placa fica visível bastando para isso abrir a porta. Cite sempre as informações contidas na mesma para identificar o aparelho, ao encomendar peças sobressalentes.

- **Não desmontar nenhuma parte antes de desligar o aparelho da tomada de corrente eléctrica.**
- **Não use o aparelho se alguma das suas partes estiver partida (por ex. o vidro). Desconecta-o da linha eléctrica e chame a assistência técnica.**
- **Não utilize o produto se o cabo de alimentação estiver danificado, a fim de evitar riscos, neste caso entre em contato com suporte ao cliente, ou serviço autorizado Elettromec, para que seja efetuado a troca do cabo de alimentação.**
- Antes de utilizar o forno aconselha-se o funcionamento em vazio à temperatura máxima durante aprox. uma hora, para eliminar o cheiro do material isolante.
- Quando se usa o grill para todos os modelos, manter a porta fechada.
- O ventilador de arrefecimento pode permanecer em funcionamento mesmo depois de apagar o forno, enquanto o mesmo estiver quente.
- **Durante a utilização, o aparelho fica muito quente; não toque nos elementos de aquecimento dentro do forno.**

- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- **Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas distantes se não continuamente sob supervisão.**
- Este eletrodoméstico não foi concebido para ser utilizado por pessoas (**inclusive crianças com mais de 8 anos**) com limitações físicas ou mentais, inexperientes e principiantes, a não ser que tenham sido supervisionadas ou recebido instruções relativas à utilização do eletrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- **As operações de limpeza e de manutenção não devem ser feitas por crianças se não sob supervisão.**
- Para evitar danificar o esmalte, não se deve nunca cobrir a soleira da mufla com nenhum artigo (com folha de alumínio, painéis, etc.).
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadeiras de metal pontiagudas para limpar o vidro da porta do forno visto que podem riscar a superfície, fazendo com que o vidro possivelmente se parta.
- Não devem ser utilizados na limpeza detergentes abrasivos nem equipamentos de limpeza a vapor.
- O aparelho não deve ser instalado por detrás de uma porta decorativa, para evitar o sobreaquecimento.
- **ATENÇÃO: Certifique-se de que o aparelho é desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.**
- O forno e as lâmpadas estão frios e de que a alimentação do forno foi desligada antes de substituir a(s) lâmpada(s). Caso contrário, pode sofrer um choque elétrico ou queimaduras.
- Utilize exclusivamente a sonda para carne fornecida com o aparelho.



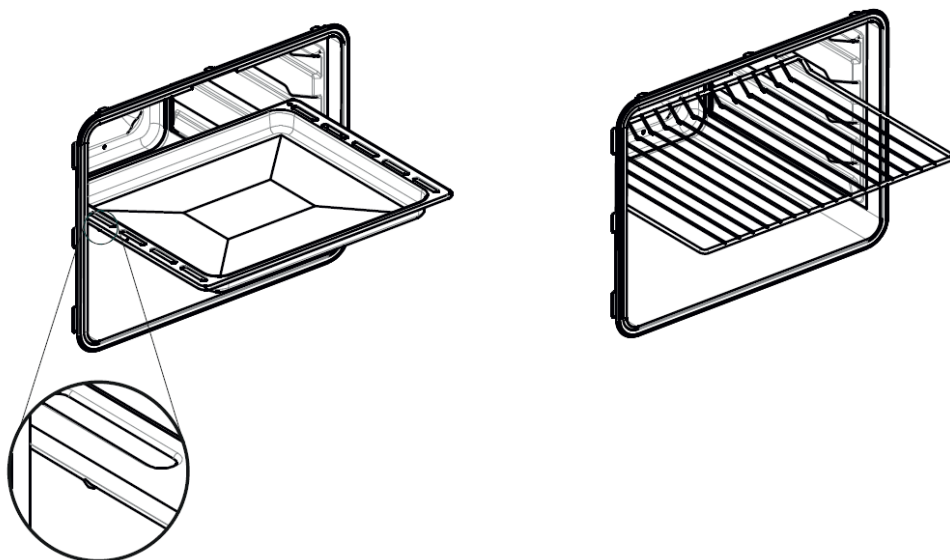
IMPORTANTE

Se o forno for instalado a uma temperatura ambiente inferior a 37 °F (3 °C), pode surgir F*0117; quando é atingida uma temperatura ambiente superior, o erro deixará de ser exibido.

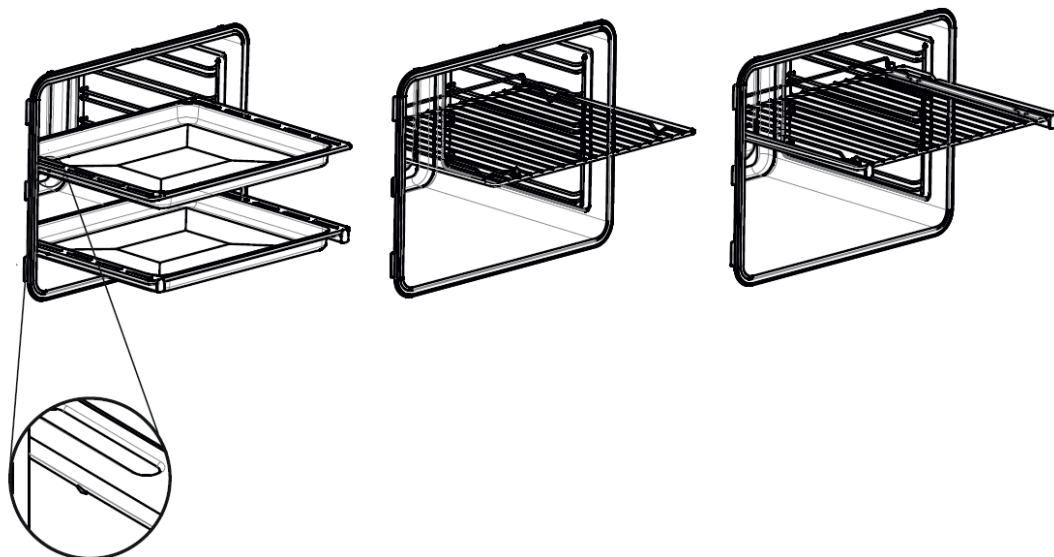
2 - Características do produto

Utilize as figuras abaixo como referência para a correta introdução das grelhas

GUIAS EM RELEVO



GUIAS REMOVÍVEIS



3 - Instalação do Forno

Para instalar o forno no móvel da cozinha, basta ter um espaço no mesmo com as dimensões indicadas na figura Espaço e Dimensões.

O aparelho deve ser fixado ao móvel com os dois parafusos fornecidos, através dos orifícios feitos nos montantes do forno.

O espaço para engastar o forno deve ter a parte de trás aberta e a sua construção deve permitir o arejamento para evitar um aquecimento excessivo do móvel.



ATENÇÃO

Dado que este aparelho faz parte dos móveis da cozinha, verificar que as superfícies em contacto com o forno aguentam uma temperatura superior a 90°C.

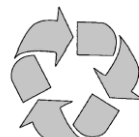
Componentes elétricos

Potência máxima absorvida: (ver a placa com a data).

Tensão de alimentação: (ver a placa com a data).

Respeito pelo ambiente

A documentação deste aparelho é realizada com papel embranquecido sem cloro ou papel reciclado com a finalidade de contribuir para a proteção do meio ambiente. As embalagens forem projetadas para não prejudicar o meio ambiente; podem ser recuperadas ou recicladas, pois são produtos ecológicos. Reciclando a embalagem, contribuirá a uma poupança das matérias-primas e a uma redução do volume dos refugos industriais e domésticos.

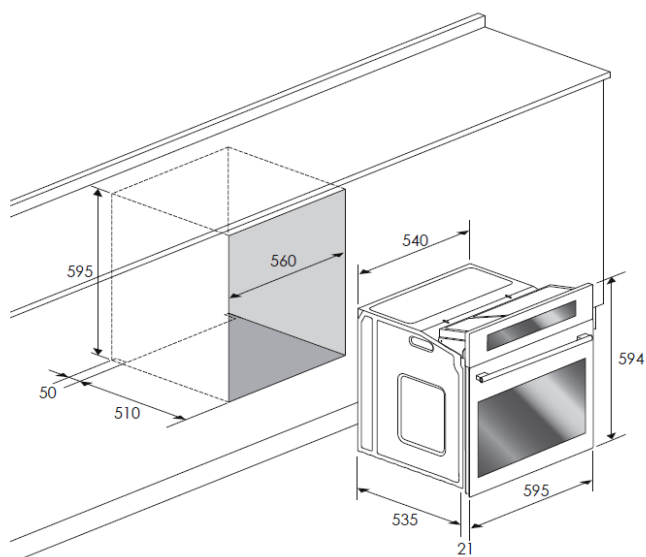


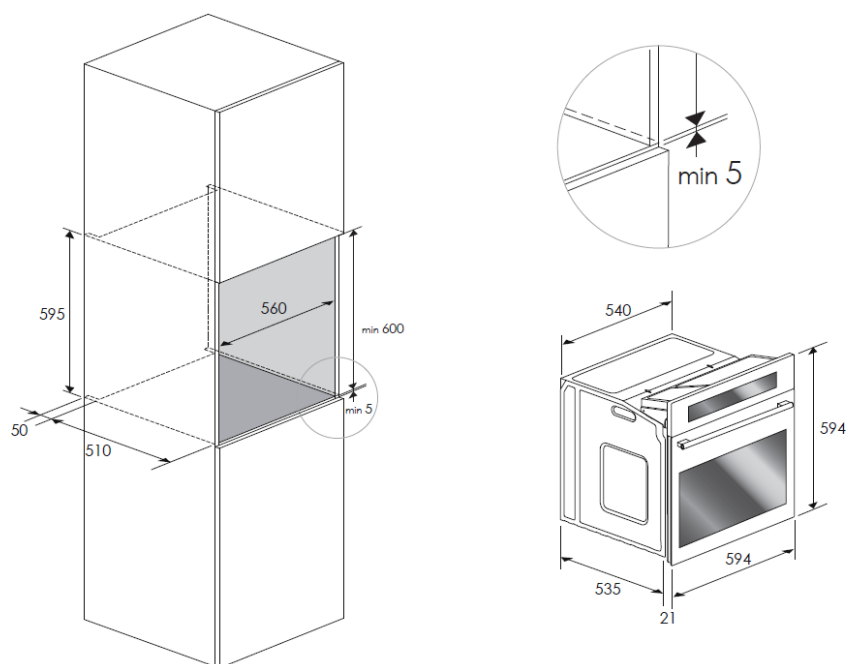
O MATERIAL DA EMBALAGEM é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo da reciclagem. Para a sua eliminação, siga as normas locais. O material da embalagem (sacos de plástico, peças de poliestireno, etc.) deve ser mantido fora do alcance das crianças, pois são potencialmente perigosos. ESTE APARELHO está de acordo com a Diretiva Europeia 2012/96/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ao garantir a eliminação correta deste produto, o utilizador contribui para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde.

O SÍMBOLO no produto ou na documentação de acompanhamento indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, e sim, entregue a uma estrutura idónea de reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos.



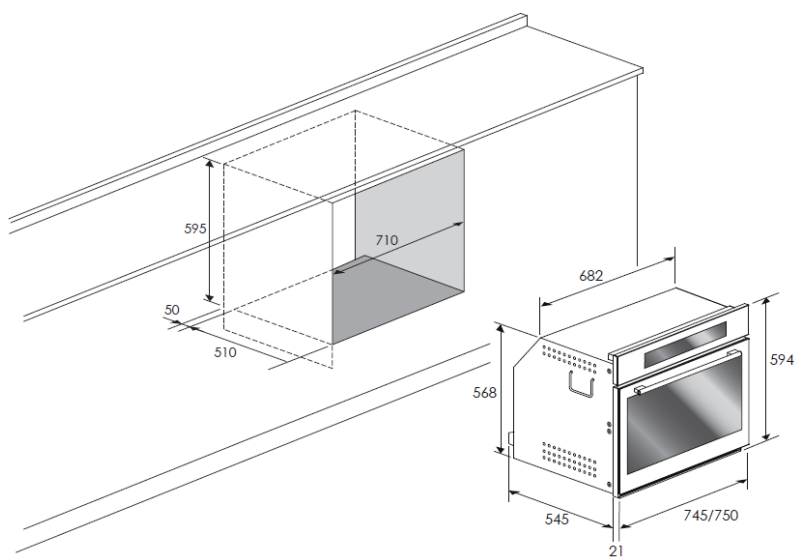
MÓD. 60

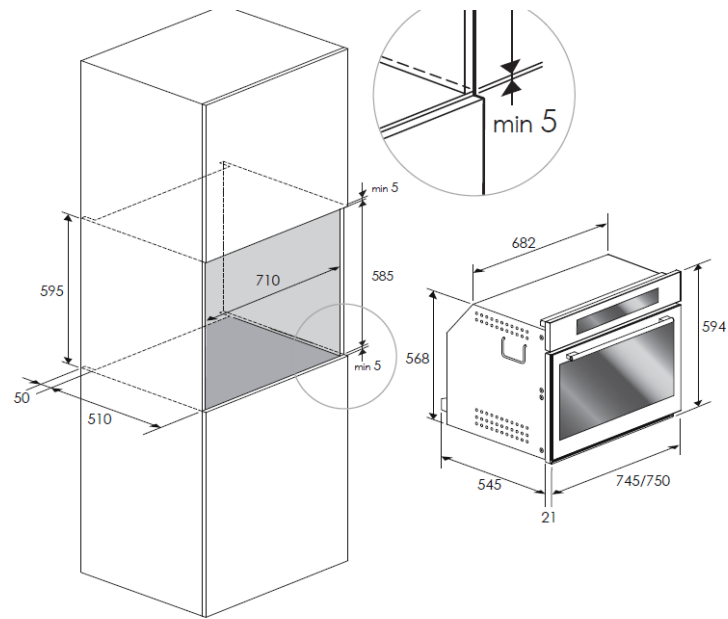




Dimensões são em milímetros

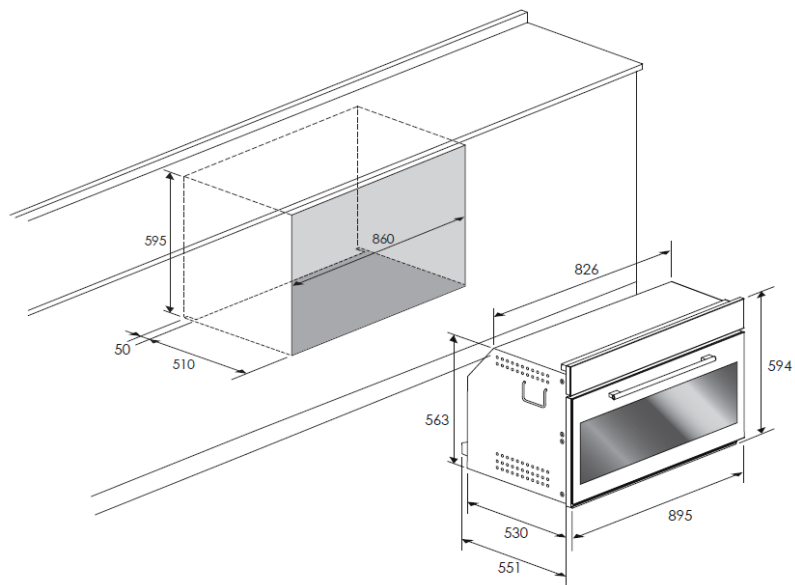
MÓD. 75

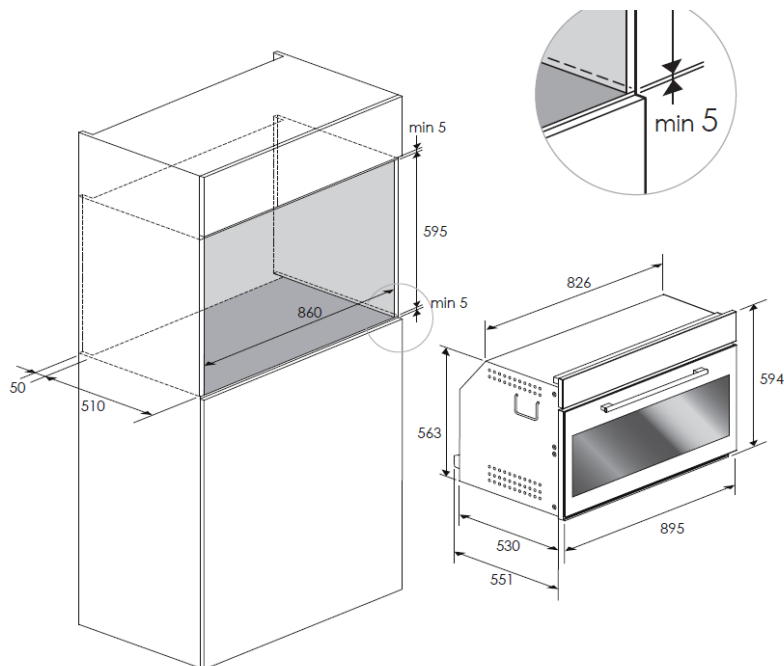




Dimensões são em milímetros

MÓD. 90x60





Dimensões são em milímetros

Ligação do forno à corrente eléctrica



ATENÇÃO

O aparelho deve ser ligado à terra.

O forno só é apropriado para uso doméstico.

A tensão de alimentação e a potência absorvida estão indicadas na placa colocada sobre o montante esquerdo, visível com a porta aberta.

A ligação deve ser efectuada por pessoal qualificado e deve estar em conformidade com as normas vigentes.

Em caso contrário, nenhum dano a pessoas ou objetos pode ser imputado ao fabricante.

Se o cabo fornecido estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência ou qualquer pessoa qualificada semelhante para evitar qualquer perigo.

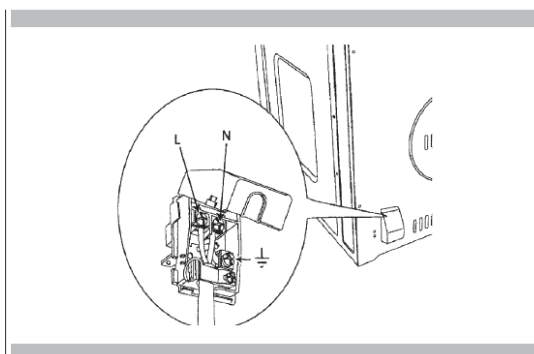
O forno deve ser ligado à corrente eléctrica através de um disjuntor omnipolar com uma distância mínima de abertura dos contactos de 3mm, verificando que não se interrompe o condutor de ligação à terra. Para a ligação usar um cabo flexível, tendo a precaução de deixar um comprimento suficiente para permitir a extracção do forno do espaço de instalação para qualquer tipo de manutenção.

Tal dispositivo deve ser acoplado à fonte de alimentação, em conformidade com os regulamentos que regem as instalações eléctricas.

A tomada ou o interruptor devem estar num local de fácil acesso com o forno totalmente instalado.

TIPOS DE CABOS E DIÂMETROS MÍNIMOS

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm ²	H05RR-F	3x2,5 mm ²
H05VV-F	3x1,5 mm ²	H05VV-F	3x2,5 mm ²
H05RN-F	3x1,5 mm ²	H05RN-F	3x2,5 mm ²
H05V2V2-F	3x1,5 mm ²	H05V2V2-F	3x2,5 mm ²



A primeira vez que utiliza o forno

Limpe bem o forno com água com sabão e passe bem por água.
Opere o forno durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima para queimar todos os vestígios de massa que possam de outra forma criar cheiros desagradáveis ao cozinhar.



ATENÇÃO

Nunca use folha de alumínio para cobrir as prateleiras ou para revestir o forno. Pode danificar o revestimento se o calor ficar aprisionado por baixo do alumínio.

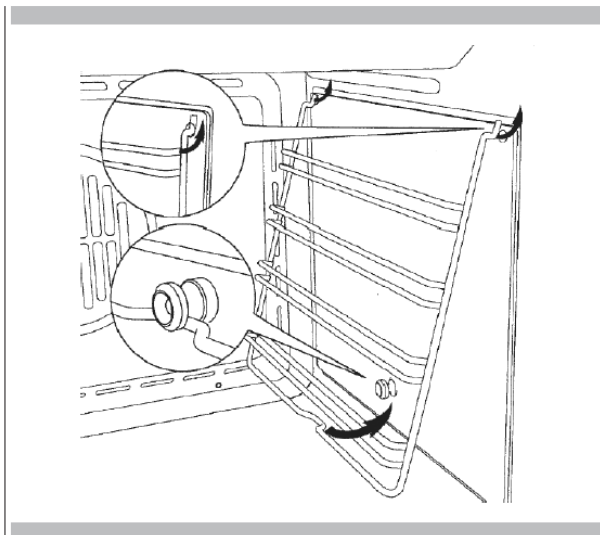


ATENÇÃO

Certifique-se de que não a força para evitar danos no esmalte.

Guias amovíveis (se existentes)

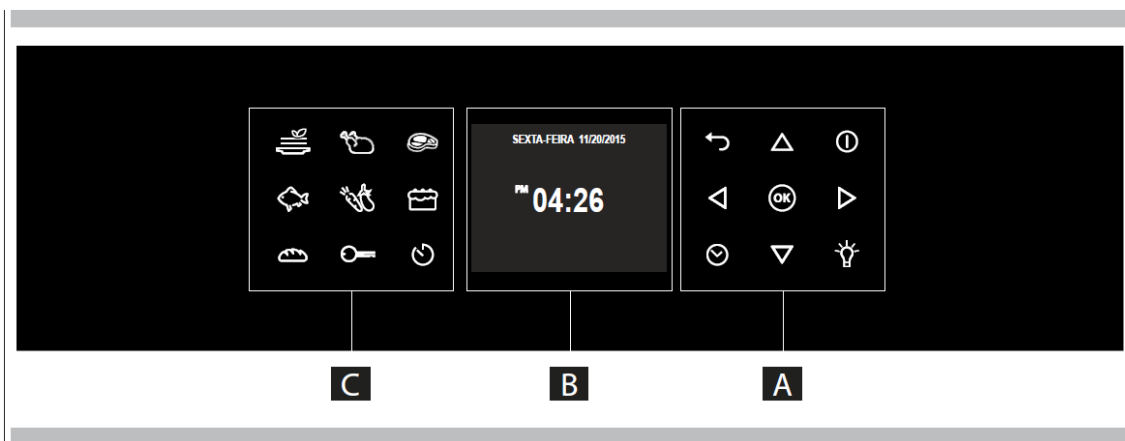
Para remover as estruturas laterais dos fornos de paredes macias, proceda conforme o ilustrado na figura.



5 - Painel de controlo

O seu aparelho pode diferir ligeiramente quando comparado às ilustrações seguintes.

- A** - Teclado de funções
- B** - Ecrã de exibição
- C** - Teclado de escolha rápida



Teclado

Para utilizar a tecla, prima suavemente. O teclado não irá funcionar se forem premidas em simultâneo mais do que uma tecla.

	- Setas de movimento
	- Para definir o temporizador. - Entre no menu de funções durante a cozedura.
	- Liga a desliga o forno interior. A luz não pode ser ligada durante o ciclo de autolimpeza.
	- Liga e desliga o forno.
	- Confirma as definições e inicia as operações de cozedura. Quando é premida durante uma operação de cozedura, a função é colocada em pausa. Prima novamente para reiniciar.
	- Volte à página do ecrã anterior. Mantenha premido para voltar à página inicial

Painel de comando

	Menu escolha rápida cozimentos
	Temporizador

6 - Informações gerais sobre o forno

Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, remova as embalagens e os materiais estranhos do(s) forno(s). Qualquer material deste tipo deixado no interior pode derreter ou queimar, quando o aparelho é utilizado.

Códigos de erro

Este código aparece caso o controlo eletrónico indique uma falha. Quando o erro aparece, a função atual é bloqueada. Se o tipo de erro estiver relacionado com uma função de segurança, o forno torna-se inutilizável e sempre que for feita uma tentativa de ligação, o mesmo erro aparece (em cujo caso deve telefonar para o serviço pós-venda), enquanto que se o erro estiver relacionado com uma falha menor, após ter sido reiniciado o forno pode ser usado para funções que não envolvem a peça defeituosa (por ex., o elemento de aquecimento).

Bipes

Confirma se o comando foi recebido após uma tecla ter sido premida. Indica ainda que foi concluída uma função de temporização (por ex. Temporizador ou Cozedura Temporizada). Durante a execução de uma receita, um sinal acústico avisa o utilizador de que o forno está a aguardar uma operação por parte do utilizador (por ex., insira o prato ou volte-o ao contrário). Os bipes também sinalizam uma falha do forno.

Predefinições

Os modos de cozedura automaticamente selecionam uma temperatura adequada quando o modo de cozedura é selecionado. Estes podem ser alterados quando é necessário um diferente.

Códigos de número de falha F

Estes códigos são apresentados quando o controlo eletrónico deteta um problema com o forno ou a eletrónica. O código de erro é registado no Registo de Erro, no menu Configuração. Este erro pode ser comunicado ao técnico de assistência técnica para que este possa compreender a causa possível do problema com antecedência.

Bloqueio do teclado

Prima a tecla  durante 3 segundos. Os comandos encontram-se agora bloqueados e será apresentado um "Ícone de chave". Repita o mesmo procedimento durante 3 segundos para desbloquear o teclado.

NOTA: a operação de desligamento encontra-se sempre disponível.

Pré-aquecimento e pré-aquecimento rápido

Sempre que um modo de cozedura é definido e o forno é aquecido, o pré-aquecimento inicia. Durante este período, a temperatura instantânea é exibida juntamente com o ícone do termómetro.

Mal seja atingido 100%, o controlo faz soar o "fim do pré-aquecimento" e o valor da temperatura atual desaparece.

Quando é necessário aquecer o forno rapidamente, um modo de Pré-aquecimento Rápido fica disponível: utiliza os elementos de aquecimento e o ventilador de convecção de forma especial, para reduzir o máximo possível o

tempo de aquecimento.

Depois de ter definido as funções de cozedura para as quais o pré-aquecimento rápido está disponível e definir o valor da temperatura desejado, toque na tecla  após entrar no menu funções, selecione o ícone  através das teclas  e confirme através da tecla .

Mal a temperatura do ponto definido tiver sido atingida, o controlo soa e o "Ícone Pré-Aquecimento Rápido" e "temperatura atual" desaparecem. O forno alterna automaticamente para o modo de cozedura desejado que estava anteriormente definido: coloque agora os alimentos dentro.

Temporizador



ATENÇÃO

O temporizador no seu forno não liga nem desliga o aparelho, o seu único objetivo é alertá-lo através do alarme. Quando quiser desligar o forno automaticamente, utilize as funções fim de cozedura e cozedura com atraso.

NOTA Premir o botão DESLIGAR não reinicia nem para o temporizador.

1. Prima o botão  e defina o tempo desejado usando as setas   e confirme com o botão . Para alternar a seleção entre horas e minutos, utilize as setas  .
2. As horas podem ser definidas desde 1 minuto a 12 horas e 59 minutos e, quando definidas, o tempo restante fica sempre visível na barra de estado ao fundo, até o tempo expirar ou ser redefinido.
3. Para alterar ou cancelar a definição de tempo, deve redefinir o temporizador, premindo e mantendo premido o botão  durante alguns segundos.
4. O formato do temporizador é normalmente HR:MIN, alterando para MIN:SEG durante o último minuto.
5. Quando o tempo expira, o visor mostra 00:00 e o alarme irá soar durante um minuto ou até o botão ser premido .

7 - Dicas gerais sobre o forno

Pré-aquecimento do forno

- Pré-aqueça o forno ao usar os modos Cozer, Cozer por Convecção e Assar por Convecção.
- Utilize o modo Pré-Aquecimento Rápido quando é desejado um tempo mais curto para pré-aquecer o forno.
- Selecionar uma temperatura mais alta não encurta o tempo de pré-aquecimento.
- O pré-aquecimento é necessário para bons resultados ao cozer bolos, biscoitos, pastéis e pães.
- O pré-aquecimento irá ajudar a dourar os assados e a reter o molho da carne.
- Coloque as prateleiras do forno na sua posição antes de pré-aquecer.
- Durante o pré-aquecimento, a temperatura de cozedura selecionada é sempre apresentada.
- Um bipe irá confirmar se o forno foi pré-aquecido e "temperatura detetada" irá desativar-se.

Sugestões operacionais

- Não coloque painéis na porta do forno aberta.
- Utilize as luzes interior do forno para ver os alimentos através da janela da porta do forno, em vez de abrir a porta com frequência.

Utensílios

- Os pratos de cozedura de vidro absorvem o calor. Reduza a temperatura do forno para 25°F (15°C) ao cozinhar em vidro.
- Utilize painéis para fornecer o dourado desejado. O tipo de acabamento na panela irá ajudar a determinar o dourado que irá ocorrer.
- Painéis brilhantes, de metal macio ou painéis antiaderentes/anodizados leves refletem o calor, resultando num dourado mais leve e delicado. Os bolos e os biscoitos requerem este tipo de utensílio.
- Painéis escuros, rugosos ou sem brilho irão absorver o calor, produzindo uma crosta mais dourada e estaladiça. Utilize este tipo para tartes.
- Para crostas douradas e estaladiças, utilize utensílios antiaderentes/anodizados escuros, utensílios metálicos escuros e sem brilho ou utensílios de fazer bolos de vidro. As painéis de fazer bolos isoladas podem aumentar o tempo de cozedura.
- Não cozinhe com o tabuleiro vazio dentro no forno, uma vez que isto pode alterar o desempenho da cozedura.
- Guarde o tabuleiro fora do forno.

Condensação e temperatura do forno

- É normal que uma certa quantidade de humidade evapore dos alimentos durante qualquer processo de cozedura. A quantidade depende do conteúdo de água dos alimentos. A humidade pode condensar em qualquer superfície mais fria do que o interior do forno, tal como o painel de controlo.
- O seu novo forno possui um sensor de temperatura eletrónico que permite manter uma temperatura adequada. É possível que o seu forno anterior tivesse um termostato mecânico que se desviasse gradualmente com o tempo no sentido de uma temperatura superior. É normal que possa ter de ajustar as suas receitas favoritas ao cozer num forno novo.

Cozer a grande altitude

- Ao cozer a uma altitude elevada, as receitas e o tempo de cozedura podem variar em relação ao normal.

Instruções para a ligação inicial

Uma vez que o forno tenha sido ligado à fonte de alimentação pela primeira vez, o controlo prepara automaticamente para a definição de uma série de definições do utilizador, que permanecem guardadas em caso de qualquer ligação posterior.

- Idioma
- Temperatura e peso
- Horas
- Data

Consulte a alínea DEFINIÇÕES DO UTILIZADOR, para saber definições do utilizador.

Ao aplicar as definições do utilizador, o controlo move-se automaticamente para a página de exibição "Em espera".



9 - Definições do utilizador

Com o forno ligado, selecione o ícone e confirme com a tecla (OK) para entrar no menu DEFINIÇÕES. Este menu permite personalizar as definições do seu forno. Para aceder, não pode estar ativa nenhuma cozedura nem pode estar em progresso nenhuma função de tempo definido.

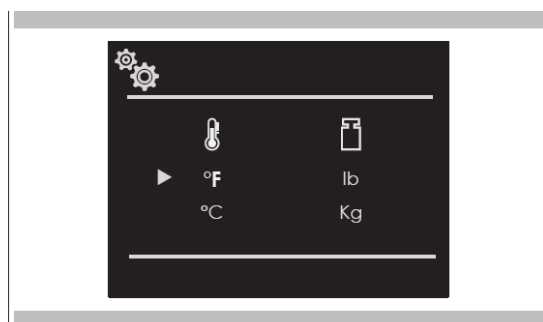
NOTA O menu Definições não pode ser definido se a uma função de tempo já tiver sido definida: primeiro elimine todas as funções de tempo ativas.

1. Prima as teclas para selecionar o submenu e confirme através da tecla (OK).



Temperatura e peso

Prima a tecla de seta e para selecionar as duas opções de temperatura "°C/°F" ou as opções de peso Kg/lb e confirme com a tecla (OK).



Tempo

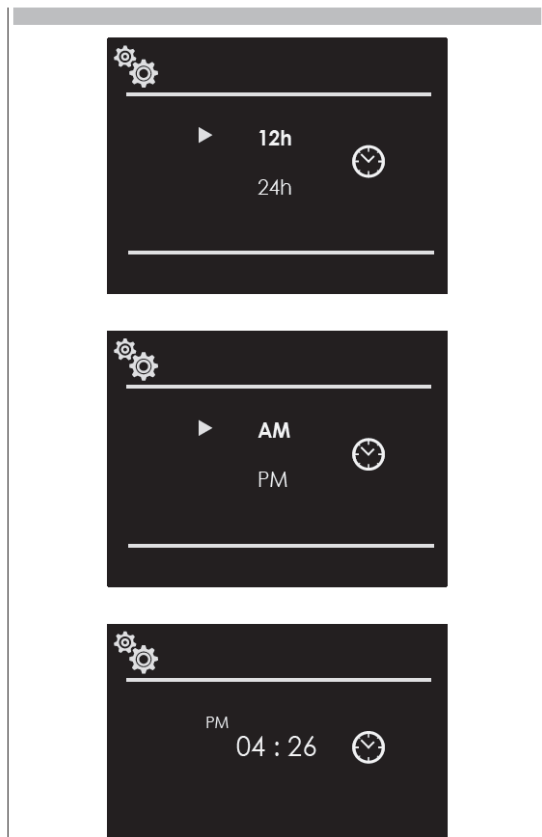
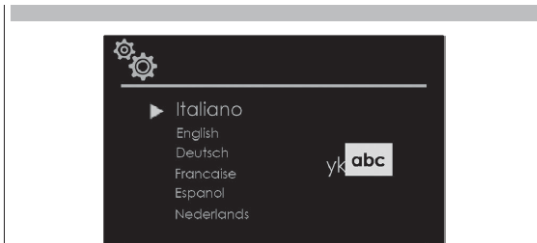
Prima a tecla de seta para selecionar o formato de tempo entre as opções "12h AM/PM ou 24h" e confirme com a tecla (OK). De seguida, defina o tempo usando as setas e confirme com a tecla (OK).

2. Utilize este menu para alterar as definições seguintes:
 Prima as teclas ◀▶ ou △▽ para seleccionar a definição ou alterar um submenu de entre os seis disponíveis e confirme usando a tecla (OK).



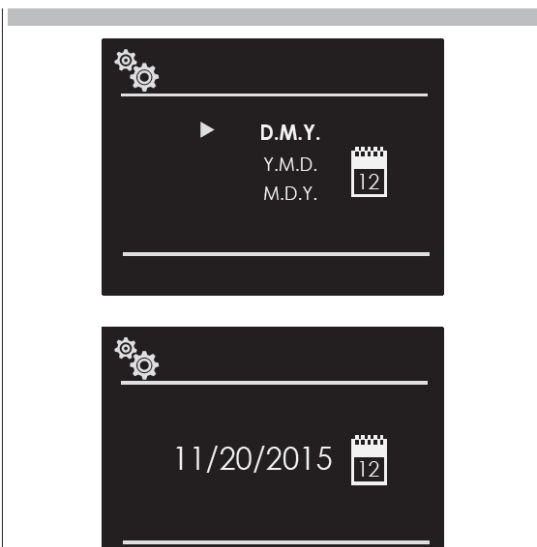
Idioma

Prima a tecla de seta △▽ para seleccionar um idioma de entre os disponíveis e confirme com a tecla (OK).



Data

Prima a tecla de seta △▽ para seleccionar o formato da data de entre as opções "D.M.A. – A.M.D. – M.D.A." e confirme com a tecla (OK). De seguida, defina o valor usando as setas △▽ e confirme com a tecla (OK).



Volume

Pressionar a seta △▽ para seleccionar o grau de volume requerido e confirmar com a tecla (OK).



Brilho

Prima a tecla de seta ◀▶ para escolher a definição de luminosidade, alternando entre LIGADO ou EM ESPERA, de seguida, usando as setas ▲▼ seleccione o grau de luminosidade requerido e confirme com a tecla OK.



10 - Definição do sistema

Com o forno ligado, seleccione o ícone ⚙️ e confirme com a tecla OK para entrar no menu DEFINIÇÕES. Este menu permite definir um número de parâmetros ou funções especiais. Permite ainda aceder à lista de eventos de erro.

1. Prima as teclas ◀▶ para seleccionar o submenu e confirme através da tecla OK.



Demonstração

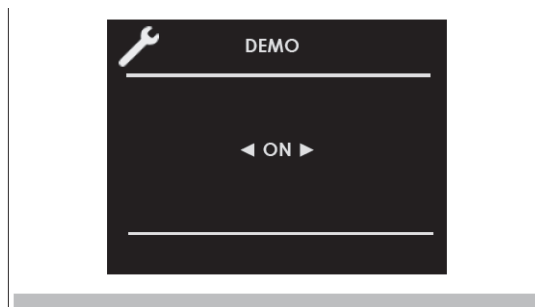
O objetivo desta função é definir o modo DEMONSTRAÇÃO, que desativa a função de cozedura mas realiza automaticamente uma demonstração das funções.

1. Prima as teclas ◀▶ para seleccionar o item LIGAR.
2. Confirme com a tecla OK.
3. Prima a tecla ①.

Após cerca de 30 segundos, o forno começa a funcionar neste modo. Para parar temporariamente esta função de DEMONSTRAÇÃO, mantenha simplesmente qualquer tecla premida durante alguns segundos até o forno alternar para "em espera". Para iniciar novamente, prima a tecla ①. Para desativar a função, entre na página de visualização DEMONSTRAÇÃO e defina-a para DESLIGADO. Confirme usando a tecla OK.

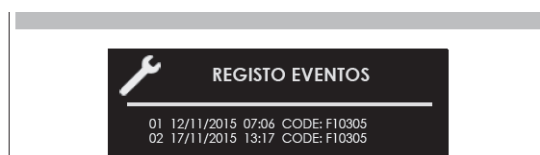
NOTA Uma vez definida, a função permanece ativa mesmo se o forno for desligado da corrente elétrica.

2. Utilize este menu para alterar as definições seguintes:
Prima as teclas $\triangle$ ∇ para seleccionar o item a ser definido ou a ser apresentado de entre os três disponíveis e confirme com a tecla **OK**.



Registo de evento

O menu permite verificar quaisquer erros registados. Estes códigos podem ser notificados ao serviço pós-vendas.



11 - Ligar o seu forno

Ligar e desligar o forno



IMPORTANTE

- A tecla **OK** não para a função.
- Após desligar o forno, o ventilador de arrefecimento pode continuar a operar até as peças interiores do forno terem arrefecido.

Prima **1** para ligar e desligar o forno e prima novamente para o desligar. O forno volta ao modo de espera.

1. Seleccione o ícone e prima a tecla **OK**. Seleccione o modo de cozedura apropriado de acordo com os alimentos a serem cozinhados usando as setas $\triangle$ ∇ e confirme com a tecla **OK**.
2. Nesta página de exibição, continua a ser possível alterar o modo de cozedura usando as teclas $\triangle$ ∇ .
3. Se a temperatura proposta for correcta, confirme com a tecla **OK** para iniciar a cozedura, caso contrário, se a tecla **OK** não for premida nos próximos 10 segundos, o forno alterna automaticamente para o modo automático e o ícone do modo de cozedura torna-se animado.

Selecionar o modo de cozedura



IMPORTANTE

- Não deixe a porta aberta durante muito tempo durante a cozedura.
- A porta deve ser mantida fechada durante as funções GRATINAR.
- Coloque a grelha ou as grelhas no nível apropriado.

FORNO 60 cm - 75 cm - 90X60 cm	
	COZEDURA CIRCULAR VENTILADA
	COZEDURA VENTILADA
	GRILL VENTILADA INFERIOR
	COZEDURA VENTILADA INFERIOR

Alterar o modo de cozedura

1. Durante a cozedura não temporizada, pode ser definida uma pausa na cozedura premindo a tecla **OK**. Todas as definições da operação de cozedura suspensa devem permanecer guardadas e podem ser reativadas, premindo a mesma tecla novamente.
2. Para alterar o modo de cozedura com o forno em funcionamento, prima a tecla **OK** e, de seguida, a tecla $\rightarrow$. Neste momento, pode ser seleccionado outro modo de cozedura de entre os disponíveis no grupo através das setas $\triangle$ ∇ .

Função AirFry

A função AirFry ou fritura de alimentos no forno, graças a um fluxo de ar perfeitamente distribuído, promete cozinhar alimentos crocantes e perfeitamente cozidos com muito pouco óleo e, em alguns casos, sem óleo.

Comer saudável, cozinhar pratos de forma saborosa e sem exagerar com gorduras e condimentos, é possível.

AirFry da Fulgor Milano permite definir a função e a temperatura no painel de controle, de 150 a 290°C, com temperatura padrão de 180°C. A bandeja especial, fornecida ou vendida separadamente, possui pequenas aberturas que permitem que o ar circule uniformemente por todo o forno.

	COZEDURA ECO
	GRILL
	DUPLO GRILL
	DUPLO GRILL VENTILADO
	COZEDURA SUPERIOR
	PIZZA
	AIRFRY
	LIMPEZA HIDROLÍTICA
	DESCONGELAÇÃO
	DESIDRATAÇÃO
	COZEDURA INFERIOR
	COZEDURA
	SABBATH Em alguns modelos

Alterar a temperatura



IMPORTANTE

- Em todos os modos de cozedura onde a temperatura é fixa, isto não é mostrado no ecrã.
- No fim de uma função, o ecrã de exibição mostra a temperatura de aquecimento do compartimento residual, na página em espera.

1. Na página de exibição de pré-visualização do modo de cozedura, a temperatura pode ser alterada usando as setas Δ ∇ , confirmando posteriormente com a tecla OK .
2. Uma vez iniciada a cozedura, a temperatura pode ser em todo o caso alterada, a qualquer momento, usando as teclas Δ ∇ .

12 - Tabelas com o modo de cozedura

FORNO 60 cm - FORNO 75 cm - FORNO 90X60 cm						
MODO DE COZEDURA	ÍCONE	PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO	SONDA DE CARNE	TEMPERATURA		
				Min.	Predefinir	Máx.
DESCONGELAÇÃO				***	***	***
DESIDRATAÇÃO				50°C	60°C	70°C
COZEDURA INFERIOR		$\approx$		50°C	50°C	250°C
COZEDURA		$\approx$		50°C	190°C	250°C
COZEDURA ECO				50°C	165°C	250°C
COZEDURA CIRCULAR VENTILADA		$\approx$		50°C	165°C	250°C
PIZZA		$\approx$		50°C	230°C	250°C
COZEDURA VENTILADA		$\approx$		50°C	165°C	250°C

GRILL VENTILADA INFERIOR (*)				50°C	165°C	250°C
DUPLO GRILL VENTILADO (*)				50°C	165°C	250°C
COZEDURA VENTILADA INFERIOR				50°C	165°C	250°C
GRILL (*)				50°C	230°C	250°C
DUPLO GRILL (*)				50°C	230°C	250°C
COZEDURA SUPERIOR				50°C	180°C	250°C
AIRFRY				150°C	180°C	290°C
SABBATH (se presente)				25°C	60°C	60°C
LIMPEZA HIDROLÍTICA				75°C		

(*) Alguns fornos podem ser equipados com motor para haste e espeto, para cozinhar com espeto giratório.

Menu escolha rápida cozimentos

A função do menu escolha rápida dá-lhe a possibilidade de seleccionar rapidamente os modos de cozimento mais adequados ao tipo de prato que pretende cozinhar.

	ENTRADAS			
	AVES			
	CARNES			

Pré-aquecimento rápido

A função PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO permite atingir a temperatura desejada mais rapidamente, quando comparado ao pré-aquecimento padrão. A função pode ser ativada para todos os modos de cozedura dos grupos COZER (exceto Sabat e ECO), CONVECÇÃO E PIZA.

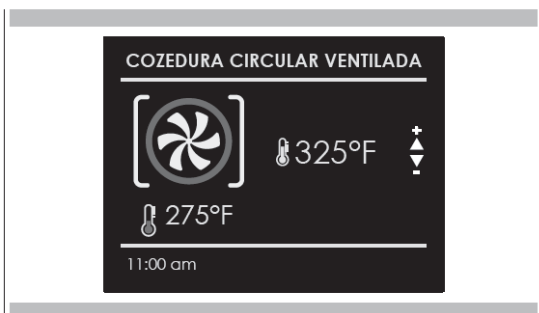
Para seleccionar PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO:

1. Selecione o modo de cozedura conforme o anteriormente indicado e prima a tecla  para apresentar a página de exibição da pré-visualização do modo de cozedura.
2. Prima a tecla .
Selecione o ícone  usando as setas e confirme com a tecla . O símbolo  aparece na parte inferior do ecrã.

	PEIXE			
	VERDURAS			
	DOCES			
	PÃO/PIZZA			

Fase de pré-aquecimento

Enquanto o forno se encontra na fase de pré-aquecimento, a temperatura instantânea é apresentada sob o ícone do modo de cozedura.



Mal a temperatura definida for atingida, é sentido um sinal acústico e a indicação da temperatura instantânea desaparece.



Eco

Este modo destina-se a poupar energia.

É ideal para alimentos congelados ou pré-cozinhados, e refeições de porções pequenas. O tempo de pré-aquecimento é muito curto e a cozedura tende a ser mais lenta. Não é recomendável para cargas pesadas, por ex., porções grandes ou uma preparação de refeição grande.

Utilizar as luzes do forno

Uma tecla de luz única acende as luzes.

Toque em  para apagar ou acender as luzes.

As luzes do forno acendem-se automaticamente quando a porta é aberta.

Quando um forno está em utilização, as luzes do forno ligam-se automaticamente quando um modo é iniciado.

As luzes do forno irão apagar-se automaticamente quando o modo do forno é cancelado.

NOTA: Uma vez acesas, as luzes apagam-se automaticamente após 3 minutos. Para voltar a ligá-las, prima a tecla ou abra a porta.



3. Prima de novo a tecla  para executar a função.

A página de exibição mostra o ícone das funções ativas até a temperatura definida ter sido atingida. Depois disso, a função passa para automático no modo de cozedura selecionado.



13 - Funcionamento do modo do forno temporizado

Certifique-se de que o relógio “hora do dia” apresenta o tempo correto.
O modo temporizado apaga o forno no fim do tempo de cozedura.



ATENÇÃO

Nunca deixe os alimentos no forno durante mais do que uma hora antes e após a cozedura. Isto pode deteriorar as propriedades dos próprios alimentos.

NOTA As funções de tempo não podem ser usadas se a sonda de carne estiver ativa. O tempo de cozedura máximo pode ser definido para 12 h.

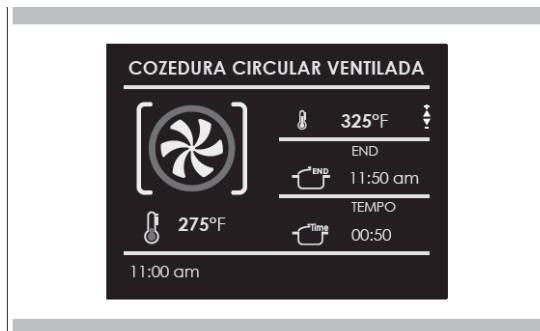
Tempo de cozedura

Utilize a função “Tempo de Cozedura” para operar o forno durante um determinado período de tempo. O forno inicia imediatamente e desliga-se automaticamente após o tempo ter expirado.

Para definir um modo temporizado

1. Selecione o modo de cozedura e a temperatura.
2. Existem duas formas de definir a função.
 - a) Selecione  para definir a duração e prima **OK**.
 - b) Selecione  para definir o tempo de paragem e prima **OK**.
3. Após selecionar uma das duas opções anteriores, defina o tempo usando as setas Δ ∇ e confirme com a tecla **OK**.
4. Depois de premir a tecla **OK**, a cozedura inicia e as informações sobre o tempo de cozedura são apresentadas na página de exibição.

- Modo de cozedura
- Temperatura
- Tempo de cozedura
- Fim do tempo de cozedura



5 Após a cozedura, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a cozedura terminou.

Para mudar o tempo de cozedura com o forno já em funcionamento, basta premir a tecla  e inserir o novo tempo de cozedura antes de premir a tecla **OK** novamente.

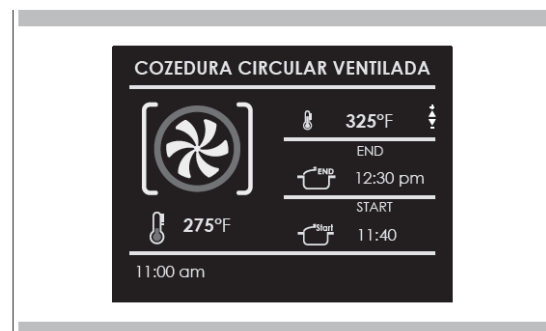
Tempo de paragem

Utilize a função “Tempo de Paragem” para atrasar o início da cozedura temporizada. Introduza o tempo de paragem da cozedura e o forno irá calcular automaticamente o tempo de início. O forno liga-se e desliga-se automaticamente.

Para atrasar o início de um modo temporizado

1. Em primeiro lugar, defina o tempo de cozedura requerido, conforme o indicado na alínea “TEMPO DE COZEDURA”.
2. Selecione  para definir o tempo de paragem e prima **OK**.
3. Defina o tempo de paragem da cozedura usando as setas Δ ∇ e confirme usando a tecla **OK**.
4. Após premir a tecla **OK**, a função fica em espera e os detalhes de cozedura adiada são mostrados no ecrã.

- Modo de cozedura
- Temperatura
- Tempo de paragem da cozedura
- Tempo de início da cozedura



• Após a cozedura, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a cozedura terminou.

Para mudar o tempo de início e fim da cozedura com o forno já em funcionamento, basta premir a tecla  e inserir o novo tempo de cozedura ou o tempo de paragem da cozedura e prima novamente a tecla **OK**.

14 - Definir a sonda de carne (se presente)

Quando os assados, os bifes ou aves estão a ser cozinhados, esta é a melhor forma de determinar se os alimentos são corretamente cozinhados.

Este forno é fornecido opcionalmente com a característica da sonda de carne, para detetar a temperatura dentro da carne e parar a cozedura, mal o valor definido seja atingido.

Quando a sonda é usada, o forno verifica automaticamente o tempo de cozedura.

NOTA: a sonda de alimentos é um acessório disponível apenas em algumas versões do produto.

A maciez, o aroma e o sabor são o resultado de um controle preciso e funcional.

A sonda alimento é um termómetro que, inserido no alimento, permite controlar a temperatura interior e usá-la para estabelecer o fim da cozedura.

De facto, pode acontecer que por fora a carne, por exemplo, pareça bem cozida mas por dentro ainda esteja crua!

A temperatura atingida pelo alimento durante a cozedura está estreitamente ligada a problemas relacionados com saúde e higiene. Podem estar contidas bactérias em todos os tipos de carne, aves e peixes, bem como ovos crus.

Algumas bactérias avariaram o alimento, outras, tal como a *Salmonella*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* e o *Staphylococcus aureus*, podem fazer mal, inclusive gravemente, à saúde. As bactérias multiplicam-se muito rapidamente acima de 4.4° e até 60°C. A carne moída está particularmente em risco deste ponto de vista.

Para evitar a multiplicação das bactérias é necessário:

- Não descongelar os alimentos em temperatura ambiente, mas na frigorífico ou no forno com a função apropriada. Neste último caso cozinhar o

alimento imediatamente depois.

- Recheiar a ave um pouco antes de comê-la. Não comprar ave recheada embalada e comprar ave recheada já cozida só se for comida dentro de 2 horas.
- Marinar o alimento no frigorífico, não em temperatura ambiente.
- Usar uma sonda alimento para controlar a temperatura da carne, do peixe e da ave se forem mais espessos do que 5 cm, de modo a controlar que as temperaturas mínimas de cozedura sejam alcançadas.
- Os maiores perigos vêm da ave mal cozida, particularmente perigoso pela *Salmonella*.
- Evite interromper o processo de cozedura, ou seja, alimentos parcialmente cozinhados, guardando e concluindo o processo de cozedura mais tarde. Esta sequência encoraja o crescimento de bactérias devido às temperaturas “quentes” atingidas no interior dos alimentos.
- Assar a carne e a ave no forno em temperaturas de pelo menos 165°C.

NB: Utilize exclusivamente a sonda para carne fornecida com o aparelho.

Em todo o caso, é recomendável consultar a tabela seguinte retirada da Base de Dados Nacional de Segurança Alimentar (EUA).

Alimento	Temperatura mínima interior
Moídos	
Hambúrguer	71° C
Novilho, Vitela, Cordeiro, Porco	74° C
Frango, peru	74° C
Novilho, Vitela, Cordeiro	
Assados e bifes:	
Mal passado	A temperatura para a cozedura mal passada não consta no NFSD porque não é segura do ponto de vista sanitário
Médio/Mal passado	63° C
Médio	71° C
Bem passado	77° C
Porco	
Bifanas, Assados, Costeletas:	
Médio	71° C
Bem passado	77° C
Presunto fresco	71° C
Linguiças frescas	71° C
Aves	
Frango inteiro ou em pedaços	82° C
Pato	82° C
Peru inteiro (não recheado)	82° C
Peito de peru	77° C

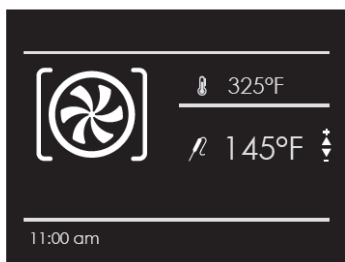


ATENÇÃO

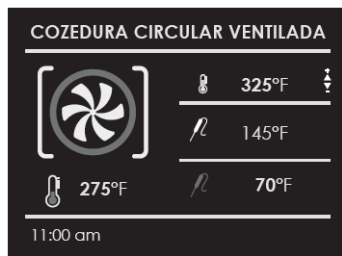
- Para evitar queimaduras, utilize uma luva de cozinha para instalar e remover a sonda de carne, quando o forno está quente.
- Remova sempre a sonda usando a pega. Se for removida puxando pelo cabo, pode danificar-se.
- Certifique-se de que os alimentos estão completamente descongelados quando a sonda é instalada. Caso contrário, poderá danificá-la.

NOTA: A sonda de carne não está ativada para todas as funções (a função da sonda de carne não está disponível ainda para Receitas). Se for encaixado durante uma destas funções, surge uma mensagem de remoção da sonda no ecrã. Se a sonda de carne for acidentalmente removida durante a operação, surge uma mensagem de aviso no ecrã. A temperatura da sonda pode ser definida para entre 104°F e 212°F (40°C - 100°C). O forno guarda a última temperatura definida pelo utilizador.

Introduza a ponta da sonda na parte central e mais espessa da carne. Certifique-se de que a sonda não está em contacto com gordura, osso, partes do forno ou pratos. A sonda da carne é automaticamente reconhecida, quando é inserida e o ícone  aparece no ecrã. Quando é iniciado um modo de cozedura com a sonda inserida, a página de exibição para a definição da função aparece automaticamente.



1. Defina a temperatura da sonda requerida através das setas Δ ∇ e confirme com a tecla **OK**.



2. Depois de premir a tecla **OK**, a cozedura inicia e todos os detalhes de cozedura da sonda surgem no ecrã.

- Modo de cozedura
- Temperatura do forno
- Definir a temperatura da sonda
- Temperatura da sonda instantânea

Uma vez que a temperatura da sonda definida seja atingida, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a cozedura terminou.

NOTA: Uma vez iniciada a cozedura, a temperatura do forno pode ser em todo o caso alterada, a qualquer momento, usando as teclas Δ ∇ .

Para alterar a temperatura da sonda, prima a tecla **OK** e, de seguida, a tecla $\rightarrow$ e, por fim, a tecla **OK** novamente.

15 - Compreender os vários modos do forno

Dicas e técnicas sobre assados

Assar é cozinhar com ar aquecido. Os elementos superior e inferior do forno são usados para aquecer o ar, mas não é usado nenhum ventilador para fazer circular o calor.

Siga a receita ou as instruções do alimento preparado para a temperatura de cozedura, tempo e posição da prateleira. O tempo de cozedura pode variar com a temperatura dos ingredientes e o seu tamanho, forma e acabamento do utensílio de cozedura.

Orientações gerais

- Para obter os melhores resultados, coza os alimentos numa prateleira única com pelo menos 1" - 1 1/2" (2,5 - 3cm) de espaço entre os utensílios e as paredes do forno.
- Utilize uma prateleira quando selecionar o modo de cozedura.
- Verifique se está pronto ao tempo mínimo.
- Utilize utensílios de fazer bolos metálicos (com ou sem acabamentos

- A cozedura de prateleira múltipla para refeições no forno é feita nas posições da prateleira 1, 2, 3 e 4. As quatro prateleiras podem ser usadas para bolachas, biscoitos ou aperitivos.

- 2 cozedura na prateleira: Utilize as posições 1 e 3.

- Ao cozinhar quatro camadas de bolo em simultâneo, escalone as panelas, de forma a que uma panela não fique diretamente acima da outra. Para obter os melhores resultados, coloque os bolos ao centro da prateleira superior e na traseira da prateleira inferior (ver o gráfico à direita). Permita 1" - 1 1/2" (2,5 - 3cm) de espaço de ar em torno das panelas.

- Converter a sua própria receita pode ser fácil. Escolha uma receita que funcione bem em convecção.
- Reduza a temperatura e o tempo de cozedura, se necessário. Pode ser preciso alguma tentativa e erro para atingir o resultado perfeito. Tome nota da sua técnica para a próxima vez que desejar preparar a receita usando convecção.
- Pode encontrar dicas para solucionar problemas na página 33.

Alimentos recomendados para o modo de cozedura por convecção:

antiaderentes), vidro à prova de calor, vidro cerâmico, cerâmica ou outros utensílios adequados para o forno.

- Ao utilizar vidro à prova de calor, reduza a temperatura 25°F (15°C) em relação à temperatura recomendada.
- Utilize assadeiras com ou sem lados ou tabuleiros tipo assadeiras mais pequenos.
- Painéis metálicos escuros ou revestimentos antiaderentes irão cozer mais rapidamente e conferir um dourado mais escuro. As formas de bolos isoladas irão aumentar ligeiramente o tempo de cozedura para a maior parte dos alimentos.
- Não utilize folha de alumínio ou tabuleiros de alumínio descartáveis para revestir qualquer parte do forno. A folha é um excelente isolante do calor e o calor ficará aprisionado na mesma. Isto irá alterar o desempenho de cozedura e pode danificar o acabamento do forno.
- Evite usar a porta aberta como uma prateleira para colocar painéis.
- Pode encontrar dicas para solucionar problemas na página 33.

Dicas e técnicas de convecção verdadeira

- Reduza as temperaturas de cozedura da receita em 25°F (15°C).
- Para obter os melhores resultados, os alimentos devem ser cozinhados destapados, em painéis de paredes laterais baixas para tirar partido da circulação do ar forçada. Utilize painéis de alumínio com brilho para obter os melhores resultados, exceto se especificado em contrário.
- Pode ser usado vidro ou cerâmico à prova de calor. Reduza a temperatura outros 25°F (15°C) ao usar pratos de vidro à prova de calor, numa redução total de 50°F (30°C).
- Podem ser usadas painéis metálicos escuros. Note que os alimentos podem dourar mais rapidamente ao usar formas de bolos metálicos escuros.
- O número de prateleiras usadas é determinado segundo a altura do alimento a ser cozinhado.
- Os artigos cozinhados, na sua grande parte, cozem extremamente bem em convecção. Não experimente converter receitas como cremes, quiches, tarte de abóbora ou cheesecakes, que não beneficiam do processo de convecção/aquecimento. Utilize o modo de cozedura normal para estes alimentos.

Aperitivos Biscoitos Café Bolos

Biscoitos (2 a 4 prateleiras) Pães em trança

Profiteroles

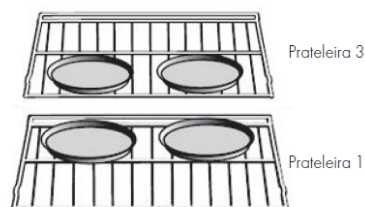
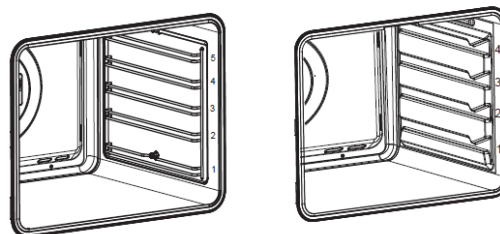
Popovers

Caçarolas e Entradas de Um Prato

Refeições de forno (posições das prateleiras 1, 2, 3)

Alimentos fermentados ao ar (soufflés, merengue, sobremesas com cobertura de merengue, bolos esponjosos, bolos chiffon)

POSIÇÕES DA PRATELEIRA



Dicas de receitas rápidas e fáceis

Converter de COZEDURA a COZEDURA POR CONVECÇÃO:

- Reduza a temperatura em 25°F (15°C).
- Utilize o mesmo tempo de cozedura que no modo Cozedura, se abaixo de 10 ou 15 minutos.

- Os alimentos com um tempo de cozedura inferior a 30 minutos devem ser verificados quanto à sua prontidão 5 minutos antes do que nas receitas de cozedura padrão.
- Se o alimento for cozinhado durante mais de 40-45 minutos, o tempo de cozedura deve ser reduzido em 25%.

Dicas e técnicas sobre assados por convecção

- Não pré-aqueça para Assados por Convecção.
- Asse numa panela sem tampa e de paredes laterais baixas.
- Ao assar frangos ou perus inteiros, coloque as asas por detrás das costas e aperte frouxamente as pernas com fio de cozinha.
- Utilize uma panela de gratinar de 2 peças para assar sem tampa.
- Utilize a sonda ou um termómetro de carne para determinar a prontidão interna na temperatura "FINAL".
- Verifique outra vez a temperatura interna da carne ou ave, inserindo o termómetro da carne noutra posição.
- As aves grandes podem ainda precisar de ser cobertas por alumínio (e assadas na panela) durante uma porção do tempo de assar para impedir que fiquem demasiado douradas.

Dicas de receitas rápidas e fáceis

Converter uma **COZEDURA** padrão num **ASSADO POR CONVECÇÃO**:

Dicas e técnicas sobre gratinados

- Coloque a prateleira na posição requerida necessária antes de ligar o forno.
- Utilize o modo de Gratinado com a porta do forno fechada.
- Pré-aqueça o forno durante 5 minutos antes de utilizar.
- Utilize uma panela de gratinar de 2 peças.
- Vire meia volta as carnes uma vez ao longo do tempo de cozedura (ver o esquema de gratinado por convecção).

Os tempos de gratinado e gratinado por convecção são aproximados e podem variar ligeiramente.

Os tempos de cozedura são indicativos e dependem ainda da espessura e da temperatura inicial da carne antes da cozedura.

Dicas e técnicas sobre desidratar

- A desidratação pode ser feita usando o modo Desidratar. É usada uma temperatura mais baixa e o ar aquecido circulante remove lentamente a humidade para preservação do alimento.
- A temperatura do modo Desidratar está pré-programada para 140°F (60°C).
- As temperaturas do modo Desidratar disponíveis são 120°F (50°C) a 160°F (70°C).

- A temperatura não tem de ser diminuída.
- Os assados, grandes pedaços de carne e aves geralmente demoram 10-20% menos de tempo de cozedura. Verifique a prontidão mais cedo.
- Os assados em caçarolas ou potes que são tapados no **ASSADO POR CONVECÇÃO** irão cozinhar durante cerca do mesmo tempo.
- A temperatura de segurança mínima para encher a ave é 165°F (75° C).
- Após a remoção do artigo do forno, cubra folgadoamente com folha durante 10 a 15 minutos antes de talhar. Se necessário, aumente a temperatura alimentar final em 5° a 10°F (3° a 6° C).

Os tempos de cozedura são indicativos e dependem ainda da espessura e da temperatura inicial da carne antes da cozedura.

Dicas e técnicas sobre gratinados por convecção

- Coloque a prateleira na posição requerida necessária antes de ligar o forno.
- Utilize o modo de Gratinado por Convecção com a porta do forno fechada.
- Não pré-aqueça o forno.
- Utilize uma panela de granitar de 2 peças.
- Vire meia volta as carnes uma vez ao longo do tempo de cozedura (ver o esquema de gratinado por convecção).

Os tempos de gratinado e gratinado por convecção são aproximados e podem variar ligeiramente.

Os tempos de cozedura são indicativos e dependem ainda da espessura e da temperatura inicial da carne antes da cozedura.

- Podem ser usadas em simultâneo múltiplas prateleiras.
- Alguns alimentos requerem 14-15 horas para desidratar completamente.
- Consulte um livro de preservação de alimentos, para saber os tempos específicos e o manuseamento de vários alimentos.
- Este modo é adequado para uma variedade de fruta, vegetais, ervas e tiras de carne.
- Podem ser compradas peneiras a seco em lojas de cozinha de especialidade.
- Ao usar papel de cozinha, alguma mistura da comida pode ser absorvida antes de iniciar a desidratação (tal como tomates fatiados ou pêssegos fatiados).

Esquema de desidratação

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	TEMPO DE SECAGEM APROXIMADO* (hrs)	TESTE PARA PRONTIDÃO
FRUTA			
Maças	Mergulhadas em ¼ de copo de sumo de limão e 2 copos de água, fatias de ¼	11 - 15	Ligeiramente maleáveis
Bananas	Mergulhadas em ¼ de copo de sumo de limão e 2 copos de água, fatias de ¼	11 - 15	Ligeiramente maleáveis
Cerejas	Lave e seque com papel de cozinha. Para cerejas frescas, retire os caroços	10 - 15	Maleável, coriáceo, difícil de mastigar
Cascas e fatias de laranjas	fatias de ¼ de laranja; parte da pele finamente descascada das laranjas	Cascas: 2 - 4 Fatias: 12 - 16	Casca da laranja: seca e frágil Fatias da laranja: as peles estão secas e quebradiças, a fruta é ligeiramente húmida
Anéis de ananás	Secados com papel de cozinha	Enlatados: 9 - 13 Frescos: 8 - 12	Macios e maleáveis
Morangos	Lave e seque com papel de cozinha. Cortados com ½" de espessura, pele (exterior) em baixo na prateleira	12 - 17	Seco, quebradiço

VEGETAIS			
Pimentas	Lave e seque com papel de cozinha. Remova a membrana da pimenta, pique grosseiramente pedaços de cerca de 1"	16 - 20	Coriácea sem humidade interior
Cogumelos	Lave e seque com papel de cozinha. Corte a extremidade do caule. Corte em cortes de 1/8"	7 - 12	Duros e coriáceos, secos
Tomates	Lave e seque com papel de cozinha. Corte em pedaços de 1/8" de espessura e seque bem	16 - 23	Cor vermelho tijolo, secos
ERVAS AROMÁTICAS			
Orégãos, salsa, tomilho e erva-doce	Passe por água e seque com papel de cozinha	Seque a 120°F (60°C) 3 - 5	Estaladiços e quebradiços
Manjerição	Utilize folhas de manjerição de 8 a 10 cm desde o topo. Pulverize com água, retire a água agitando e dê pancadinhas com papel de cozinha para secar	Seque a 120°F (60°C) 3 - 5	Estaladiços e quebradiços

16 - Receitas

A função Receitas do seu forno dá-lhe a possibilidade de cozinhar alimentos sem ter de definir sempre manualmente o forno. Ao selecionar uma receita "DEFINIDA", o modo de cozedura, a temperatura e as horas são automaticamente definidos de acordo com a receita selecionada do menu.

Lista de receitas	Tipo de alimento	Condição do alimento	Lista de receitas	Informações apresentadas
PREDEFINIDO OU PESSOAL		FRESCO	PIZA DE PÃO PRIMEIRO	TIPO DE ACESSÓRIO POSIÇÃO DO NÍVEL PESO DO ALIMENTO TEMPO DE COZEDURA PRÉ-AQUECIMENTO REQUERIDO (SIM/NÃO)
		CONGELADO		
		INTEIRO	CARNE	
		EM PEDAÇOS		
		INTEIRO	FRANGO	
		EM PEDAÇOS		
		INTEIRO	PEIXE	
		EM PEDAÇOS		
		-	VERDURA	
		-		
		-	BOLOS	
		-		

7. Para iniciar a receita, confirme com a tecla **OK**.

Durante uma receita, uma série de mensagens acústicas e visuais irão pedir-lhe para realizar as operações seguintes. Basta seguir as instruções no ecrã.

8. Ao terminar, o forno desliga-se e um sinal acústico e visual avisa que a receita terminou.

Guardar uma receita personalizada:

Uma vez que a receita tenha sido selecionada, a definição de "Horas" e "Peso" pode ser alterada e a receita pode ser guardada entre as "PESSOALS".

1. Uma vez selecionada uma receita, prima a tecla **△** e confirme usando a tecla **OK**.
2. Para alterar o peso, introduza o peso desejado usando as setas **△** **▽** e confirme usando a tecla **OK**.



3. O forno muda automaticamente para o tempo de cozedura. Para mudar este tempo, utilize as setas **△** **▽** e confirme de novo usando a tecla **OK**.



4. Neste momento, a receita pode ser guardada na lista de receitas "PESSOALS", selecionando "GUARDAR" e confirmando usando a tecla **OK**.

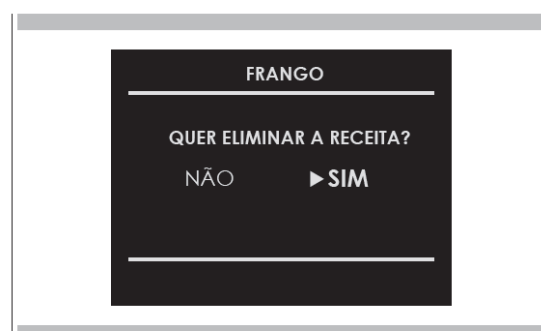


NOTA Se os valores de horas e peso forem alterados e não forem guardados de imediato, no fim da receita, surgirá uma mensagem a perguntar se deseja guardá-los.

5. Para iniciar a receita, prima a tecla **OK**.

Apagar uma receita personalizada:

1. Para eliminar uma receita da lista de receitas personalizadas, selecione a receita.
2. Prima a tecla **◀** e selecione a escolha e confirme através da tecla **OK**.



17 - Instruções do modo Sabat (em alguns modelos)

A função do modo Sabat do seu forno cumpre as leis judias. Esta função permite ao forno realizar apenas a função estática.

Quando a função Sabat é selecionada, são desativadas as funções seguintes:

- Luzes do forno
- Todas as chaves exceto LIGAR/DESLIGAR
- Função da sonda de carne
- Função de cozedura temporizada
- Função do temporizador
- O ícone no ecrã de exibição é contínuo e não é animado, tal como é o caso dos modos de cozedura tradicionais.
- Ecrã de exibição e avisos acústicos principais.

Para definir a função do Modo Sabat, ligue o forno e selecione o ícone  e prima a tecla **OK**. Selecione a função Sabat usando as setas <|> e confirme duas vezes com a tecla **OK**.

A função começa a mostrar o ícone no ecrã de exibição.



NOTA A função demora no máximo 72 horas.

A temperatura é regulável de 75°F (25°C) a 140°F (60°C).

A função pode ser desativada a qualquer altura, premindo a tecla DESLIGAR.

18 - Sobre cuidados e limpeza

Não devem ser utilizados na limpeza detergentes abrasivos nem equipamentos de limpeza a vapor.



ATENÇÃO

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadeiras de metal pontiagudas para limpar o vidro da porta do forno visto que podem riscar a superfície, fazendo com que o vidro possivelmente se parta.

Limpeza hidrolítica

Esta metodologia explora a função desengordurante e desinfetante natural do vapor para limpar a cavidade do forno.

Remoção da porta



ATENÇÃO

Certifique-se de que:

- O forno e as lâmpadas estão frios e de que a alimentação do forno foi desligada antes de substituir a(s) lâmpada(s). Caso contrário, pode sofrer um choque elétrico ou queimaduras.
- A porta do forno é pesada e frágil. Utilize ambas as mãos para retirar a porta do forno. A porta do forno é feita de vidro. Manuseie com cuidado para evitar que se parta.
- Agarre apenas os lados da porta do forno. Não agarre o puxador pois poderá girar na sua mão e provocar danos ou ferimentos.
- Agarrar a porta de forma firme e correcta para evitar provocar ferimentos em pessoas e danos no produto.

Vantagens

- Facilidade
- Custos baixos
- Eco-sustentabilidade: é a solução mais natural e ecológica que permite ter um forno limpo no final do ciclo sem a utilização de detergentes químicos agressivos. É bom para o ambiente, é bom para a saúde e é bom para o forno
- Tempos reduzidos

Método

Depois de retirar todos os acessórios internos, despeje 250 ml de água destilada no fundo do forno. Feche a porta e ative a função Clean no menu, com duração de 10 minutos. Após este tempo, o forno desliga-se automaticamente emitindo um sinal acústico. Deixe a porta fechada por mais 5 minutos: neste tempo o vapor começa a amolecer as partículas de gordura depositadas nas partes da cavidade interna do forno. Em seguida, abra ligeiramente a porta do forno para deixar sair o calor (10 minutos): isto permite que a cavidade arrefeça e seque.

Passados estes últimos 10 minutos, pode passar um pano húmido para retirar qualquer resíduo de gordura, sujidade e líquidos: a limpeza do aparelho ficou mais fácil.

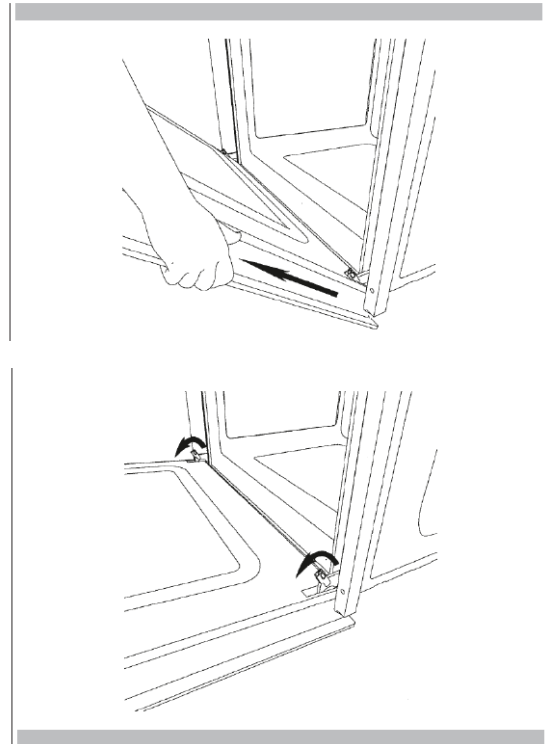
A luz do forno é ativada e pode ser desligada e ligada a qualquer altura. Todos os painéis de autolimpeza terão um desempenho eficaz nos primeiros trinta processos de limpeza, após este limite os painéis devem ser substituídos.

Remoção da porta do forno padrão

A porta do forno pode ser rápida e facilmente removida. Para fazê-lo, proceda conforme se segue:

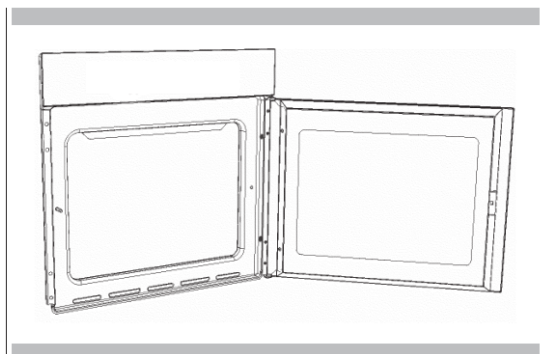
- Abra a porta completamente.
- Levante as duas alavancas mostradas de seguida.
- Feche a porta até à primeira paragem (provocada pelas alavancas levantadas).
- Levante a porta para cima e para fora, para a remover dos seus encaixes.

Para substituir a porta, encaixe as dobradiças nas suas sedes e abaixe as duas alavancas



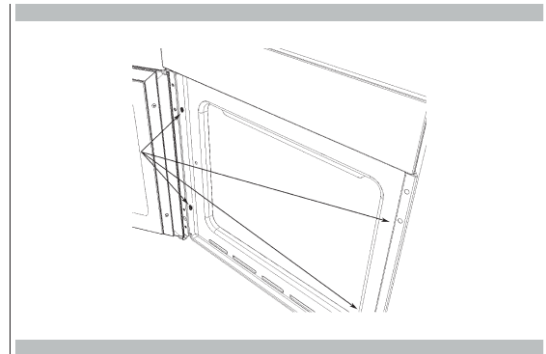
Remoção da porta do forno deslizante

1. Decida se pretende que a porta abra para a esquerda ou direita, antes de colocar o aparelho na re-entrância do forno.
2. Abra totalmente a porta.

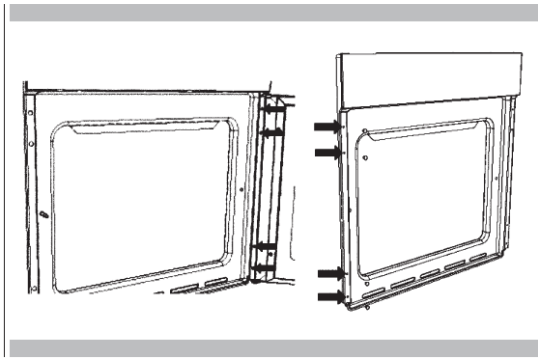


NOTA: Certifique-se de que a porta do forno está perfeitamente paralela ao painel dianteiro. Caso não estiver, ajuste-a usando os parafusos que acabou de inserir.

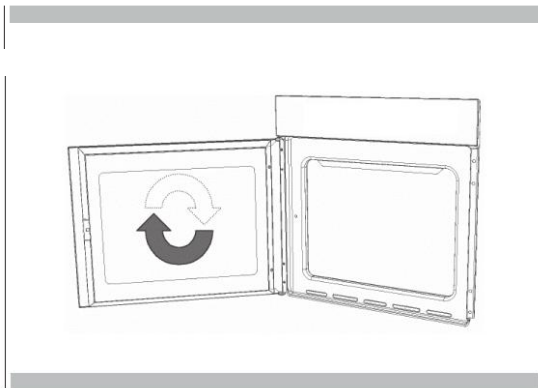
7. Fixe o forno na re-entrância do forno usando os 4 parafusos e os espaçadores de plástico fornecidos.



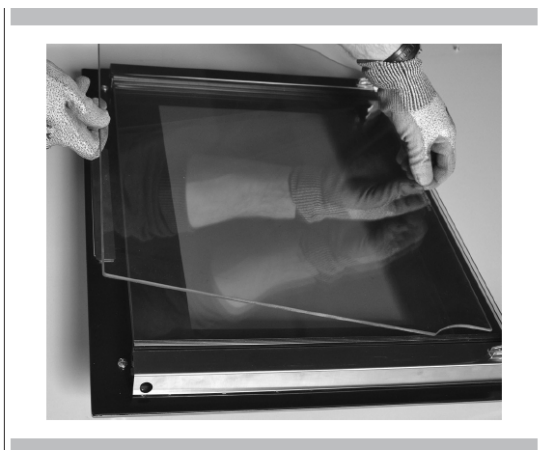
3. Remova os quatro parafusos de fixação da dobradiça da porta.



4. Remova os quatro casquilhos de plástico do lado oposto e desaparafuse o pino de bloqueio.
5. Rode a porta a 180°.



6. Fixe a porta na sua nova posição usando os 4 parafusos removidos anteriormente.
4. Remova os vidros internos como mostrado abaixo. Extraia o segundo e terceiro vidro (painéis intermediários) para a limpeza.

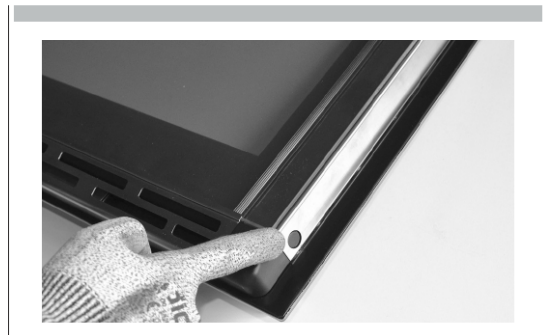


5. Terminada a limpeza, para repor os vidros intermediários opere no sentido inverso, certificando-se de que a escrita INTERNAL SIDE esteja em posição que possa ser lida corretamente.



Como desmontar os vidros da porta panorâmica "FULL GLASS"

1. Use luvas de proteção.
2. Posicione a porta sobre uma superfície horizontal apoiando-a sobre um pano macio para evitar riscos na parte estética.
3. Remova as duas tampas laterais extraíndo o reforço superior.

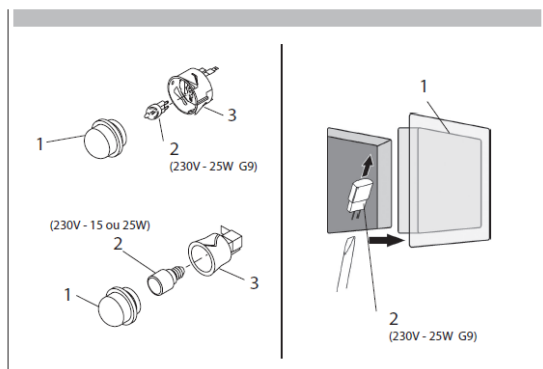


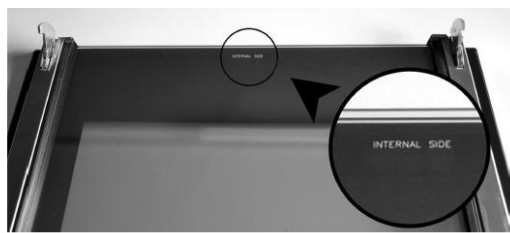
Substituir a lâmpada do forno

⚠ ATENÇÃO

Certifique-se de que:

- O forno e as lâmpadas estão frios e de que a alimentação do forno foi desligada antes de substituir a(s) lâmpada(s). Caso contrário, pode sofrer um choque elétrico ou queimaduras.
- As lentes devem estar colocadas quando utiliza o forno.
- As lentes servem para evitar que as lâmpadas rebentem.
- As lentes são feitas de vidro. Manuseie com cuidado para evitar que se partam. O vidro partido pode causar ferimentos.





NOTA: uma leve folga entre os vidros intermediários e os suportes laterais deve ser considerada normal, pois serve para compensar as dilatações térmicas dos vidros.

6. Coloque o vidro interno entre os dois suportes e coloque a ripa superior.



- 1 Desligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor).
- 2 Retire a lente (1).
- 3 Retire a lâmpada (2) do encaixe puxando-a (3).
- 4 Substitua a lâmpada por uma nova. Evite tocar na lâmpada com o dedo, pois o óleo natural das mãos poderá danificar a lâmpada quando esta está a aquecer.
- 5 Utilize uma com o mesmo valor de Volts e Watts (veja Figura).
- 6 Volte a enroscar a lente (1).
- 7 Ligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor).

19 - Resolução de problemas relacionados com a cozedura

Com Cozer ou Cozer por Convecção, pode obter resultados fracos por muitos motivos para além de uma avaria do forno. Verifique o esquema seguinte para saber as causas dos problemas mais comuns. Uma vez que o tamanho, a forma e o material dos utensílios de cozedura afetam diretamente os resultados da cozedura, a melhor solução pode ser substituir os utensílios de cozedura antigos que tenham escurecido ou empenado com a idade e a utilização.

Problema de cozedura	Causa
Os alimentos douram de forma não uniforme	- O forno não foi pré-aquecido - Folha de alumínio na prateleira do forno ou parte inferior do forno - O utensílio de cozinhar é demasiado grande para a receita - As panelas tocam umas nas outras ou nas paredes do forno
Os alimentos ficam demasiado dourados no fundo	- O forno não foi pré-aquecido - Utilização de panelas de vidro, sem brilho ou de metais escurecidos - Posição da prateleira incorreta - As panelas tocam umas nas outras ou nas paredes do forno
O alimento ficou seco ou encolheu excessivamente	- Temperatura do forno demasiado baixa - O forno não foi pré-aquecido - A porta do forno foi aberta com frequência - Firmemente vedado com folha de alumínio - O tamanho da panela é demasiado pequeno

O alimento cozinha ou assa demasiado lentamente	- Temperatura do forno demasiado baixa - O forno não foi pré-aquecido - A porta do forno foi aberta com frequência - Firmemente vedado com folha de alumínio - O tamanho da panela é demasiado pequeno
As crostas das tartes não douram no fundo ou ficam com uma crosta empapada	- O tempo de cozedura não é suficiente - São usadas panelas de aço brilhantes - Posição da prateleira incorreta - Temperatura do forno demasiado baixa
Os bolos ficam pálidos, não crescem e podem não estar cozidos no interior	- Temperatura do forno demasiado baixa - Tempo de cozedura incorreto - O bolo é testado demasiado cedo - A porta do forno é aberta com demasiada frequência - O tamanho da panela pode ser demasiado grande
Os bolos são altos no meio com uma fissura no topo	- A temperatura de cozedura é demasiado alta - O tempo de cozedura é demasiado longo - As panelas tocam umas nas outras ou nas paredes do forno - Posição da prateleira incorreta - O tamanho da panela é demasiado pequeno
As extremidades da crosta da tarte ficam demasiado dourados	- A temperatura do forno é demasiado alta - As extremidades da crosta são demasiado finas

20 - Resolução de problemas de funcionamento

Antes de contactar a assistência técnica, verifique o seguinte, para evitar custos de assistência técnica desnecessários.

Problema do forno	Passos de resolução do problema
Ocorre outro Erro ___ F na janela de exibição.	Corte a alimentação e ligue-a de novo após alguns segundos. Se o estado persistir, anote o número do código (na lista de REGISTO DE EVENTOS) e contacte a assistência técnica.
O visor do forno permanece DESLIGADO	Desligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor). Rode o disjuntor para ligado. Se o estado persistir, efetue uma chamada para a assistência técnica autorizada.
A ventoinha de arrefecimento continua em execução após o forno ter sido desligado	A ventoinha desliga-se automaticamente quando os componentes eletrónicos arrefeceram suficientemente.
O forno não está a aquecer	Verifique o disjuntor do circuito ou a caixa de fusíveis da sua residência. Certifique-se de que existe alimentação elétrica adequada para o forno. Certifique-se de que foi selecionada a temperatura do forno.
O forno não cozinha de forma uniforme	Consulte os esquemas de cozedura, para saber a posição recomendada da prateleira. Reduza sempre a temperatura da receita em 25°F (15°C) ao cozinhar com o modo Cozer por convecção.
A luz do forno não funciona adequadamente	Substitua ou reintroduza a lâmpada, se esta estiver frouxa ou defeituosa. Ver a Página 32. Evite tocar no vidro da lâmpada com os dedos desprotegidos, uma vez que o óleo do dedo pode fazer com que as lâmpadas queimem prematuramente.
A luz do forno permanece ligada	Inspecione em busca de obstruções na porta do forno. Inspecione para verificar se a dobradiça está dobrada ou o interruptor do forno está quebrado.

O relógio e o temporizador não funcionam corretamente	Certifique-se de que existe alimentação elétrica adequada para o forno. Consulte as secções Relógio na Página 14.
Humidade excessiva	Ao usar o modo Cozer, pré-aqueça primeiro o forno. Cozer por Convecção e Assar por Convecção irão eliminar qualquer humidade no forno (esta é uma das vantagens da convecção).
Porcelana descascada	Quando as prateleiras do forno são removidas ou substituídas, incline sempre as prateleiras para cima e não force, para evitar descascar a porcelana.